



STA MONICA

— CAFÉS DE EXCELÊNCIA —

Más de 40 años de tradición y excelencia
en el mundo del café.



Más que café, una experiencia de excelencia.

Tradición, calidad y pasión desde el origen hasta la taza.



NUESTRA HISTORIA

La pasión por el café ha estado presente en la familia Moscofian desde la década de 1950, cuando comenzaron a cultivarse los primeros granos en el sur de Minas Gerais, Brasil.

En 1985 nació **Café Santa Monica** con el propósito de ofrecer un café premium de calidad incomparable.

Cada taza refleja un proceso cuidadosamente controlado, desarrollado con respeto por la naturaleza, innovación tecnológica y compromiso con la excelencia.

Con más de 40 años de trayectoria y una tradición familiar que se remonta a varias generaciones. Café Santa Mónica se ha consolidado como una referencia en cafés especiales, siendo reconocido por su calidad, innovación y compromiso con la excelencia.

Hoy, café Santa Mónica está presente en diversos mercados, llevando a cafeterías, restaurantes, hoteles, oficinas y hogares una experiencia única basada en la calidad, el aroma y el sabor auténtico del café de origen.

La pasión por el café atraviesa generaciones y continua inspirando la producción de cafés excepcionales que llegan a consumidores y negocios, manteniendo siempre el compromiso con la calidad desde el origen hasta la taza.



FINCA SANTA MÓNICA

Ubicada en Machado, al sur de Minas Gerais, Brasil, la Finca Santa Mónica reúne las condiciones ideales para la producción de cafés de especialidad. La combinación de altitud, clima y suelos fértiles permite desarrollar granos con perfiles sensoriales diferenciados y una calidad reconocida internacionalmente.

Cada etapa del cultivo es gestionada bajo estrictos estándares de control, desde la selección de las variedades hasta la cosecha y el procesamiento del café. Este enfoque garantiza trazabilidad, consistencia y excelencia en cada lote producido.

Nuestro compromiso con la innovación y la sostenibilidad nos permite preservar la riqueza del origen, respetando el entorno natural y fortaleciendo una tradición cafetera construida a lo largo de generaciones.

**Cultivamos mucho más que café.
Cultivamos tradición,
innovación y excelencia desde el
origen hasta la taza.**



DEL ORIGEN A LA TAZA



PLANTACIÓN

Todo comienza con una cuidadosa selección del suelo, las variedades de café y las condiciones ideales para un cultivo. Cada detalle es planificado para garantizar plantas saludables y granos de calidad excepcional.



CRECIMIENTO

El cafeto requiere aproximadamente cuatro años para alcanzar su madurez productiva. Durante este periodo recibe cuidados permanentes para fortalecer su desarrollo y asegurar una producción equilibrada y consiente.



FERTIRRIGACIÓN

La finca utiliza modernos sistemas de fertirrigación que combinan agua y nutrientes de manera eficiente, favoreciendo una producción uniforme y sostenible.

DEL ORIGEN A LA TAZA



COSECHA

Entre junio y agosto se realiza la cosecha de los frutos en su punto óptimo de maduración, seleccionando únicamente las cerezas de mejor calidad.



LAVADO Y SEPARACIÓN

Luego de la cosecha, los frutos pasan por procesos de limpieza y clasificación que permiten identificar los granos con mayor potencial de calidad.



SELECCIÓN Y PRUEBA

Cada lote es evaluado por especialistas mediante rigurosos controles físicos y sensoriales, garantizando aroma, sabor, cuerpo y equilibrio excepcionales.

DEL ORIGEN A LA TAZA



ALMACENAMIENTO

Los granos son conservados en condiciones cuidadosamente controladas para preservar sus propiedades naturales. La temperatura, humedad y ventilación son monitoreadas constantemente para mantener la frescura y calidad del café hasta el momento del tostado.



TOSTADO

El tostado es una de las etapas más importantes en la construcción del perfil sensorial del café.

Cada lote es tostado de manera específica para resaltar sus mejores características, desarrollando aromas, sabores y matices que reflejan la identidad única de Santa Mónica.



EMBALAJE

Una vez tostado, el café es envasado utilizando tecnologías que protegen el producto del oxígeno, la humedad y la luz. Las válvulas especiales presentes en los envases permiten conservar la frescura y garantizar que cada consumidor disfrute la máxima calidad en cada taz.



CAPACITACIÓN

La excelencia no termina en el producto. Café Santa Mónica acompaña a sus clientes mediante formación profesional, asesoramiento técnico y acompañamiento permanente.

Desde la finca hasta la taza, cada etapa es cuidadosamente controlada para garantizar excelencia, consistencia y una experiencia única.

NUESTROS PRODUCTOS

LINEAS DE CAFÉS

- Café Especial
- Café Intenso
- Café Organico
- Torra Italiana
- Café Premium
- Linea 85+
- Microlotes

OTROS PRODUCTOS

- Cápsulas
- Cappuccinos
- Chocolates
- Té Cascara
- Private Label



Una amplia variedad de productos desarrollados para satisfacer las necesidades de hogares, oficinas, cafeterías, restaurantes y hoteles.

