



**ORGULLO DE  
PEQUEÑOS  
PRODUCTORES**  
JUSTO  
ORGÁNICO  
& AUTÉNTICO

# **ORGANIZACIONES DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE MÉXICO**

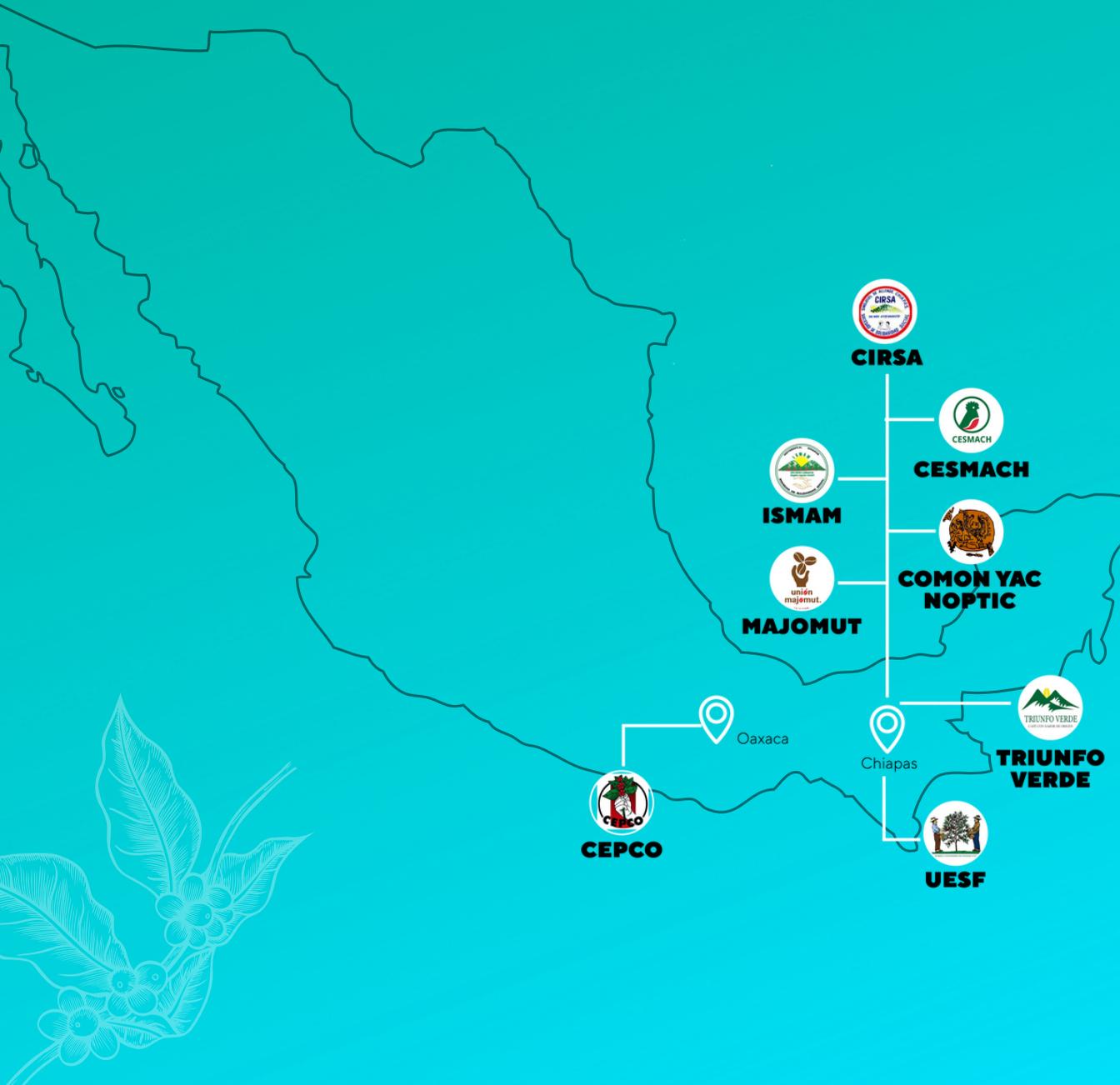
**CATÁLOGO 2022**





**ORGULLO DE  
PEQUEÑOS  
PRODUCTORES**  
JUSTO  
ORGÁNICO  
& AUTÉNTICO

# SPP



**CIRSA**



**CESMACH**



**ISMAM**



**COMON YAC  
NOPTIC**



**MAJOMUT**



Oaxaca



**CEPCO**



Chiapas



**TRIUNFO  
VERDE**



**UESF**

# Índice

**1**

CEPCO

Oaxaca  
Café

**3**

CESMACH

Chiapas  
Café

**5**

CIRSA

Chiapas  
Café

**7**

COMON

Chiapas  
Café

**9**

TRIUNFO  
VERDE

Chiapas  
Café

**11**

ISMAM

Chiapas  
Café

**13**

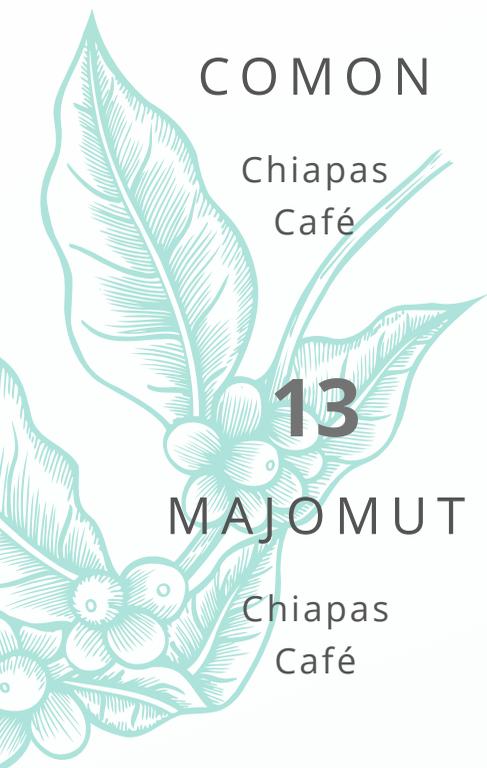
MAJOMUT

Chiapas  
Café

**15**

UESF

Chiapas  
Café



## COORDINADORA ESTATAL DE PRODUCTORES DE CAFÉ DEL ESTADO DE OAXACA, A.C.



### Oaxaca, México

jesus\_msala02@hotmail.com

ventas@cafelaorganizacion.com

Tel: (+52) 8002233674

www.cafelaorganizacion.mx

Facebook: @oaxacacepco

### Producto Principal: Café

#### Sub productos:

- **Materia prima:**
  - Café oro verde
- **Producto terminado**
  - Café tostado molido
  - Café tostado molido descafeinado
  - Café tostado en grano

**Otros productos:** miel de la sierra sur, cápsulas de café, salsas, mermeladas, aderezos

## Conócenos

Somos una organización social capaz de controlar toda la cadena productiva del café, desde la producción hasta la comercialización directa del café de sus agremiados, así como el impulso a proyectos de abasto, participación plena de mujeres campesinas, diversificación productiva y la lucha por los derechos indígenas. Somos productores de diferentes grupos culturales como son chinantecos, cuicatecos, mazatecos, mixes, mixtecos, zapotecos entre otros.

## Nuestra historia

La CEPCO surgió en 1989, como respuesta a la gran crisis de la cafeticultura, a la eliminación de las cláusulas económicas de la Organización Internacional del Café (OIC), a la caída de los precios internacionales de café y a nivel nacional al retiro del Instituto Mexicano del Café (Inmecafe) de las actividades de apoyo a la cafeticultura mexicana.

Se constituyó reuniendo a diversas organizaciones de pequeños productores de café de varias regiones cafetaleras en el estado de Oaxaca (Costa, Istmo Mazateca, Mixteca, Papaloapan, Sierra Norte, Sierra Sur).

