



Selected Delights Worldwide



MOUO COFFEE

Donde la esencia se convierte en experiencia,
Donde cada detalle es una obra de arte,
Donde hallamos la unión y calidez,
MOUO es pasión por el café de especialidad.

MOUO trasciende al ofrecerte café de especialidad, de la más alta calidad, directamente de las magníficas montañas de Costa Rica, sumergiéndote en relatos, raíces y frescura auténtica.

Cada grano es elegido con meticulosidad, uno a uno, garantizando que solo lo extraordinario llegue a tu taza. Nuestro proceso, impregnado de cuidado y atención personalizada, refleja de manera palpable nuestra firme dedicación a la excelencia.



Expertos en la distribución de café verde de especialidad, cuidamos cada vínculo, desde los propietarios hasta nuestros proveedores. Este espíritu se despliega a lo largo y ancho de nuestros cafetales, donde cada año, familias de todos los rincones de Latinoamérica se dedican íntegramente a cada cosecha.

No solo cultivamos café, sino también historias, tradición y colaboración que se transmiten a cada grano recolectado.

Por ello, logramos que cada variedad te transporte a los campos de cultivo, a momentos únicos, a la experiencia de saborear el café de más alta calidad.

A photograph of a volcanic mountain peak, likely Mount Fuji, rising above a thick layer of white clouds. The sky is a pale, hazy blue. The mountain's slopes are dark and rocky, with some snow patches near the summit. The entire scene is enclosed within a dark red rectangular border.

MOUO COFFEE es una invitación a la exclusividad.



El café.

Café verde de especialidad que ofrecemos procede de la mejor zona de Costa Rica; NARANJO, situado en el Valle Occidental.

Los cafetales del Valle Occidental destacan por ser productores de los cafés más exquisitos del país. Ubicados entre 1.200 y 1.700 metros sobre el nivel del mar, esta región ha surgido como una de las principales zonas productoras de Costa Rica tras cultivar sus tierras durante el último siglo. Su notable contribución a la distinción se refleja en un notable número de ganadores de la

Taza de la Excelencia.

La plantaciones de la cual extraemos nuestro café son plantaciones elegidas meticulosamente.

Actualmente ofrecemos variedades de tres fincas diferentes; Finca El Puchol Bajo Zapote, Finca Herbazú y Finca Afaorca.

Las fincas.

La finca El Puchol Bajo Zapote, localizada en el Valle Occidental, cuenta con suelos volcánicos en suave pendiente con orientación sur y acompañada por una corriente de agua en uno de sus costados . Variedades: VillaSarchí, Geisha, Typica Lima y Typica San Roque.

La Cafetalera Herbazú es el microbeneficio familiar de los hermanos Barrantes, fundada en el año 2000 y pionera en el procesamiento del café de especialidad e introducción de variedades en Costa Rica. Variedades: Typica Mejorado y Typica Lourdes.

La finca Afaorca, es una asociación de familias con pequeñas fincas ubicadas en los cerros Caraigres. Pioneros en el beneficiado ecológico en Costa Rica, utilizan una tecnología amigable con el medio ambiente que permite bajo consumo de agua, secado solar y la utilización de energía limpia manteniendo la calidad de cada grano tanto en su aroma como en su olor. Variedad: Caturra Orgánico.



Las variedades que ofrece



Villa
Sarchí

Typica
Mejorado

Geisha

Typica
San Roque

Typica
Lima

Caturra
Orgánico

Typica
Lourdes



Typica San Roque

Beneficiado : Lavado

Perfil de la taza

Acidez cítrica

Textura media
cremosa con notas
de azúcar moreno,
miel y limón dulce.

Esta exclusiva variedad conocida en el banco de semillas como **San Roque**, es el resultado de un elaborado proceso de mejora originado a partir de variedad SL28 Kenya y un typica de Kenya de la zona del Kilimanjaro, África, siendo refinada para ofrecer una experiencia sensorial única.

La excelencia de este nuevo café es fruto del esmero inquebrantable de nuestros caficultores que, combinado con las condiciones agroclimáticas del Valle Occidental, proporciona un café de alta calidad **distinguido** con un perfil de taza caracterizado por su delicada acidez cítrica, textura cremosa de medio cuerpo y un exquisito aroma que evoca notas de azúcar moreno, miel y limón dulce.

La refinada variedad Typica Lima representa el culmen del arte cafetero, proveniente de la finca Lima, esta variedad llegó a Costa Rica en 2010 tras ser seleccionada por Toño Barrantes y adaptada en Naranjo. Es una auténtica joya que supera con creces a su predecesora. Es una obra maestra donde gracias a un meticuloso proceso de descarte, solo las semillas con el mayor potencial han sido cultivadas.

Durante el proceso de beneficio, se lleva a cabo una cuidadosa extracción del mucílago, lo que implica el despulpado del café y la remoción casi total de esta sustancia pegajosa. Después los granos son transferidos directamente a las mesas de secado. El pergamino, aún cubierto por una fina capa de mucílago, se seca cuidadosamente durante un período de dos a tres semanas.

