



Ruta Maya®
CAFÉ ORGÁNICO

Descripción General de la Marca

Nuestra Historia

Desde 1990, Ruta Maya Café ha trabajado en asociación directa con cooperativas de agricultores indígenas Mayas para importar café arábica certificado como orgánico y cultivado a la sombra en las tierras altas de Chiapas, México hasta nuestros tostadores en Austin, Texas.

Nuestros socios utilizan la agricultura orgánica tradicional, métodos como el compost y la rotación de cultivos, permitiéndoles sostener sus tierras para las futuras generaciones y al mismo tiempo promover la conservación de los recursos naturales.

Somos una empresa familiar que opera de manera independiente y que se ha mantenido así desde hace más de 30 años.

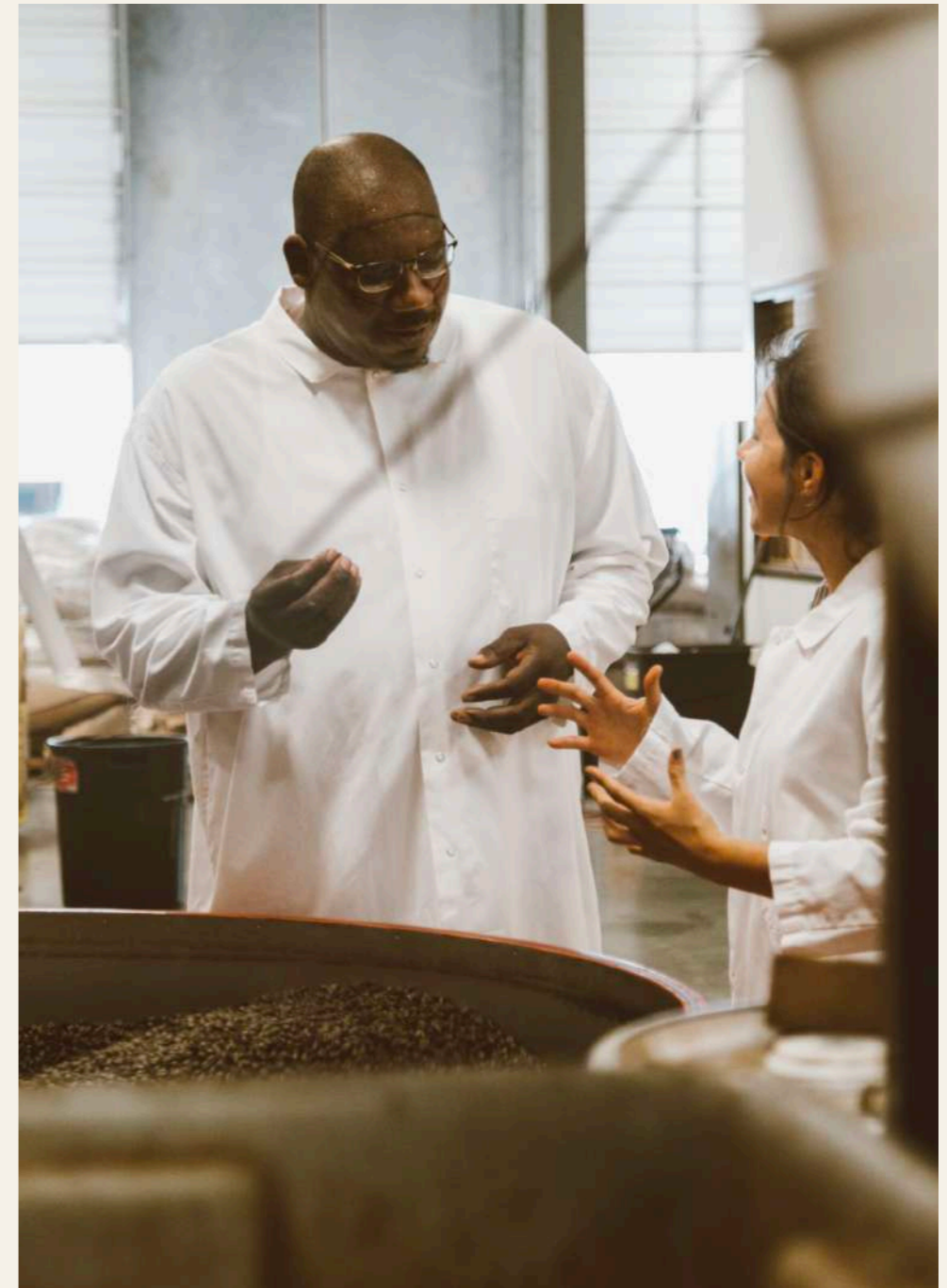


Nuestra Historia

Lo que comenzó como una pequeña cafetería y centro comunitario en el corazón de Austin se ha convertido en un floreciente negocio mayorista, donde asociarse con cafeterías locales y nacionales, minoristas y diversas organizaciones ha sido fundamental para el éxito de nuestro negocio.