## Valores de nuestra organización

Autonomía de las organizaciones regionales.  
Democracia para la toma de decisiones.  
Pluralidad política, ideológica y religiosa.  
Transparencia en el manejo de los recursos.

## Proyectos e impactos

- Renovación de las parcelas afectadas por la roya para incentivar la calidad y renovación del café.
- Red comunitaria de apoyo económico para evitar en mayor medida la migración a otras actividades productivas de las familias cafetaleras.
- Árboles de sombra y biodiversidad en el espacio productivo para la protección de los mantos acuíferos

## Mercados

- EUA, México, Mercado libre y Amazon

## Características del producto

- Café 100% amigable con la biodiversidad.
- Arábigo en pergamino seco de diferentes variedades.
- Café de altura 1000 a 1700 msnm, de la Sierra Sur, Mixteca Alta.
- Puntuación de taza 83 a 90 puntos.
- Certificación orgánica USDA-NOP (Estados Unidos de Norte América), SADER-LOOA (México); Comercio justo: FLOCERT y SPP Global.

**2801** Productores Asociados

**34**

Comunidades

**14000**

Personas

involucradas

## Presentaciones:

### Café oro verde

- Sacos de 1 kg y 69 kg

### Café tostado y molido

- Sobres de 30 gr
- Botellas de 50 a 100 gr

### Café tostado en grano

- Bolsa laminada con válvula
- Bolsa kraft ecológica de 113gr , 454 gr y 1 kg

## Marca de producto terminado:

LO (La Organización) Organic Coffee:

- Ayuuk
- Café enmielado
- Mixteca
- Pueblo de nubes
- Orgánico

## Cosecha:

Diciembre-abril





## CAMPESINOS ECOLÓGICOS DE LA SIERRA MADRE DE CHIAPAS. SC

Chiapas, México

contacto@cafecesmach.mx

Tel: (+52) 992-655 0125

www.cafecesmach.mx

Facebook: @CesmachSC

**Producto Principal: Café**

**Sub productos:**

- **Materia prima:**
  - Café oro verde
- **Producto terminado**
  - Café tostado molido
  - Café tostado en grano
- **Otros productos:**
  - Miel de cafetal

## Conócenos

Somos un grupo de productoras y productores de café orgánico, guardianes de la Reserva de la Biosfera el Triunfo, donde crecen nuestros cafetales.

Nos organizamos para llevar la mejor calidad de café de la sierra a tu taza.

## Nuestra historia

La organización fue fundada en 1994 para afrontar una situación crítica en la que predominaba la comercialización con intermediarios, falta de financiamiento y asistencia técnica, así como una fuerte presencia de “agiotistas”, personas que otorgan préstamos con altas tasas de interés.

Debido a esto los campesinos año con año entregaban sus utilidades a los acaparadores de café. La creación de CESMACH rompe con esta dinámica y comienza a recibir financiamiento de entidades internacionales, logrando sentar las bases para una producción ecológica y un trabajo social comunitario.

## Valores de nuestra organización

Responsabilidad social, transparencia, honestidad, integridad y lealtad.

## Proyectos e impactos

- Mejora de ranchos con un enfoque particular en los techos para el secado de café.
- Compra de costales, pago de asistencia técnica y creación del centro de acopio del café.
- Se fomenta la igualdad de género, comercio justo y no explotación al trabajo infantil.
- Mejora de parcelas de los pequeños productores con ayuda de gremio social. Inversión en costos de traslado de producción y mejor abonado del campo.

