



Ventas de café *premium* marcan reactivación económica

- Los cafés molidos *premium* de origen y en grano impulsaron las ventas de café de Carulla en 2021. Al 31 de agosto, la categoría registra un aumento del 1.9% y se estima que llegará a final de año al 2.85%, superando al índice de crecimiento de 2.5% en 2020 y que fue liderado por los cafés de fácil preparación (instantáneos, cápsulas, pods), preferidos por los colombianos durante el periodo de cuarentenas y teletrabajo.
- Carulla cuenta con un portafolio de 290 referencias de cafés provenientes de 14 departamentos, entre ellas 45 con denominación de origen, 54 de café molido *premium* y 17 referencias en grano. Asimismo, Carulla compra café a 20 grandes proveedores y a 17 pequeños emprendedores cafeteros que encuentran en la marca una oportunidad para llegar al consumidor de las grandes ciudades del país.
- **Carulla es café** busca aumentar el consumo de esta bebida que está en 2,1 kilos por persona y que equivalen a media taza diaria. Una cifra que está lejos de los índices de Finlandia, primer consumidor mundial de café, y en donde se consumen 12 kilos por persona que representan un promedio de 3 tazas diarias.

El café es la bebida nacional de Colombia y su producto más representativo. Su consumo también marca tendencias de la economía. *“En 2020, en plena pandemia, con trabajo y estudio en casa, los colombianos prefirieron los cafés de fácil preparación (instantáneos, cápsulas y pods). En su comportamiento de consumo, los clientes frecuentes incrementaron en un 7.8% su gasto promedio, y la frecuencia de visita a esta categoría en nuestras tiendas incrementó durante la pandemia. Ahora, en estos momentos de reactivación económica, los cafés molidos premium de origen y en grano impulsan las ventas de la categoría”,* explica Miller García, director de **Carulla es Café**.



Del 14 al 19 de septiembre se realizará la onceava edición de **Carulla es Café**, una feria que busca aumentar el consumo, promover prácticas de comercio sostenible y educar al consumidor en un espacio que reúne a cultivadores, productores, catadores, baristas y expertos de la bebida nacional de Colombia.

*“En los últimos once años, la categoría ha tenido un crecimiento constante que es el resultado del trabajo conjunto de los proveedores en las ferias **Carulla es Café**, y del desarrollo del concepto **Experiencia de Café** en los Carulla FreshMarket donde*

ofrecemos a los compradores información sobre el cultivo del grano y una amplia oferta de cafés varietales”, señala Miller García.

Quienes asistan a **Carulla es Café** encontrarán un portafolio de de 290 referencias que comprende cafés molidos *premium*, cafés con denominación de origen, café en grano, cafés solubles y en cápsulas, café excelso, descafeinado, y liofilizado. Entre estas presentaciones se destacan 45 cafés con denominación de origen, 54 de café molido *premium*, además de 17 referencias en grano. Los cafés que se encuentran en las góndolas de Carulla provienen de más de 14 departamentos como Antioquia, Caldas, Cauca, Cundinamarca, Huila, Magdalena, Nariño, Quindío, Risaralda, Santander y Tolima, entre otros. Carulla le compra a 20 proveedores grandes, y a 17 pequeños proveedores por medio de la Promotora de Comercio Social, entidad que apoya a emprendedores, y microempresarios del país, a través de procesos de comercialización.

Chocolate, invitado de honor

En **Carulla es Café** se realizarán varias actividades y charlas en torno a las características, propiedades, momentos de consumo y el maridaje entre café y chocolate. Proveedores de todo el país ofrecerán tabletas de chocolate, producto derivado del cacao en 206 referencias con distintos porcentajes de cacao y provenientes de regiones como Arauca, Sierra Nevada, Tumaco y Huila. *“La chocolatería en 2020 creció en Carulla a doble dígito, un 29.2% y este año en ciudades como Ricaurte, Santa Marta y Manizales el consumo ha crecido 67%, 34%, y 7.3%, respectivamente. Este aumento en la compra beneficia a más de 51.000 familias cacaoteras de 32 departamentos y en regiones indígenas y de postconflicto, que están plantando cacao como una alternativa a los cultivos ilícitos”, dice Miller García.*



Lanzamientos Carulla es Café

Café Mesa de los Santos: café natural edición limitada en 250 gramos, seleccionado grano a grano para procesar sin despulpar en una reserva especial de maduración homogénea que, tras su lavado, es sumergida en agua al interior de barriles herméticos con válvulas de alivio, al mejor estilo de los vinos más finos. Allí su fermentación ocurre de manera lenta y controlada de 72 a 144 horas, liberando los microorganismos responsables de sus notas a frutos rojos y panela que se estabilizan con un secado natural en marquesinas.

Café Montié trae su café **Grano Supremo:** cultivado en Fomeque, Cundinamarca, a 1,780 metros a nivel del mar este café es una selección de los mejores y más grandes granos de la cosecha para obtener una taza con fragancia intensa, con sofisticado y cremoso cuerpo, con notas dulces a caramelo, cítricas y a frutos secos.

Kogi: café orgánico, tostado, molido y cultivado sin procesos químicos por la comunidad indígena que habita en la Sierra Nevada de Santa Marta. Su producción y comercialización permite el sustento de más de 1,600 familias de la zona.

La **Fundación Tras La Perla**, liderada por Carlos Vives y **Amor Perfecto**, presentarán una edición limitada de Café Origen Sierra Nevada. Este café cuida cada detalle en la producción, sus granos son cosechados de manera manual por comunidades indígenas de la Sierra Nevada y son tostados en Bogotá por los expertos de **Amor Perfecto**. Es un café exquisito, de una sola cosecha al año, que presenta sabores acentuados de chocolate, frutas y notas duraderas de azúcar morena. Un porcentaje de sus ventas será destinado al trabajo social que la fundación realiza en Santa Marta y su región de influencia.

Amor perfecto presenta también **Café Gourmet** 350 gramos. Sus sabores dulces y florales provienen del cuidado especial desde la siembra hasta la taza llevando un proceso libre de fertilizantes y pesticidas químicos. La bebida es de cuerpo cremoso y delicado, dejando una sensación a notas de panela. Es un café con certificación orgánica, 100% colombiano, arábigo y especial.

Vive Café: se trata de un café tostado en grano 100% colombiano, muy balanceado entre acidez, cuerpo y dulzura, con notas cítricas, a frutos rojos y a panela, y con residual largo que resalta la dulzura y delicadeza del café colombiano. Ideal para preparación de espresso.

Café Emerald Toucanet. Café 100% gourmet *premium*. Con su venta se apoya un programa de conservación del tucán esmeralda, ave que habita los bosques de las zonas cafeteras. Este programa ambiental cuenta con el apoyo de la Fundación Natura Colombia.

Al igual que en 2020, **Carulla es Café** tendrá un formato híbrido con experiencias virtuales de recetas y eventos con invitados en las redes sociales de Carulla y en un micrositio especializado www.carulla.com/carullaescafe. La feria también contará con actividades, promociones y descuentos en los almacenes Carulla del país.

[Descargue aquí fotos](#)

Información para prensa:
Vega Jaramillo Comunicaciones
Patricia Rodríguez Sánchez: 315 307 9897
Juan David Zúñiga: 310 698 3993



Dirección de Comunicaciones Externas - Grupo Éxito

✉ prensaexito@grupo-exito.com ☎ +57 314 682 7148 @ www.grupoexito.com.co

Síguenos en nuestras redes corporativas

f @GrupoExitoColombia i @grupoexito t @Grupo_Exito in @GrupoExitoColombia y Grupo Éxito Colombia