Como resultado se logra un café que **despierta todos los sentidos** con su complejidad y profundidad. Su sabor intenso se ve realzado por exquisitas **notas a chocolate, frutos secos y especias**, mientras que su dulzura rica y persistente evoca **matices de melaza**. Con una acidez suave y una textura aterciopelada, cada sorbo es una experiencia sublime que deja una impresión duradera en el paladar.

Typica Lima

Beneficiado : Miel

Perfil de la taza

Fragancia dulce muy penetrante, afrutado, caramelo y tamarindo.

Aroma a jengibre.

En boca es suave, fresco, dulce con una nota a palomita.

Typica Lourdes

Beneficiado : Natural

Perfil de la taza

Flor de café, frutos rojos, fresa, ciruela, fondo de té verde, acidez cítrica, textura media y sedosa.

La variedad Typica Lourdes se originó en la finca Lourdes en la región de Naranjo, **Costa Rica**. Su origen se debe a la recuperación de un material genético, datado hace **más de 80 años**, a partir del cual se originó esta distinguida variedad. Se presume que esta selección fue producto de una **mutación natural** de la variedad Typica, lo que confiere a Typica Lourdes un carácter excepcional y distintivo.

Este café destaca por su sabor profundo y complejo, donde se entrelazan exquisitas notas a chocolate, frutos secos, especias y cítricos. Su aroma, envolvente y seductor, evoca una sinfonía de matices especiados y **amaderados**, que añaden una dimensión extra a cada sorbo. Con un cuerpo pleno y satisfactorio, Typica Lourdes ofrece una experiencia sensorial inigualable que deleita a los paladares más exigentes.

La variante Typica Mejorado es el resultado de una cuidadosa **selección de la variedad Typica**, con sus orígenes en Herbazú Introducida en Costa Rica durante la **década de los 70** como una respuesta a la necesidad de resistencia a la roya, esta variedad ha prosperado en su nuevo hogar, ofreciendo un café de calidad excepcional.

Este café revela notas vibrantes de cítricos, frutos rojos, chocolate y miel. Su vibrante acidez y su suave textura despiertan una delicada explosión de sensaciones, mientras que su cuerpo medio deja una impresión de aromas florales y frutales, con delicadas notas a jazmín, cítricos y frutos rojos en el paladar.

Cuerpo medio y agradable.
Taza con increíble jugosidad
y características únicas
florales al jazmín.

Typica Mejorado

Beneficiado : Miel

Perfil de la taza

Fragancia/Aroma a albaricoque con intensidad alta. Sabor cítrico y dulce a vainilla. Sabor residual cítrico largo prolongado. Acidez cítrica y jugosa.

Villa
Sarchí

Beneficiado : Lavado

Perfil de la taza

Chocolate/Cacao con notas de cítrico, almendras, higo, canela, caramelo, toques de fresa, notas a jazmín y frutos rojos, a bizcocho; en general muy dulce y suave.

Tiene una acidez media y jugosa. Intensidad alta. Sabor residual largo y prolongado a caramelo. Taza limpia, jugosa y redonda.

Esta premiada variedad, tiene su origen en una **mutación natural** de una **variedad de Bourbon** descubierta en la **década de los 50** en la región de Sarchí, Costa Rica.

Con su carácter único, esta variedad ofrece un café de excepcional calidad, equilibrado y sumamente complejo, que deleita los sentidos con sus exquisitas notas cítricas, chocolate y miel. Su acidez brillante y su textura sedosa añaden un toque especial a cada sorbo, mientras que su aroma floral y frutal invita a un viaje sensorial incomparable.



ORGÁNICO CERTIFICADO

Beneficiado: Lavado

Perfil de la taza

Sabor clásico, balanceado, cítrico intenso que entona dulcemente con un cuerpo de chocolate, limpio con poco regusto al paladar.

Producido por **AFAORCA**, es una asociación de familias con fincas pequeñas ubicadas en los cerros Caraigres.

El café arábica orgánico se produce en armonía con el ambiente, bajo sombra de una gran diversidad de forestales y frutales que dan hospedaje y alimento a las aves migratorias y residentes. Se utilizan insumos de extracción natural empleando la cobertura vegetal para regenerar y evitar erosión en los suelos.

El café se procesa en plantas ecológicas utilizando poco agua, con un secado del grano al sol ayuda a preservar los sabores y aromas únicos en nuestro café.

Un **tesoro cultivado en las montañas**. El café Geisha, tiene sus orígenes en la región de Gesha en Etiopía.

Se introdujo por primera vez en Costa Rica a finales de la década de 1960, pero no fue hasta la década de 1990 que comenzó a ganar reconocimiento por su excepcional calidad. El clima fresco y húmedo de las montañas, junto con la altitud y el suelo volcánico, resultaron ser ideales para el cultivo de esta variedad.

