



Nosotros ✦

Somos la República del café, una empresa creada en Chile por amantes del café de especialidad, que después de viajes por diferentes partes de Sudamérica, reunimos los mejores granos de los mejores destinos cafeteros para

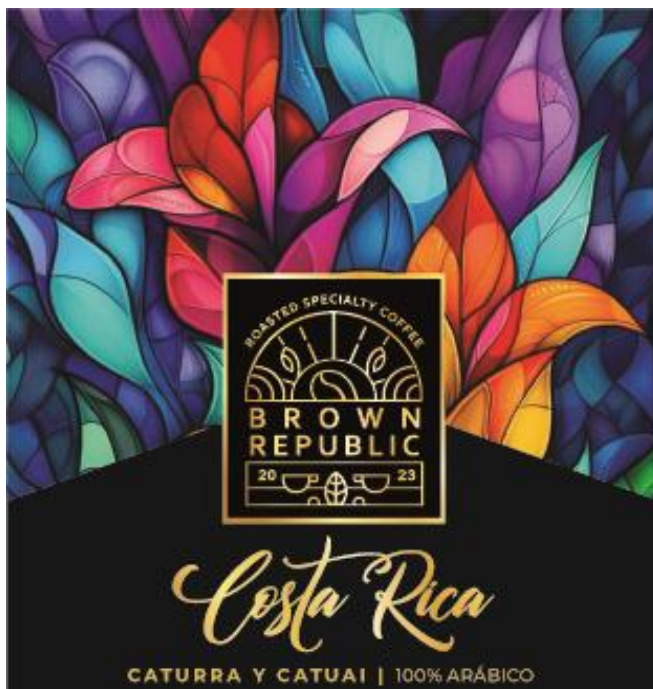
ponerlos en tu taza y hacerte sentir una experiencia única en sabor y calidad de café, en Brown Republic Coffee tenemos como misión poder conquistar el mercado, entregando calidad y variedad, a un precio justo.

✦ **Costa Rica** **Caturra-Catuai**

Costa Rica, un café con encanto propio, con notas cítrico – dulces, chocolate, afrutado, cultivado a 1.500 msnm, cosecha 2025.

TOSTADO: ☪ ☪ ☪

Grano o molido 250 gr: \$14.990

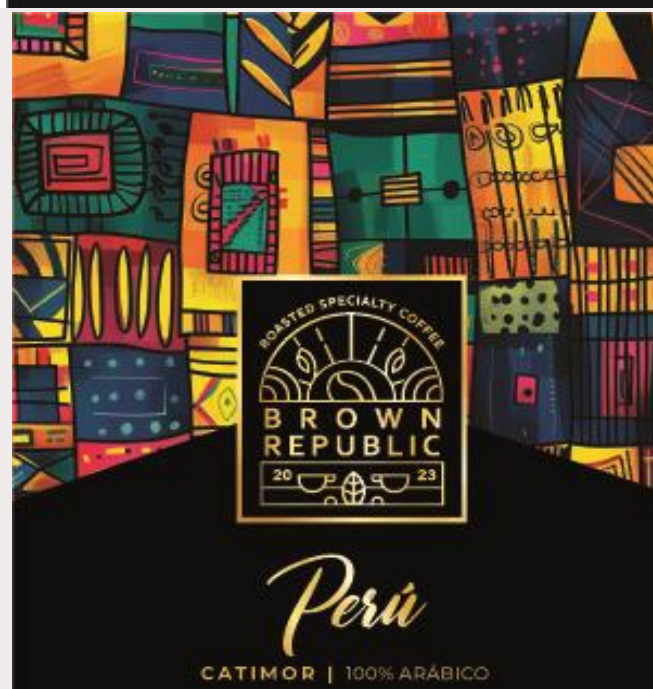


✦ **Perú** **Catimor**

Perú Catimor, *no puedes dejar de probar este café con la magia de su tierra, notas a chocolate oscuro, avellanas tostadas cereales, cultivado a 1600 msnm, cosecha 2025*

TOSTADO: ☪ ☪ ☪

Grano o molido 250 gr: \$14.990



✦ **Altiplano Tropical** **Castillo - Catimor**

Altiplano, un Blend de dos cepas, de origen peruano, con notas a Frutos secos, caramelo y chocolate, acidez media, cultivado a 1.800 msnm, cosecha 2025.