Después de décadas de establecer la marca en los Estados Unidos, nos hemos asociado ahora con tostadores en Tuxtla Gutiérrez, MX y en Peterborough, Reino Unido para distribuir y tener alcance en todo México y Europa.

Ruta Maya esta ahora disponible en 40 sucursales de Costco en México además de nuestras más de 75 tiendas en EE. UU. con capacidad tanto para ventas al por menor como para ventas en línea.



Socios Minoristas y Apoyo a Programas

Estamos orgullosos de trabajar con los siguientes:

Minoristas: Costco y Costco.com (EE. UU. y México), H-E-B, Central Market, Whole Foods, Wheatsville Co-Op, Natural Grocers, Ruta Maya en el Aeropuerto Internacional de Austin Bergstrom (Paradies Lagardère), El Restaurantes de la Universidad de Texas en Austin entre otros.

Programas: El Centro Mesoamérica en La Universidad de Texas en Austin, El Programa de Conservación e Investigación de Tiburones en la Universidad de Miami, Aspen Ideas, Cumbre de Urbanismo, Art City Alliance, La Federación de Vida Silvestre, Food and Wine de Austin, Capital 10k, entre otros.



Mejores Prácticas

Cada taza de Café Ruta Maya se elabora siguiendo principios tradicionales de la agricultura Maya. Pasados de generación en generación, estos métodos toman en cuenta los delicados ecosistemas y matices del medio ambiente en las tierras ancestrales de México.



📍 CHIAPAS, MÉXICO

Mejores Prácticas



Certificado Orgánico

El Café Ruta Maya no contiene fertilizantes químicos, pesticidas ni herbicidas. La ausencia de agentes artificiales en el cultivo y la producción contribuyen a un medio ambiente más limpio y a una experiencia más saludable para nuestros agricultores y clientes.



Café Arábica

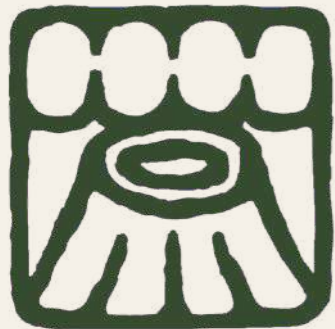
Arábica es una variedad de café especial reconocida por sus perfiles de sabor complejos, bajo amargor y acidez. Los granos de café arábica son versátiles y se pueden utilizar en todas los métodos de preparación, incluyendo espresso, prensa francesa y máquinas de goteo.



Cultivado Bajo Sombra

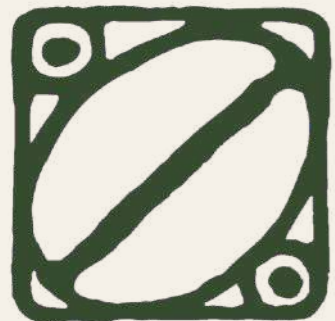
El café cultivado a la sombra madura lentamente, desarrollando azúcares naturales y mejorando perfiles de sabor en el proceso. Los cafetales de sombra también filtran el dióxido de carbono proporcionando un hogar para muchas especies de aves y mariposas así también ayudando a retener la humedad del suelo para minimizar la erosión del mismo.

Mejores Prácticas



Suelo Volcánico

Nuestro café se cultiva a gran altura en un exuberante ambiente tropical en suelos volcánicos, una zona rica en minerales. El producto final es una taza llena de antioxidantes con un perfil sabor a chocolate y nueces.



Tostado en Lotes Pequeños

Tostar en pequeños lotes diariamente nos brinda la posibilidad de monitorear de cerca la calidad de los granos y variabilidad del tostado, detectando fácilmente defectos, generando continuamente productos frescos.



Comercio Directo

Nuestros granos se compran directamente de las cooperativas de café mayas, en lugar de compra a terceros; importadores o exportadores, pagando a los agricultores precios más altos que los ofrecidos en el mercado, logrando un mayor impacto dentro de la economía local.



Café En Grano

Nuestra línea de productos de café en grano incluye tostado medio orgánico en 500 gramos, 1 kilo y 5 libras en bolsas de papel Kraft resellables. La vida útil del producto es de 1 año después de la fecha de tostado.

Nuestro tostado clásico da como resultado una taza de café suave, con cuerpo, rico en aroma y lleno de antioxidantes. Lo puedes disfrutar en diversas preparaciones.



Café En Grano – Presentación 1 Kilo



Contacto

Siempre estamos buscando el poder colaborar y nos encantaría formáramos equipo. Apoyamos a supermercados, comercio minorista, eventos, organizaciones, programas comunitarios entre otros.

Operaciones México:

Juan Echeverria

Juan@autza.com

+52 (558) 107-5482

Operaciones EE. UU:

Gaby Harias

Gaby@rutamayacoffee.com

+1 (512) 472-9638

Social: [@rutamayacafeorganico](https://www.instagram.com/rutamayacafeorganico)

