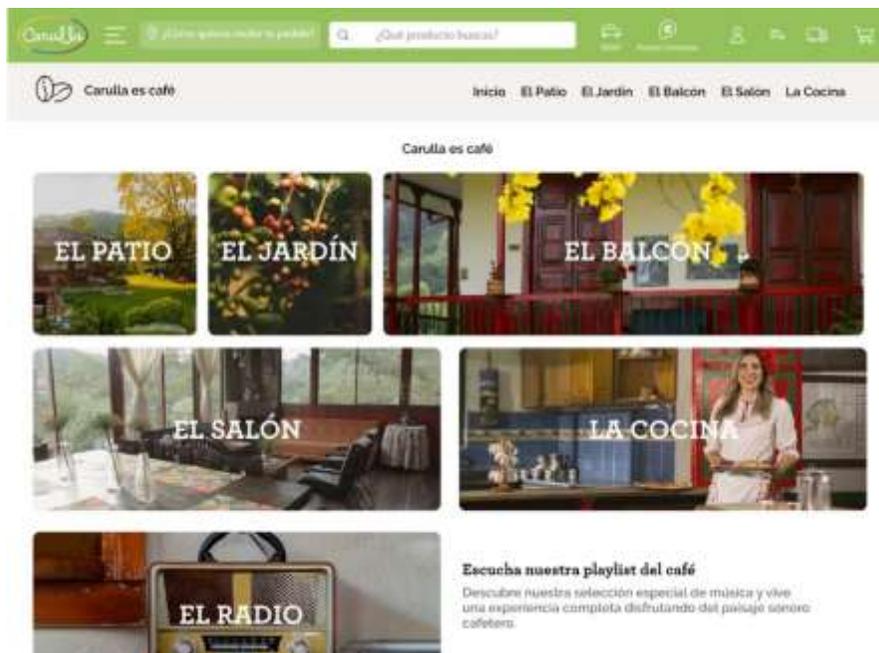


En sus 10 años, Carulla es Café llega a todo el país con una experiencia física y digital que promueve este producto insignia colombiano

- La feria que reúne a cerca de 50 marcas se vivirá **del 15 al 20 de septiembre** de manera híbrida, es decir, físicamente desde sus almacenes y virtualmente a través de **experiencias en diferentes plataformas**.
- Según Colombia Productiva, entidad del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, **Finlandia, encabeza la lista de los mejores consumidores de café superando los 12 kg**, el consumo de café actualmente **en Colombia es de 2,1 kg**.
- Dentro de su programación Carulla es Café tendrá reconocidos chefs, conocedores y artistas en torno al café como **Myriam Camhi, Maria Adelaida Moreno, Harry Sasson, Margarita Rosa de Francisco, Yuri Buenaventura y Vanessa de la Torre**.
- Carulla cuenta con **cerca de 40 referencias de café provenientes de 14 orígenes de Colombia**, productos impulsados de la mano con sus proveedores.
- La feria presenta **cuatro lanzamientos exclusivos para Carulla**; café maragogype “**grano elefante**”, Cafés de micro lote de **origen Cauca y Santander**, y Café **premium en grano**.

Carulla es Café **cumple 10 años promoviendo el comercio sostenible** en las categorías de café y chocolate del país, en medio de esta nueva normalidad la feria, que anteriormente se realizaba en las ciudades de Bogotá y Medellín, **este año llegará a toda Colombia del 15 al 20 de septiembre** a través de los almacenes de la marca Carulla y de experiencias que se vivirán en diferentes plataformas virtuales como el Instagram de @PlaceresCarulla, el Facebook y YouTube SupermercadosCarulla y un [micrositio](#) especializado de la feria.