## Mercados

- México, EEUU, Alemania, Francia, Italia

## Características del producto

- Café de altura, certificado orgánico.
- Calidad Europea y Mexicana Nacional.
- Café responsable, con compromiso con el medio ambiente.
- Variedades típico rancho bonito borbón. Cafés bien lavado y secado.
- Sembrado de 900 a 1700 MSNM.
- Puntuación de taza de 84.
- Certificación orgánica: USDA-NOP (Estados Unidos de Norte América), SADER-LOOA (México) y la UE; Comercio justo: SPP GLOBAL y FLOCERT

**452** Productores Asociados

**44**

Comunidades

**2,712**

Personas

involucradas

## Presentaciones:

### Café oro verde

- Sacos de henequén 69 kg
- Lotes de 365 sacos

### Café tostado y molido

- Bolsas Herméticas de 250 gr, 454 gr y 500 gr
- Bolsas Herméticas de 2.5kg

### Café tostado en grano

- Bolsa Herméticas de 250 gr , 454 gr y 500 gr
- Bolsas Herméticas de 2.5kg

## Marca de producto terminado:

### CESMACH:

- Café Altura Especial
- Café Sabor Jaltenango
- Café Femenino
- Café Sabor tradicional

### Rancho Bonito:

- Café de especialidad Microlote, Marago y Honey

## Cosecha:

Diciembre-abril

# CAFFÉ



## COMUNIDADES INDÍGENAS DE LA REGIÓN DE SIMOJOVEL DE ALLENDE CIRSA S.S.S

### Chiapas, México

cirsasss@prodigy.net.mx

Tel: (+52) 919 603703

Facebook:

@cirsasimojovel.comunidadesindigenas

### Producto Principal: Café

#### Sub productos:

- **Materia prima:**
  - Café oro verde
  - Café pergamino
- **Producto terminado**
  - Café tostado molido

## Conócenos

Somos una organización sustentable de pequeños productores campesinos Indígenas de productos ecológicos y de valor agregado de la Región de Simojovel de Allende.

Comercializamos al mercado nacional e internacional, mediante el sistema de comercio justo con transparencia económica a socios, aliados y clientes, mejorando el nivel de vida de las familias de los socios, en armonía con la conservación del medio ambiente.

## Nuestra historia

En la década 1979-1989, se analizó la situación del empoderamiento de tierras, control productivo y económico por parte del caciquismo que se dio en la Región.

En 1989, un grupo de catequistas comenzaron procesos de organización y de concientizar a los pequeños productores para organizarse en los diferentes procesos.

En el mes de septiembre de 1992 se constituyó legalmente como CIRSA (Comunidades Indígenas de la Región de Simojovel de Allende) con un total de 359 socios en 12 comunidades.

En 1993, se adquiere un terreno en la cabecera municipal de Simojovel de Allende, para establecer las oficinas y bodegas.

## Proyectos e impactos

- El 50 % de los productores recibieron maquinaria despulpadoras para mejorar la calidad del café.
- Se construyó la planta y se logró equipamiento de maquinaria para el procesamiento de café para dar valor agregado al producto.
- Manejo agronómico en tiempo y forma.
- Se distribuyen las utilidades equitativas a las familias.
- Se trabaja con agricultura ecológica u orgánica. Excluyendo el uso de agroquímicos.

## Mercados

- Alemania, Francia, Austria, Bélgica EEUU, México

## Características del producto

- Café de altura, producido a 1500 msnm
- Producción 100% orgánica.
- Variedades: Café arábigo, típica (Mondonovo, árabe Borbon, Caturra), toda la línea de los catimores (geisha, costa rica 95 y oro azteca).
- Puntuación de taza de 82 a 84 puntos.
- Certificación orgánica: SADER LOOA (México), NOP-USDA (Estados Unidos de Norte América) con equivalencia a COR para Canadá y UE; Comercio justo (SPP GLOBAL y FLOCERT)

**389** Productores  
Asociados

**31**  
Comunidades  
**3,112**

Personas  
involucradas

## Presentaciones:

### Café oro verde

- Sacos de Yute de 69kg

### Café tostado y molido

- Bolsas laminadas de 500 gr y 1kg

## Marca de producto terminado:

BIO CIRSA

## Cosecha:

Octubre - febrero



# COMON



## COMON YAJ NOPTIC S. DE S. S.

### Chiapas, México

comonyajnoptic@gmail.com

Tel: (+52) 992 1155677

www.comonyajnoptic.org.mx

Facebook: @ComonYajNopticSdeSS

### Producto Principal: Café

#### Sub productos:

- **Materia prima:**
  - Café oro verde
- **Producto terminado**
  - Café tostado y molido

**Otros Servicios:** Centro ecoturístico Puerta a la Montaña

## Conócenos

Hacemos un manejo de los cafetales respetuoso con la vida y sin usar químicos. Cultivamos y tostamos su café con la más alta calidad y certificación de procesos.

