

# Catálogo PRODUCTOS 2026





# MONTAÑÉS®

CAFÉ ARÁBIGO DE ALTURA

## Nuestra Historia

Café Montañés es cultivado al sur del Ecuador, en las provincias de Loja y El Oro, a 1480 metros sobre el nivel del mar. Es un café natural que refleja en su sabor la experiencia de su historia cafetalera y los secretos de nuestro maestro tostador.

Es un café lleno de matices y personalidad propia, que aporta un intenso aroma y sabor, con un ligero tono dulce que, junto a su acidez natural, crean el balance perfecto al ser degustado, siendo uno de los cafés más apetecidos del Ecuador.

Representa el esfuerzo del caficultor lojano, quien es justamente remunerado por su trabajo en el campo. Este proceso inicia con la selección de las mejores semillas para la siembra, seguido del cuidado de las plantas, la recolección de los frutos ya maduros y el proceso postcosecha.

En Ecuador nos puedes encontrar en los principales supermercados del país: **Supermaxi, Megamaxi, Mi Comisariato, Akí, Gran Akí, Supermercados Santa María, Supermercados Coral**, así como en cafeterías, minimarkets, entre otros.

# Vilcabamba



**Ideal para:**

Americano  
& Capuchino



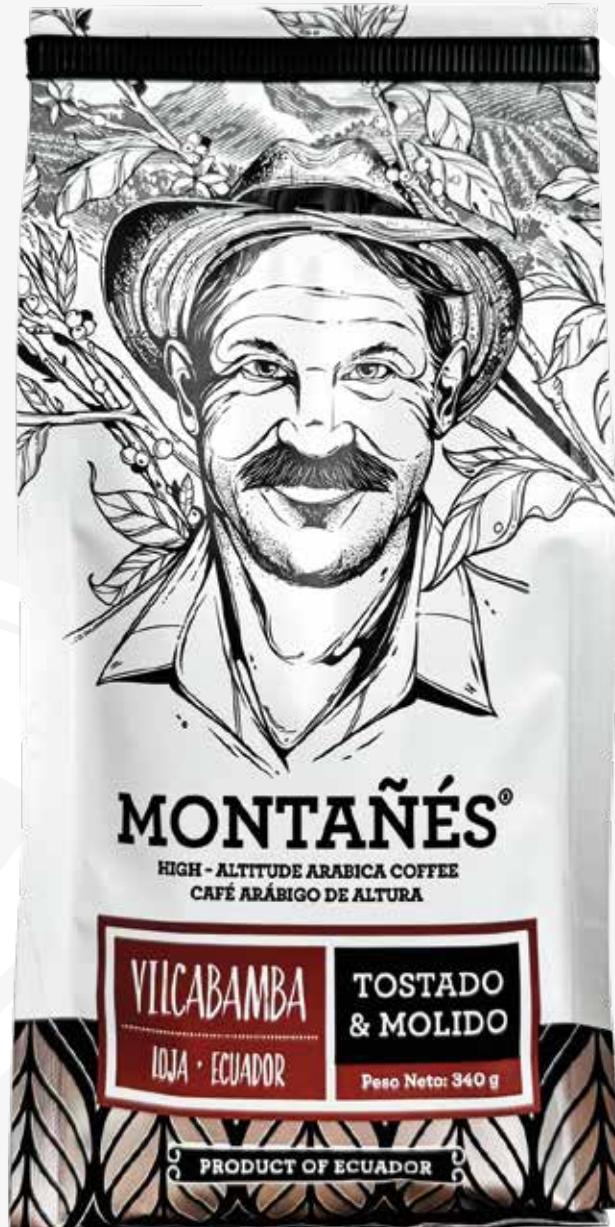
**Variedad:**

Arábica



**Tipo de tueste:**

Medio



## Características

Los mejores granos seleccionados a mano, desde el valle de la longevidad, Vilcabamba, provincia de Loja - Ecuador