TOSTADO: ☪ ☪ ☪

Grano o molido 250 gr: \$14.990

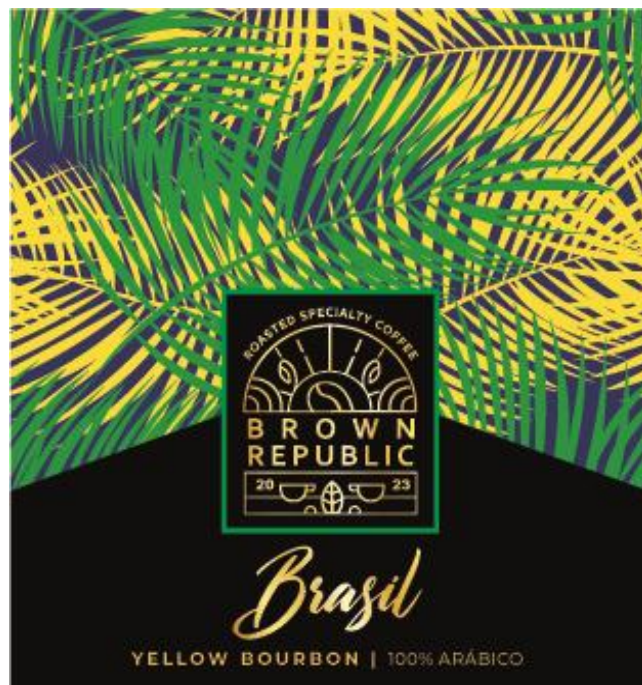


✦ *Brasil*

Yellow Bourbon

Nuestro Yellow Bourbon con notas a frutos rojos, leche, chocolate, caramelo y almendras, tiene una acidez media, cultivado a 1.200 msnm, cosecha 2025.

TOSTADO: 
Grano o molido 250 gr: \$14.990



✦ *Brasil Conilón*

Nuestro Brasil Conilón otro Blend, pero con un 80% Arábico y 20% Robusta, para mezcla de café espresso fuerte, para los amantes de un café un poco más intenso, cosecha 2025.

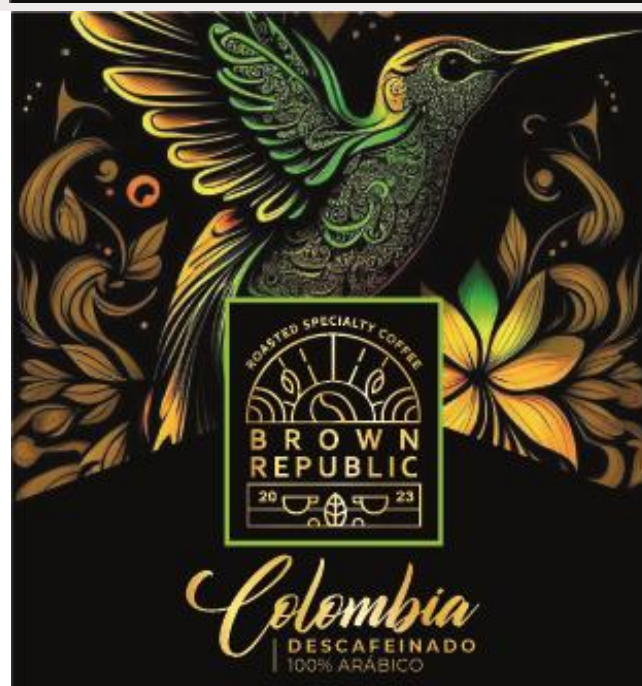
TOSTADO: 
Grano o molido 250 gr: \$14.990



✦ *Colombia Descafeinado*

Nuestro delicioso Colombia descafeinado con un proceso Swiss Water, no pierde su delicioso aroma, ni sabor, con notas a lima, mandarina, panela y chocolate, cultivado a 1.900 msnm, cosecha 2025.