## Nuestra historia

La organización fue fundada el 19 de mayo de 1995, en el Rancho Limonar, con 201 socios en su mayoría indígenas provenientes de los altos de Chiapas, con la finalidad de gestionar proyectos sociales en beneficio de las comunidades.

Algunos de los proyectos gestionados por la organización son puentes colgantes, ampliación de energía eléctrica, caminos saca cosecha, escuelas comunitarias, casas de salud del Municipio de La Concordia, Chiapas.



## Valores

Confidencialidad con los clientes, responsabilidad social con las comunidades, Honestidad con los productores.

## Proyectos e impactos

- Elaboración de insumos orgánicos como fermentos y composta, para incrementar la productividad de la parcela de los productores; 70 productores beneficiados.
- La renovación de parcelas incrementó la productividad de café en un 66%.
- El manejo adecuado de los residuos de la cosecha como la pulpa y el aguamiel, además de la instalación biofiltros y biodigestores ayudan a generar gas LP.

## Mercados

- EEUU, Canadá y México

## Características del producto

- Café orgánico
- Sabor prolongado dulce cítrico, aroma achocolatado y cítrico.
- Café de Altura de 1200-1750 msn.
- Puntuación de taza: 83- 86
- Certificación de comercio justo: FLOCERT y SPP GLOBAL; Certificación orgánica: JAS (Japón), SADER-LOOA (México), NOP-USDA (Estados Unidos de Norte América) con equivalencia a COR para Canadá.

**148** Productores Asociados

**12** Comunidades

**850** Personas involucradas

## Presentaciones:

### Café oro verde

- Sacos de 69 kg
- Lotes de 275 sacos

### Café tostado y molido

- Bolsas laminadas de 250 gr, 500 gr y 1 kg

## Marca de producto terminado:

METIK:

- Café calidad Americano
- Café calidad Europeo

## Cosecha:

Diciembre-abril

CAFE

# TRIUNFO VERDE



## FINCA TRIUNFO VERDE, S.C.

### Chiapas, México

trunfoverde@hotmail.com

Tel: (+52) 992 655 0334

www.trunfoverde.org

Facebook: @trunfo.verde

### Producto Principal: Café

#### Sub productos:

- **Materia prima:**
  - Café oro verde
- **Producto terminado**
  - Café tostado y molido empaquetado
  - Café tostado a granel

## Conócenos

Somos una organización de pequeños productores de café que implementamos y promovemos la agricultura orgánica en la zona de amortiguamiento de la reserva de la biosfera El Triunfo para la conservación y la recuperación de los recursos naturales y su biodiversidad.

Nuestro objetivo es el mejorar nuestros niveles de vida mediante la venta de nuestros productos respetando siempre el medio ambiente.

## Nuestra historia

El proceso organizativo de Finca Triunfo Verde, S.C. comenzó en 1999. El proceso de formación y constitución de la organización, mediante la unificación de esfuerzos de productores pertenecientes a 7 grupos de trabajo de las comunidades de Nueva Colombia y Nueva Palestina del municipio de Ángel Albino Corzo, y de la comunidad Monterrey del municipio de La Concordia.

El objeto social se ha centrado en la búsqueda de soluciones a los problemas comunes que enfrentan los pequeños productores; es decir, la falta de oportunidad



en el mercado, inaccesibilidad a financiamientos para la actividad productiva primaria, acopio y comercialización. Finalmente, ha permitido realización, proyectos de conservación y recuperación de los recursos naturales.

## Valores

Justicia, democracia, igualdad de género, libertad de expresión, autonomía, compromiso, respeto, responsabilidad, impacto y oportunidad.