*“Desde hace diez años en Carulla tomamos la iniciativa de **trabajar de la mano con los proveedores de la categoría de café y chocolate en un proceso de co-creación**; juntamos nuestras fuerzas para promover el consumo en Colombia y **creamos experiencias dirigidas a los clientes, haciendo un acompañamiento especial a los pequeños productores**, no solo en los puntos de venta sino también en eventos como Carulla es Café. Resultado de ese trabajo conjunto, desde el primer año en que lanzamos la feria, **la categoría ha tenido una tendencia de continuo crecimiento en Carulla y en***

*lo corrido de este año **creció al 7% en ventas** frente al mismo periodo del año anterior”, manifestó Miller García Director de Carulla es Café.*

Según Colombia Productiva, entidad del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, Finlandia, encabeza en el mundo la lista de los **mejores consumidores de café superando los 12 kg per cápita**, el gran reto sigue siendo aumentar el consumo de café **en Colombia que actualmente es de 2,1 kg**, “*en Carulla seguimos con este compromiso y sabemos que la diversidad de orígenes que tenemos en nuestro país es una gran ventaja que nos ayuda a este propósito*”, agregó el Director de la feria ([descarga aquí testimonio de Miller García](#)).

Transformación en experiencias y reconocidos personajes en Carulla es Café

Este año la feria contará con chefs, conocedores y artistas en torno al café como:

- **Myriam Camhi** quien hablará del maridaje con este producto insignia colombiano.
- **Maria Adelaida Moreno** de La Provincia, quien dará una clase de cocina con café.
- **Margarita Rosa de Francisco** conversará con **Darío Fernando Patiño** sobre experiencias y emociones que despierta este grano.
- **Vanessa de la Torre** y **Yuri Buenaventura** tendrán un encuentro acompañado de historias y melodías.
- **Harry Sasson** junto a **Luis Fernando Vélez** enseñará a preparar el mejor café del mundo.
- La feria contará también con [una playlist de Spotify](#) con música variada que hace referencia al café desde sus letras y lo acompaña en cualquiera de sus ocasiones hecha por el curador **Willi Vergara, músico de tradición**. ([Ver programación completa al final del contenido](#)).



“Después de 10 años de aprendizajes con Carulla es Café, hoy más colombianos **sabemos con claridad por qué debemos estar orgullosos de nuestro producto insignia**, de su cultura y la tradición que nos representa, y aprendimos a **valorar el esfuerzo y dedicación de los caficultores** que han hecho posible que tengamos **el mejor café suave del mundo**. **Este año con la pandemia**, sentimos que **el café es compañía**, que necesitamos de una taza para comenzar el día con energía y estimular la mente, que nos ayuda a disfrutar la vida con optimismo, porque **siempre va a estar presente en el corazón de todos los colombianos**; por eso si usted no tuvo la oportunidad de asistir a las pasadas versiones y quiere **descubrir el mundo mágico que existe alrededor del café**, aproveche esta oportunidad donde la feria llega de manera virtual hasta su casa”, dijo Liliana Palma Asesora experta para Carulla es Café ([descarga aquí entrevista de Liliana Palma](#) y [su infografía sobre las 10 formas de tomar café](#)).

Carulla es Café espera contar con **más de 50 mil clientes** que disfruten de esta experiencia física y digital que contiene **recetas, clases con baristas, conversatorios en torno al café**, además de una oferta de **cerca de 50 marcas de café y chocolate**, este último, perfecto maridaje del café que ha estado en la feria como invitado especial para completar la oferta del evento que se enmarca en la fecha de Amor y Amistad.

Lanzamientos en Carulla es Café

Edición especial de café maragogype “grano elefante” de la marca Montié: es una arábica de producción limitada y uno de los granos más valorados en el mundo de los cafés especiales, posee un tamaño hasta **cuatro veces más grande que los cafés de su especie**. Cultivado a **1.500 msnm** su taza jugosa posee fragancia a hierbas aromáticas, manzanilla y cedro, con acidez cítrica a naranja, dulce acaramelado, cuerpo medio cremoso con notas a cacao, cacahuates tostados y crema de avellana.



Cafés de micro lote de **origen Cauca de la marca Evok** exclusivos en Carulla: de origen **Páez e Inzá**, Cauca, este café tiene un aroma de panela y caramelo con acidez cítrica balanceada, cuerpo delicado y jugoso, sabor dulce con notas a chocolate.

Cafés de micro lote de **origen Santander, de la marca Evok** exclusivos en Carulla: de origen **Oiba**, Santander, este café tiene un aroma de frutos rojos, chocolate y un toque de caramelo con acidez cítrica balanceada, cuerpo cremoso, sabor a frutos rojos con final dulce y chocolate.