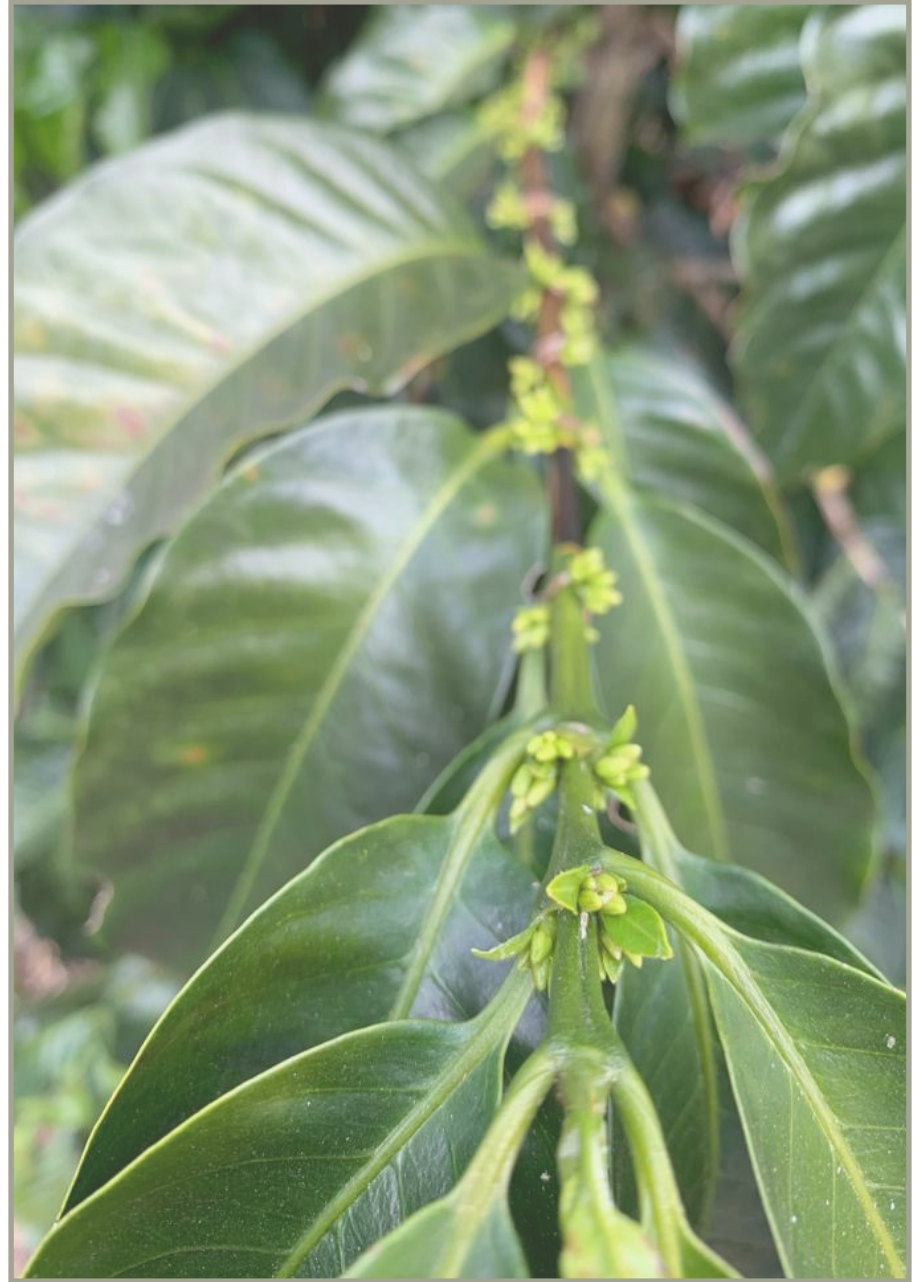
A partir del año 2004, con la participación en la Taza de la Excelencia, este café comenzó a ganar reconocimiento internacional por su perfil de taza único y complejo. En la actualidad, el **Geisha costarricense** es considerado uno de los cafés **más preciados del mundo**, obteniendo precios récord en subastas internacionales. El proceso miel aporta un sabor más dulce y complejo al café con notas frutales y florales más pronunciadas.

Geisha

Beneficiado: Miel

Perfil de la taza

Sabor dulce y equilibrado a chocolate dulce con una acidez cítrica vibrante y un cuerpo aterciopelado. Notas a miel, vainilla y cítricos (limón), melocotón y mango. Aroma intenso y complejo con notas florales a jazmín Postgusto largo y persistente en el paladar, con una textura sedosa media.



Información de contacto

info@mouo.es

www.mouo.es

+ 34 661 648 601

Horario atención al cliente:

Lunes - Viernes 09:00-20:00

Sábado y Domingo 10:00-14:00



MOUO
COFFEE

Selected Delights Worldwide