## Altitud

1500 metros

## Presentaciones

Disponible en: **Grano y Molido.**  
250 g / 340 g / 400 g

# Zaruma



**Ideal para:**

Espresso  
& Americano



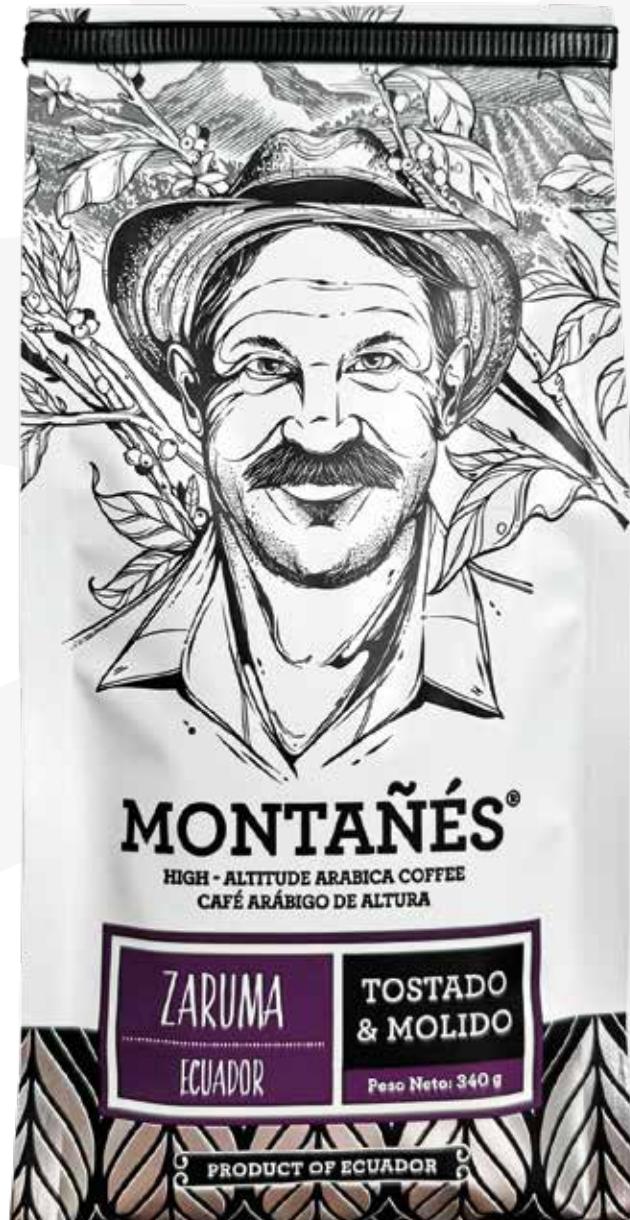
**Variedad:**

Arábica



**Tipo de tueste:**

Medio



## Características

Un delicioso café seleccionado de la conocida tierra cafetalera de Zaruma, provincia de El Oro - Ecuador.

## Altitud

1350 metros

## Presentaciones

Disponible en: **Grano y Molido.**  
250 g / 340 g / 400 g

# Puyango



**Ideal para:**

Americano  
& Capuchino



**Variedad:**

Arábica



**Tipo de tueste:**

Medio



## Características

Puyango es conocida como una de las zonas cafetaleras de mayor prestigio de la provincia de Loja, Ecuador, gracias a sus microclimas y vegetación.

## Altitud

1420 metros

## Presentaciones

Disponible en:

**Molido:** 60 g / 200 g / 340 g / 400 g  
**Grano:** 400 g

# Leche en polvo

Ideal para  
máquinas vending



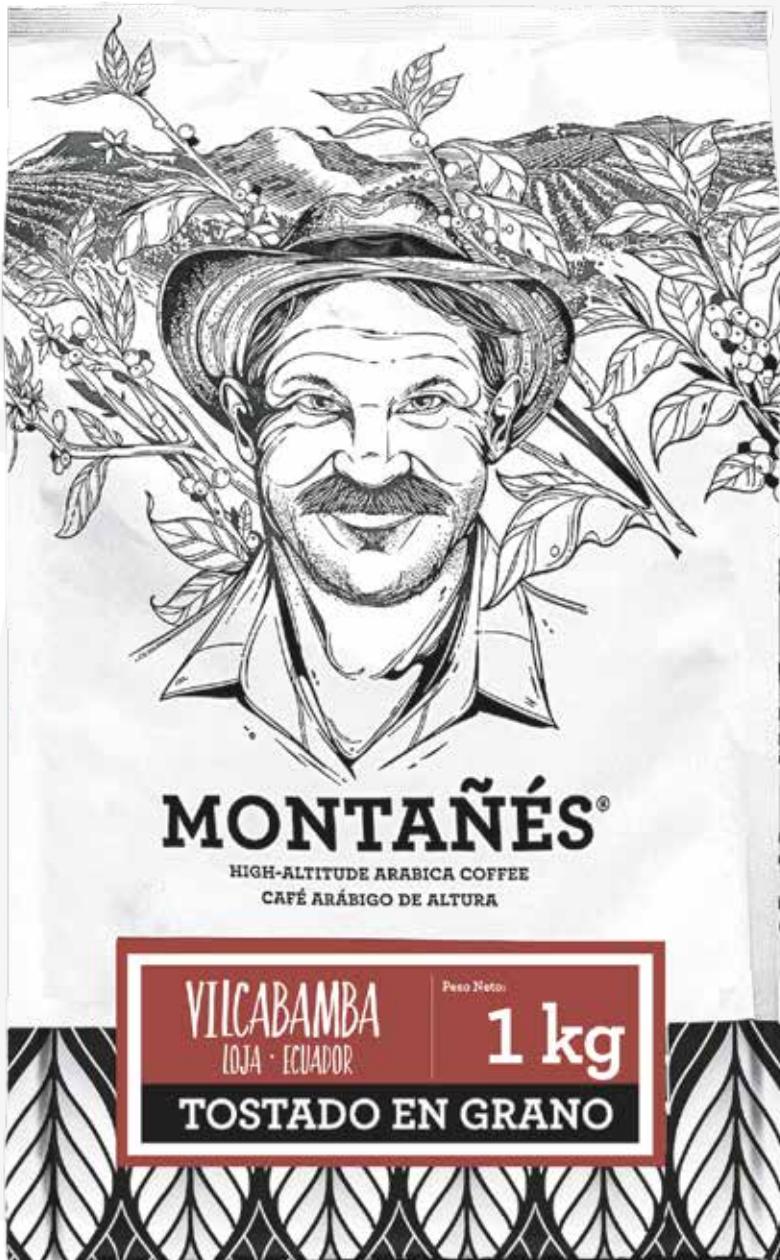
## Características

- Ideal para máquinas dispensadoras.
- No se atasca ni hace grumos.
- Excelente consistencia y cremosidad.
- Ideal para capuchinos.

## Presentaciones

Lo puedes adquirir en presentaciones de  
**500 g**  
**1 kg**

# Vilcabamba



**1 kg**  
Grano y Molido



**Ideal para:**  
Americano & Capuchino

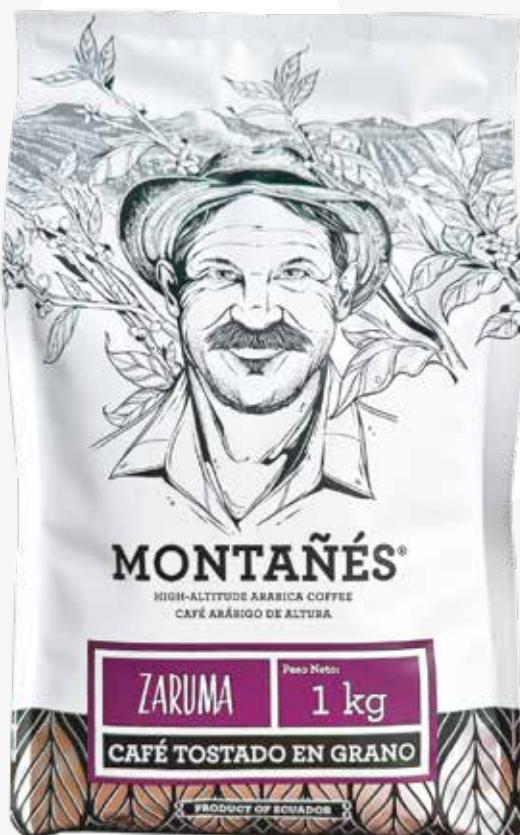


**Variedad:**  
Arábica



**Tipo de tueste:**  
Medio

# Zaruma



**1**  
**kg**  
Grano y Molido

**5**  
**kg**  
Grano



Ideal para:  
Espresso & Americano



Variedad:  
Arábica



Tipo de tueste:  
Medio

# Nuestros sellos de calidad



## 100% ARABICA SPECIALTY COFFEE

La denominación de 100% Arábica se usa para referirnos a que procesamos únicamente café de variedad arábigo, esta variedad crece a más de 1000 metros de altura.



## SINGLE ORIGIN COFFEE

Café Montañés de origen único proviene de dos únicas regiones geográficas del Ecuador, Loja y el Oro, ofrece características y perfiles de sabor únicos. El café etiquetado como de origen único puede rastrearse hasta una sola finca, agricultor, productor, cultivo o región en un país.



## NON GENETICALLY MODIFIED ORGANISM

En Montañés trabajamos únicamente con semillas de café que no han sido alteradas genéticamente, rescatando la naturalidad y cualidades de un producto de origen natural.



## UNA MARCA ORGULLOSAMENTE ECUATORIANA

Apoyamos a una cadena productiva local en la que están involucradas cientos de familias ecuatorianas, desde el campo hasta los últimos procesos de producción.

# MONTAÑÉS®

CAFÉ ARÁBIGO DE ALTURA

Quito: Whymper E7-210 y Diego de Almagro (Esq.) Teléfonos: 02 252 8487 / 098 437 6888 / 098 090 5092

Guayaquil: Las Monjas 201 y Acacias (Urdesa) Teléfonos: 04 605 3117 / 099 112 8220 / 095 967 8617

[info@cafemontanes.com](mailto:info@cafemontanes.com) / [www.cafemontanes.com](http://www.cafemontanes.com)