Café premium en grano, de la marca Salento exclusivo en Carulla: un café de variedad arábica de la familia del castillo, cultivado a **1.900 msnm**, chocolatoso, cítrico de acidez media alta. Lo mejor del café en grano es que pueden encontrar encapsulado todo el sabor que va a permitir la mejor explosión de fragancia en el momento de la molienda antes de hacer la preparación.

Nos unimos para apoyar lo nuestro

Carulla cuenta con **cerca de 40 referencias de café provenientes de 14 orígenes**, productos especiales cosechados y procesados con dedicación y esfuerzo impulsados de la mano con sus proveedores y con entidades como la Promotora de Comercio Social con quienes **contribuye a la generación de más de 450 empleos** de productores de café colombiano.



*“En **Café Quindío** hemos entendido la importancia de estar en Carulla es Café, **hemos participado en nueve de sus versiones**, inicialmente para darnos a conocer y después para consolidarnos como marca de cafés premium. Desde que iniciamos a trabajar con Carulla empezamos a tener un crecimiento, no solo en sus almacenes sino también en otros canales, **duplicando el tamaño de nuestra compañía cada tres años y medio, logrando desarrollo e impacto nacional**, por eso nos enfocamos y le metimos mucho esfuerzo a las ferias, tres veces consecutivas hemos logrado ser la bebida que más gusta en Carulla es Café. Para nosotros como Café Quindío, **Carulla es uno de los aliados más afines a nuestra estrategia por todo el desarrollo en este categoría**”, cuenta Jaime Andrés Moreno, Gerente de Operaciones y miembro de la junta directiva de Café Quindío ([Video: Junto a Café Quindío estamos construyendo país](#)).*

Consulta aquí la programación completa de la feria:

Prepara tu taza para disfrutar de nuestra programación en

Carulla 10 años es café

<p>Martes 15 de septiembre Clase de repostería para maridar café con Myriam Cambi. 11:30 a.m.</p>	<p>Viernes 18 de septiembre El mejor café del mundo, hoy se toma en casa. Harry Sasson y Luis Fernando Vélez te enseñan cómo prepararlo. 11:30 a.m.</p>
<p>Miércoles 16 de septiembre El café como ingrediente. Clase de cocina con la Chef María Adelaida Moreno, del restaurante La Provincia. 11:30 a.m.</p>	<p>Viernes 18 de septiembre Aprendamos a preparar 4 cócteles con café para todos los momentos. 5:30 p.m.</p>
<p>Miércoles 16 de septiembre El café, una tradición para compartir en casa, con Ronald Valero, campeón nacional de Barismo. 6:30 p.m.</p>	<p>Sábado 19 de septiembre El mundo del café y el coco, un buen maridaje. 11:30 a.m.</p>
<p>Jueves 17 de septiembre Aprendiendo y disfrutando del café colombiano, con la barista Carolina Osorio y el chef Alejandro Villegas. 11:30 a.m.</p>	<p>Sábado 19 de septiembre Notas de Café: un encuentro en el que una taza de café será testigo de una buena amistad, acompañada de historias y melodías con Vanessa de la Torre y Yuri Buenaventura. 4:00 p.m.</p>
<p>Jueves 17 de septiembre Aromas con historia: momento de revivir experiencias y emociones con Margarita Rosa de Francisco y Darío Fernando Patiño. 6:30 p.m.</p>	<p>Domingo 20 de septiembre Nada mejor que el café que llega al alma. Meditación y ritual del café con Ana Isabel Santamaría de @Yogalima. 11:30 a.m.</p>
	<p>Domingo 20 de septiembre Clase de cocina con la Repostería El Astor. 4:30 p.m.</p>

@placercarulla SupermercadosCarulla SupermercadosCarulla

Dirección Comunicaciones Grupo Éxito
Teléfono (57+4) 604 96 96 Ext. 306507 / Celular 314 682 71 48
Síguenos en: facebook.com/GrupoExitoColombia Twitter: @grupo_exito