## Proyectos e impactos

- Constitución, registro legal y fiscal de instrumento financiero propio.
- Programas de inclusión de jóvenes en cuestiones de diversificación productiva y como miembros de la organización.
- Política de género, para garantizar la inclusión de las mujeres en igualdad de condiciones, como socias de Triunfo Verde.
- Programa de adaptación al cambio climático.
- Se beneficiaron 420 miembros con fondos para mejoramiento de su vivienda.
- Se donaron 1000 kits con útiles escolares para que los hijos de los productores sigan con su educación desde casa.
- Programa de capitalización de 7.5 dólares de premio social, periodo 2019-2026, para reducir la dependencia de financiamiento externo.
- Se dieron 1000 despensas con alimentos básicos para las familias cafetaleras en tiempos de COVID.
- Beneficio a 200 socias y esposas de socios con 200 unidades de producción de aves de traspatio de doble propósito (carne y huevo).

## Características del producto

- Sabor chocolatado, floral y cítricos, cafés lavados y arábigos.
- Puntuación de taza de 80 a 89 puntos.
- Certificación comercio Justo: FAIRTRADE, SPP; Certificación orgánica: DAER-LOOA (México), NOP-USDA (Estados Unidos de Norte América, con equivalencia a COR Canadá.

**459** Productores Asociados

**34**

Comunidades

**2000**

Familias

involucradas

## Presentaciones:

### Café oro verde

- Sacos de Henequén de 69 kg
- Bolsas GrainPro de 69 kg

### Café tostado o molido

- Bolsas laminadas con válvula de 500 gr
- Bolsa Kraft con válvula de 500 gr y 200 gr

### Café tostado a granel

- Bolsas GrainPro de 10kg a 50 kg

## Marca de producto terminado:

Triunfo verde

## Cosecha:

Diciembre - marzo

## Mercados

- EEUU y Canadá



## INDIGENAS DE LA SIERRA MADRE DE MOTOZINTLA SAN ISIDRO LABRADOR S. DE S.S.

Chiapas, México

ismam.exportadoracafe@gmail.com

Tel: (+52) 9641099099, (+52) 9181036168

Facebook: @mamcoffee.organico

**Producto principal: Café**

**Sub productos:**

- **Materia prima:**
  - Café robusta oro verde
  - café arábigo oro verde
  - Café pergamino
- **Producto terminado**
  - Café tostado y molido

## Conócenos

Una de las primeras cooperativas de producción orgánica de café en México fue ISMAM (Indígenas de la Sierra Madre de Motozintla), que representa a más de ochenta comunidades indígenas.

El café de ISMAM es orgánico certificado por IMO. Su secado es natural y no se utilizan máquinas para este proceso.

## Nuestra historia

ISMAM se conformó inicialmente con 200 personas en 1985. El proceso se inició con acciones de asistencia social y luego se convirtió en acciones colectivas con el enfoque productivo sustentable.

En la actualidad ISMAM está integrada por 603 personas de las Etnias Mam, Chol, Maya, Tzeltal, Tzotzil y Tojolabal, en 182 comunidades ubicadas a una altitud de entre 800 y 1800 msnm, en 19 municipios, que conforman las regiones Fronteriza, Frailesca, Sierra y Soconusco.

## Valores

Transparencia, Honestidad, libertad, justicia, reconciliación y solidaridad, bien común, igualdad y diálogo.

## Proyectos e impactos

- Se provee de fondos de alivio para productores asociados a comercio justo para ser utilizados en apoyos alimentarios, material de protección o situaciones emergentes como COVID 19.
- Apoyo a la renovación de los cafetales de los productores.
- Capacitaciones para proteger el medio ambiente.
- Compra y distribución de árboles frutales y maderables que contribuyen a la reforestación.