SERVICIOS PROFESIONALES

VENTA DE MAQUINAS Y ACCESORIOS PARA BARISTAS

Ofrecemos soluciones completas para cafeterias, restaurantes, hoteles y negocios gastronomicos

CAPACITACIÓN

Formación para baristas y equipos gastronómicos, incluyendo extracción de espresso, texturización de leche y buenas prácticas operativas.

CALIBRACIÓN DE MAQUINAS Y MOLINOS

Optimización de equipos para garantizar consistencia, calidad y rendimiento.

CREACIÓN DE CARTA DE BEBIDAS

Desarrollo de menú personalizado de bebidas calientes y frías a base de café.

SEGUIMIENTO Y VISITAS TÉCNICAS

Acompañamiento permanente para asegurar el crecimiento y éxito de cada cliente.





LISTA DE CLIENTES POR CIUDAD



CIUDAD DEL ESTE (CDE)

22
LOCALES

LISTA DE CLIENTES	CIUDAD	LOCALES
Joana pan	CDE	1
Joana coffee	CDE	1
El cafecito	CDE	1
Crunchy	CDE	1
Dona Jo	CDE	1
Artigiano	CDE	1
San Telmo	CDE	1
Brooklyn	CDE	2
Hard Rock Café	CDE	1
Café Monalisa	CDE	1
Bistron Monalisa	CDE	1
Vemsa	CDE	1
Variate	CDE	1
Mobile Zone	CDE	1
Genz	CDE	1
Café Zuni	CDE	1
Café Go	CDE	1
Travelers Café	CDE	1
Brand Business	CDE	1
American Rolls	CDE	1
TOTAL		22



ALTO PARANÁ (OTRAS CIUDADES)

8
LOCALES

LISTA DE CLIENTES	CIUDAD	LOCALES
Shop Market	Hernandarias	1
Oima Café	Minga Guazú	2
American Rolls	Santa Rita	1
Di Mariel	Minga Guazú	1
Hotel Por Do Sol	San Alberto	1
The Black Coffee	San Alberto	1
Holy Café	Santa Rosa del Monda	1
TOTAL		8



CENTRAL

21
LOCALES

LISTA DE CLIENTES	CIUDAD	LOCALES
Granja kim	Caacupe	1
American Rolls	Asuncion	1
Panaderia La Negrita	Asuncion	5
Acai Terra	Asuncion	10
Leido Café	Asuncion	1
Delice de France	Asuncion	5
Le bistro de la rotonde	Asuncion	1
Como en casa	Asuncion	1
Coffee Cat	Asuncion	1
Uma Café	Asuncion	1
TOTAL		21



GUAIRÁ

2
LOCALES

LISTA DE CLIENTES	CIUDAD	LOCALES
Alma Nomada	Villarrica	1
Ña Cristi	Villa Elisa	1
TOTAL		2



ITAPÚA

8
LOCALES

LISTA DE CLIENTES	CIUDAD	LOCALES
Madame Lynch	Encarnación	1
La Moradita	Encarnación	1
Café Dubai	PJC	1
La Patrona	PJC	1
Opoldo	Encarnación	1
Almacen del chef	Encarnación	1
Mundo Natural	Encarnación	1
Chipa Tia	Coronel Bogado	1
TOTAL		8



CAAGUAZÚ

2
LOCALES

LISTA DE CLIENTES	CIUDAD	LOCALES
Parador Campo 9	Campo 9	1
Chocomimi	Campo 9	1
TOTAL		2



CONCEPCIÓN

1
LOCALES

LISTA DE CLIENTES	CIUDAD	LOCALES
Alma Nomada	Concepcion	1
TOTAL		1



AMAMBAY

1
LOCALES

LISTA DE CLIENTES	CIUDAD	LOCALES
Café Dubai	PJC	1
TOTAL		1



TOTAL DE CLIENTES

63
LOCALES



COBERTURA EN 5 DEPARTAMENTOS

Alto Paraná, Guairá,
Central, Itapúa y Caaguazú



COMPROMISO

Seguimos creciendo junto a nuestros
clientes, compartiendo la pasión por
el buen café.



ALTO PARANÁ
Ciudad del Este y otras ciudades



CENTRAL
Asunción, Caacupé



GUAIRÁ
2 LOC LOCALES



ITAPÚA
Encarnación, Coronel Bogado, Campo 9



CAAGUAZÚ
Coronel Oviedo, PJC



CONCEPCIÓN
Concepcion



AMAMBAY
PJC



+595 992 929 522



jc.cafesantamonicapy@gmail.com



@cafesantamonicapy



Café Santa Monica Py



Avda. Capitán del Puerto – Ciudad del Este



STA MONICA

CAFÉS DE EXCELÊNCIA



CONTACTO

Más de 40 años de tradición,
calidad y pasión por el café.

Transformamos cada taza en
una **experiencia única**.



Avda. Capitán del Puerto
Ciudad del Este – Paraguay



+595 992 929522



jc.cafesantamonicapy
@gmail.com



@cafesantamonicapy



Café Santa Monica Py