



M[⚡]N Roaster²

Specialty Coffee

Dossier informativo para nuevos clientes





MinRoasters es un tostador de café de especialidad nacido en Cantabria en 2024, fruto de varios años de experiencia trabajando y aprendiendo alrededor del café.

Seleccionamos cafés de distintos orígenes y desarrollamos perfiles de tueste propios para respetar sus características y sacar lo mejor de cada grano.

Nuestro objetivo es acercar cafés de calidad a cafeterías, restaurantes, distribuidores y otros profesionales del sector, ofreciendo un producto cuidado, con identidad y pensado para quienes buscan ir un paso más allá en su propuesta de café.



HISTORIA



MinRoasters nace como la evolución natural de Kira Coffee, proyecto que comenzó en 2020 de la mano de Karla y Raúl y al que pronto se sumó Rayza.

Desde el inicio, la idea de poder seleccionar y tostar nuestro propio café estuvo muy presente. Tras varios años trabajando a diario con café de especialidad, aprendiendo, probando y conociendo mejor el producto, en 2024 damos ese paso y nace MinRoasters.

Un proyecto propio que nos permite involucrarnos todavía más en todo el proceso y llevar nuestra forma de entender el café desde la selección del grano hasta el tueste final.



FILOSOFÍA



En MinRoasters entendemos el café como un producto que merece ser cuidado desde su origen hasta la taza.

A la hora de seleccionar nuestros cafés, priorizamos la calidad, el trabajo realizado en origen y la forma en la que se ha tratado el producto. Buscamos trabajar con personas y proveedores que compartan nuestra manera de entender el café.

En el tostador, desarrollamos perfiles que respetan las características de cada origen y permiten expresar lo mejor de cada café.



NUESTROS PRODUCTOS



SUUKALA

Colombia · Lavado



- Proceso: Lavado
- Variedad: Colombia · Castillo · Caturra · Typica
- Perfil: Té negro · crocante de almendras · manzana deshidratadas · naranja · Región: Inzá, Cauca
- Productores: asorcafé

100 HILLS

Ruanda · Natural



- Proceso: Natural
- Variedad: Bourbon Rojo
- Perfil: Chocolate negro · fruta de hueso · cacao · manzana · mora
- Región: Distrito de Nyamasheke · Provincia Occidental
- Productor: Pequeños productores

SHOLI

Ruanda · Lavado



- Proceso: Lavado
- Variedad: Red Bourbon
- Perfil: Melón · Pastel de frutas · lima
- Región: Cyeza Sector, Distrito Muhanga
- Productores: Abateraninkunga ba Sholi

SIPI

Uganda · Anaeróbico



- Proceso: 96 horas fermentación anaeróbica
- Variedad: SL28 · sl24
- Perfil: Vino de naranja · chicle · melocotón · sangría
- Región: Tanwen, sub región de Sipi
- Productor: pequeños agricultores

MEGADU LOTE 25-28

Etiopía · Natural



- Proceso: Lavado
- Variedad: 74112 · 74110 · Guji Megadu
- Perfil: Tomate de rama · Bayas de bosque · pomelo · manzana · té darjeeeling
- Región: Guji Megadu
- Productores: Productores locales

DULCES SUEÑOS

Nicaragua · Descafeinado CO₂



- Proceso: Descafeinado CO₂
- Variedad: Blend
- Perfil: Limón dulce · té negro · pasas · azúcar moreno · chocolate con leche
- Región: Jinotega, Nicaragua
- Productores: Varios productores

EL BÚHO

Colombia · Sugarcane Decaf



- Proceso: Lavado · Sugarcane Decaf
- Variedad: Castillo · Caturra · Colombia
- Perfil: Pera · manzana verde · toffee
- Región: Huila
- Productores: Productores locales

GURA AA

Kenia · Lavado



- Proceso: Lavado
- Variedad: SL28 · SL34
- Perfil: Mango · Mora · Piña · Cereza roja · azúcaar moreno
- Región: Nyeri
- Productores: Gura

MUKURU

uganda · Natural



- Proceso: Natural
- Variedad: Nyasalandia · SL14 · SL28
- Perfil: Cereza · azúcar moreno · chocolate negro
- Región: Western Rwanda
- Productor: pequeños productores

EAGLE MOGIANA

Brasil · Natural



- Proceso: Natural
- Variedad: Catuai · Mundo Novo
- Perfil: manzana · cacao · frutos secos · avellana
- Región: Región de Mogiana
- Productores: Productores locales

NAFKOT ADMASU

Etiopia · Natural



- Proceso: Natural
- Variedad: Heirloom
- Perfil: Cola · Albaricoque · Pepino · Albahaca
- Región: Gedicho, Yirgacheffe
- Productor: Nakkot Admasu

CEIBA

Honduras · Natural



- Proceso: Natural orgánico
- Variedad: Parainema · Red Catuai · Icatu · Lempira
- Perfil: Jarabe de arce · fermentado · chocolate con leche · fresa
- Región: Marcala, La Paz
- Productores: Varios productores