## Mercados

- Alemania Francia, Austria, Japón, EEUU, Canadá, México

## Características del producto

- Café Gourmet 100% orgánico.
- Café de altura de 800 a 1800 msnm.
- Puntuación de taza: 81 a 84 con humedad de 10 al 11.5.
- Certificación Orgánica: JAS ( Japón), USDA-NOP, UE, NATURLAND (Alemania); Comercio justo: SPP y FLOCERT.

**584** Productores  
Asociados

**57**  
Comunidades

**2920**  
Personas  
involucradas

## Presentaciones:

### Café oro verde

- Sacos de Yute de 69 kg para Robusta y Arábigo

### Café tostado y molido

- Bolsas laminadas con de 250 gr, 500 gr y 1 kg
- Bolsitas de Yute de 250 gr, 500 gr y 1 kg

## Marca de producto

### terminado:

CAFE MAM

Café orgánico ISMAM

## Cosecha:

Noviembre - mayo

# CAFÉ

# MAJOMUT



## UNIÓN DE PRODUCTORES ORGÁNICOS BENEFICIO MAJOMUT S.P.R DE R.L.

### Chiapas, México

ventas@majomut.org

Tel: (+52) 967 67 8 3196 y (+52) 96767 8  
8106

www.union.majomut.org

Facebook: @unionmajomutOficial

### Producto Principal: Café

#### Sub productos:

- **Materia prima:**
  - Café oro verde
  - Café pergamino
- **Producto terminado**
  - Café tostado y molido
  - Café soluble liofilizado

## Conócenos

La Unión Majomut es una organización sin fines de lucro que agrupa a cerca de 1,000 familias de productores de café de 35 comunidades indígenas, de las etnias Tzotzil y Tseltal, que conforman los cinco municipios Chenalho, Pantelho, Tenejapa, Cancuc y Oxchuc de la región de los Altos de Chiapas, México.

## Nuestra historia

Unión MAJOMUT nació en 1981. Se registró legalmente el 9 de marzo de 1983 como “Unión de Ejidos y Comunidades Cafeticultores Beneficio Majomut R.I. de C.V.”, hasta conocerlo actualmente como Unión de Productores Orgánicos Beneficio Majomut S. de P.R de R.L, teniendo como objetivo el mejorar las formas de producción, transformación y comercialización del café de sus agremiados.

Es una organización que busca el mejoramiento integral de las condiciones de vida en las comunidades, impulsando programas de mejoramiento y autoconstrucción de vivienda, de mejoramiento de la producción de granos básicos, de autosuficiencia alimentaria, de organización productiva de mujeres y formación de un microbanco campesino.

## Valores

Compromiso, Transparencia, Honestidad, Calidad, Responsabilidad Social.

## Proyectos e impactos

- Se ha logrado renovar a la fecha un 70% de la superficie total de la cooperativa.
- Soberanía alimentaria para producir alimento de autoconsumo. Hoy se cuenta con 15 grupos de trabajo en su mayoría las cuales son mujeres y con un beneficio directo a 130 personas.
- Se genera empleo temporal a 1,210 personas en la temporada de cosecha de café.
- A nivel cooperativa se produce 350,000 kilos de café al año, del cual se exporta el 90% de la producción.
- Diversificación productiva por el sistema de producción orgánico.
- Cuidado del agua.

## Mercados

- México, Canadá, EEUU, Italia, Bélgica y España dentro de la Unión Europea.

## Características del producto

- Café estrictamente de altura de 900 a 1600 msnm.
- Diversidad de sabores afrutados, intenso, cuerpo medio y acidez agradable. Atributos del buen café, libre de agroquímicos.
- Certificación orgánica: USDA-NOP (USA) con equivalencia a COR en Canadá, DAKKS (UE); COMERCIO JUSTO: SPP GLOBAL y FLOCERT.

