



FEDERACION DE CAFICULTORES Y AGRICULTORES PARA EL DESARROLLO DE SAN JUAN, INC.

(FECADESJ)

Fundada el 20 de diciembre del 1993

Av. Circunvalación Norte, Edificio No.68, Apto. 101

Tel.: 809-557-4536, Fax: 809-557-4858, E-mail: fecadesj@yahoo.com

RNC: 4-18-00071-8

San Juan de la Maguana, R.D.

¿Cómo surge la Marca de Café Monte Frío?

Presentaciones



EMPAQUES
DE 1 Y 1/2 LB.

PAQUETE
12 SOBRES DE 1 OZ.

SOBRES
DE 1 OZ.



A pesar de que existe una gran demanda del café producido en nuestro país y región, tanto en mercados nacionales como internacionales, históricamente los caficultores perciben bajos ingresos por la venta de sus cosechas, debido, entre otros factores, a que su participación en la cadena se limita a las primeras y menos rentables etapas (Sólo producen la Materia Prima).

Es por lo anterior que la Federación de Caficultores y Agricultores para el Desarrollo de San Juan, Inc. (FECADESJ), decide implementar acciones que contribuyan al aumento de los niveles de ingresos de los caficultores y consecuente mejora de su calidad de

vida. La principal estrategia considera para lo anterior fue la implementación de una estrategia de comercialización que permitiera aumentar el eslabón de participación en la cadena productiva del café producido en la provincia de San Juan. (disminuir la intermediación), por medio de la continuidad del proceso de valor agregado.

¡El Café Monte Frío Protege y Aumenta nuestros Recursos Naturales!

El bosque cafetalero de la región representa el principal protector de la biodiversidad y de las áreas productoras de agua en la que se encuentran los ríos Yaque del Sur, San Juan, Vallejuelo, el Caña, el Macasías y el Binacional río Artibonito.

Las fincas cafetaleras contribuyen a la generación sostenible de energía de las presas hidroeléctricas de la región.

La calidad del agua se ve favorecida, ya que con el sistema de producción orgánico que promovemos se evita la contaminación con pesticidas, los cuales además de los peligros que representa para el equilibrio de estos ecosistemas, han sido la causa de los históricos envenenamientos de humanos y animales.

Los sistemas agroforestales mixtos de café son importantes reservorios de carbono en el tiempo, lo que significa que contribuyen a mitigar los efectos del Cambio Climático (1993), al ser sistemas perennes y con un manejo adecuado.

¡El Café Monte Frío mejora la Calidad de Vida de los Pequeños Caficultores!

El desarrollo de la Marca de “**Café Monte Frio**” contribuye a la creación de Medio de Vida Sostenible, debido a que los pequeños productores obtienen mayores ingresos a través de la mejora de la productividad de los cafetales, agregado de valor que permite el acceso a canales de comercialización que valorizan el café, además de fortalecer la visión y capacidad de gestión empresarial de los productores y de las organizaciones en la zona.

Este Café es de altura, (producido entre 800 a 1.300 msnm) por pequeños caficultores ubicados en los municipios de Arroyo Cano, los Montacitos, Bohechío y Sabaneta., de alta calidad, producido bajo sombra por pequeños caficultores de la Región el Valle. El procesamiento del café Monte Frio es realizado en la provincia San Juan generando empleos para los habitantes de la misma. Es procesado y envasado bajo los más altos estándares de calidad, con responsabilidad social y ambiental.

El Café Monte Frio es comercializado bajo el Sistema de Comercio Justo y Economía Solidaria, por lo que las utilidades son devueltas en obras de beneficio colectivo a nivel de las comunidades rurales.

El Café Monte Frio genera nuevas fuentes de empleos y de divisas por concepto de la exportación, aportando de ésta forma al equilibrio para la Balanza Comercial.

Cualidades físicas y sensoriales del Café Monte Frío

- 100% Café de alta calidad
- Buen aroma
- Riqueza en sabor
- Producto Orgánico **no Certificado**

Presentación Actualmente vendemos el Café Monte Frío en paquetes de:

- 1/2 Libra
- 1 Libra
- Sobrecitos
- Café Verde/ Oro en Sacos de Yute de 60 Kilos

Registro Industrial No: RI-RD-18-01221

Registro Sanitario No: 43262

¿Cómo se procesa el Café Monte Frío?

El manejo post cosecha del “**Café Monte Frío**” es realizado en Beneficio Húmedo Ecológico, con el cual se mantiene y destaca la excelente calidad dada por las condiciones de altitud, clima y de suelo propias de las zonas de producción, a la vez que se disminuye la contaminación ambiental proveniente de ésta actividad agroindustrial.

El tostado y molienda del café es efectuado únicamente sobre partidas de **100% Café Oro** previamente validadas en el laboratorio de control de calidad.

El café tostado y molido no contiene colorantes naturales, artificiales, materias extrañas de origen vegetal, animal o mineral, no presenta sabores ni olores extraños, tales como vinagre, moho, fermentos y químico y es procesado en condiciones sanitarias que aseguran su inocuidad.

Con cada compra del Café Monte Frío usted contribuye a:

Apoyar a las comunidades de la región a través de sus instituciones y organizaciones representativas en sus iniciativas.

Desarrollar proyectos sociales y de producción agrícola, pecuaria, frutal, maderable e industrial, así como la pequeña y mediana empresa.

Mejorar las condiciones sociales, culturales, económicas, ambientales, educativas y de salud de las familias de la región.

Apoyar al desarrollo social e incremento de la producción sostenible y la productividad agropecuaria.

Aumentar la cobertura boscosa por medio de la reforestación con el cultivo del café y así mejorar el suministro de agua de la región.