COFFEE YARD

Uganda · Co-Fermentado Piña



- Proceso: Fermentación de fruta lavada
- Variedad: Nyasalandia · SL14 · SL28
- Perfil: Chocolate negro · vainilla · té negro · kiwi · miel · cuerpo aterciopelado
- Región: Mbale · Monte Elgon
- Productor: TCG · Fermento de frutas · Piña

CORDILLERA DEL FUEGO

Costa Rica · Honey Termal Shock



- Proceso: Honey Termal Shock
- Variedad: Blend de variedades
- Perfil: Canela · melaza · cacao · pomelo · uva · mora
- Región: Tarrazú
- Productor: Fernando Cordero



HACIENDA COLIMA

Costa Rica · Fermentación Anaeróbica

- Proceso: Natural fermentado
- Variedad: Typica
- Perfil: Frambuesa · cereza · uva · lima · caramelo · malta
- Región: San José · Heredia
- Productor: Alejo Campos



KURUPE

Etiopía · Natural Anaeróbico

- Proceso: Natural Anaeróbico
- Variedad: Heirloom
- Perfil: Uva · frambuesa · mango · flor blanca
- Región: Sidama · Arbegona Kurupe
- Productor: Asefa Dukamo



SAMUEL BERMÚDEZ

Colombia · Lavado Doble Fermentación

- Proceso: Lavado Doble Fermentación
- Variedad: Caturra Chiroso
- Perfil: Naranja · té negro · almíbar · crumble de manzana · melaza · papaya · kiwi · uva morada
- Región: Cauca · El Tambo
- Productor: Diego Samuel Bermúdez



FORMACIONES



Curso de iniciación barista profesional

Formación práctica para adquirir una **base sólida en el trabajo de barista** y aprender a obtener el máximo rendimiento de cada café, tanto en espresso como en diferentes métodos de extracción.

Se trabajan aspectos fundamentales como el control del **molino**, las variables de **extracción**, la **medición y análisis del café**, la limpieza y mantenimiento de los equipos, además de una **introducción al Latte Art** y a la elaboración de bebidas a base de café.

Curso de iniciación al Latte Art profesional

Formación práctica centrada en el aprendizaje de las principales técnicas de Latte Art y en el correcto tratamiento de la leche para conseguir resultados consistentes y de calidad.

Se trabajan aspectos fundamentales como la **elección y optimización de la leche**, su correcta texturización, temperatura y servicio sobre espresso, además de técnicas como **Free Pour, Etching, Heart, Tulip, Rosetta e invertidos**.

FORMACIONES



Curso de extracción de café en casa

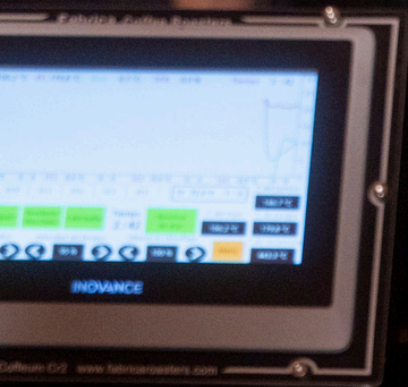
Formación práctica para aprender a sacar el máximo partido al café de especialidad en diferentes métodos de preparación y adaptar la extracción a las posibilidades de cada cafetera.

Se trabajan las principales variables y trucos de extracción en **Puchero, Moka, AeroPress, Origami/Melitta, French Press y Vac One**, además de preparaciones de **té e infusiones, Latte con prensa francesa y puchero aromatizado**.

Curso de iniciación a la cata

Formación práctica para desarrollar la capacidad sensorial y aprender a identificar y comprender las diferentes características y expresiones que puede ofrecer un café.

Se trabajan las principales fases de la cata, desde la **percepción olfativa y retronasal** hasta la identificación de **gustos básicos y acidez**, finalizando con una introducción a la **cata brasileña o cupping**.



PRECIOS HORECA



PRODUCTO	PRECIO KG (SIN IVA)	PVP KILO	PRECIO 1/4 (SIN IVA)	PVP 1/4
HONDURAS CEIBA	35	62	8.75	15.5
ETIOPIA MEGADU	32	56	8.50	14
ETIOPIA NAFKOT ADMASU	37	68	10	18
ETIOPIA KURUPE	50	90	12.50	22.5
COLOMBIA SUUKALA	32	56	8.5	14
COLOMBIA LAS GARZAS	38	72	10.50	18
RUANDA SHOLI	30	52	8	13.50
BRASIL EAGLE MOGIANA	26	50	7.50	12.5
KENIA GURA AA LAVADO	42	60	11	16
UGANDA MUKURU	30	52	8	13
UGANDA SIPI ANAEROBICO	46	80	13	20
UGANDA CO-FER PIÑA	44	65	12	18
COSTA RICA TERMAL SHOCK	55	100	14	25
COSTA RICA COLIMA	60	104	15	26
COLOMBIA ANAERÓB S. BERMÚDEZ	80	140	21	36
COLOMBIA EL BUHO DECAF	30	52	8	13



Travesia San Lázaro 38 bajo, 39620
Sarón - Santa María de Cayón (Cantabria)