**800** Productores Asociados  
**33** Comunidades  
**4000** Personas involucradas

## Presentaciones:

### Café oro verde y pergamino

- Sacos de Yute de 69 kg

### Café tostado y molido

- Bolsas herméticas de 250 gr, 500 gr y 1 kg
- Bolsas kraft de 250 gr, 500 gr y 1 kg

### Café liofilizado

Frasco de vidrio de 110 gr

## Marca de producto terminado:

Unión Majomut

## Cosecha:

Octubre - mayo





## SOCIEDAD DE PRODUCCIÓN RURAL UNIÓN DE EJIDOS Y COMUNIDADES SAN FERNANDO S.P.R. DE R.I.

Chiapas, México

biocafe\_uesf@prodigy.net.mx

Tel: (+52) 961 65 64 198, (+52) 96165 64 372

www.biocafe.org.mx

Facebook: @cafetostadobiocafe

**Producto principal: Café**

**Sub productos:**

- **Materia prima:**
  - Café oro verde exportación y especiales.
- **Producto terminado**
  - Café tostado y molido
  - Café tostado en grano
  - Café soluble liofilizado

## Conócenos

Somos la Sociedad de Producción Rural Unión de Ejidos y Comunidades San Fernando S.P.R de R.I, una empresa de economía social, constituida por pequeños productores de café Orgánico y Comercio Justo Certificado.

## Nuestra historia

La organización se fundó en 1984, para 1989 recibe su certificación orgánica, la primera exportación de su café se lleva a cabo en 1990, en el año 2007 recibe su certificación de comercio Justo, para el 2014 recibe Premio 1° lugar femenino en certamen Taza de la Excelencia México, son finalistas en concurso Símbolo del Pequeño Productor en la feria de SCA en el 2018, finalmente un 1° Lugar Taza Dorada México en el año 2021 y un 2° y 13° Lugar Taza de Excelencia México en el año 2021.

## Valores

Compromiso, Colaboración, Solidaridad, Confianza, Cooperación, Respeto, Honestidad, Participación, Transparencia, Igualdad, Cuidado por el medio ambiente.

## Proyectos e impactos

- Renovación de cafetales para beneficiar al 100% de los productores gracias al precio del café. Mejora de vivienda, creación de cafeterías, albergue alternativo (hospedaje, alimentación y estudios). Programa de capacitación a mujeres, Vermicomposta, capacitación y desarrollo agro-ecológico y huertos comunitarios.
- Se ha logrado obtener mejores precios por la producción de café, anticipo a cuentas de Cosecha, financiamiento, apoyo para gastos funerarios, apoyos para gastos de Salud y capacitaciones constantes.
- Hemos frenado la erosión del suelo y riesgos de contaminación.

## Mercados

- Suiza, EEUU, Alemania y Nueva Zelanda

## Características del producto

- Café tostado y Verde: Chocolate , Frutos secos, cítricos, cuerpo aterciopelado con altura 1100 a 1300 msnm.
- Café Gourmet: cuerpo cremoso, acidez brillante, sabor avellana, chocolate, caramelo, con altura de 1300 a 1700 msnm.
- Puntuación de taza de 83-88 y cuenta con un premio de segundo lugar de taza de excelencia y bicampeón de taza dorada de comercio justo.
- Certificación orgánica: Naturland (Alemania), SADER- LOOA (México) , Jas (Japón) , Bio Suisse (Suiza) , USDA-NOP (Estados Unidos de Norte América), UE.

**974** Productores Asociados

**45**

Comunidades

**5844**

Personas

involucradas

## Presentaciones:

### Café oro verde

- Sacos de Henequén de 69 kg

### Café tostado y molido

- Bolsa metálica de válvula de 500 gr

### Café soluble liofilizado

- Frasco de cristal de 100 gr y 200gr

## Marca de producto

### terminado:

Bio Café

## Cosecha:

Diciembre, marzo-abril



**ORGULLO DE  
PEQUEÑOS  
PRODUCTORES**

**JUSTO  
ORGÁNICO  
& AUTÉNTICO**



 [info@spp.coop](mailto:info@spp.coop)

 +52 55 6375 5572

 [simbolodepequenosproductores](https://www.facebook.com/simbolodepequenosproductores)

 [SimboloPP](https://twitter.com/SimboloPP)

 [spp.coop](https://www.instagram.com/spp.coop)

**WWW.SPP.COOP**