TOSTADO: 
Grano o molido 250 gr: \$14.990

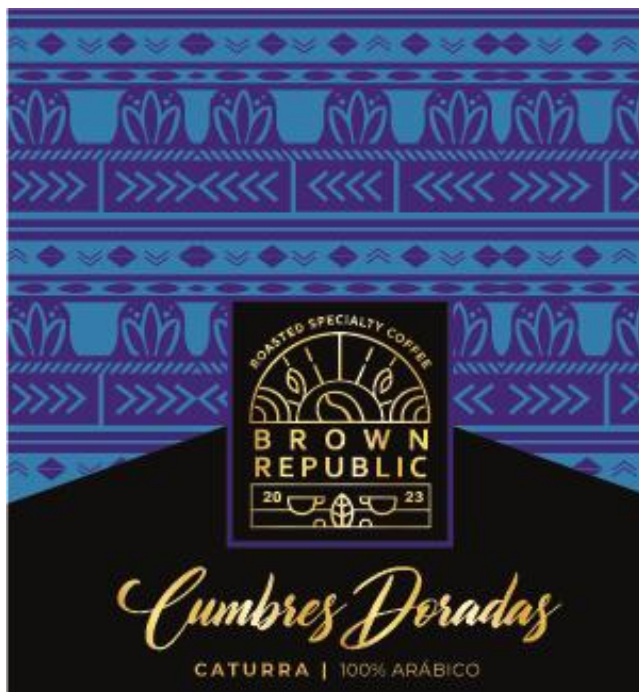


✦ ***Cumbres Doradas*** **Caturra**

Cumbres Caturra, nuestro Blend de la casa, con notas a chocolate, caña dulce, durazno, acidez baja, tueste alto, cultivado a 1.800 msnm, cosecha 2025.

TOSTADO: ●●●●●

Grano o molido 250 gr: \$14.990

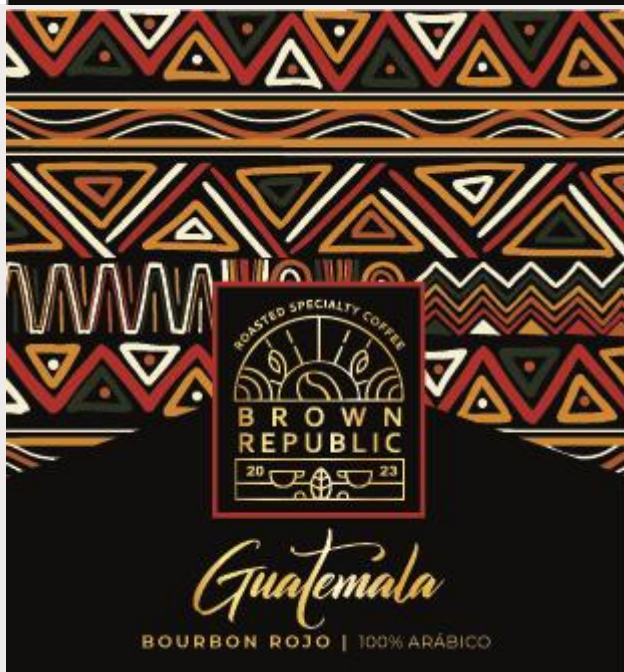


✦ ***Guatemala*** **Bourbon Rojo**

Guatemala Bourbon rojo, un delicioso café con notas a lima, mandarina, panela y chocolate, cuerpo intenso, cultivado a 2.100 msnm, cosecha 2025.

TOSTADO: ●●●

Grano o molido 250 gr: \$14.990

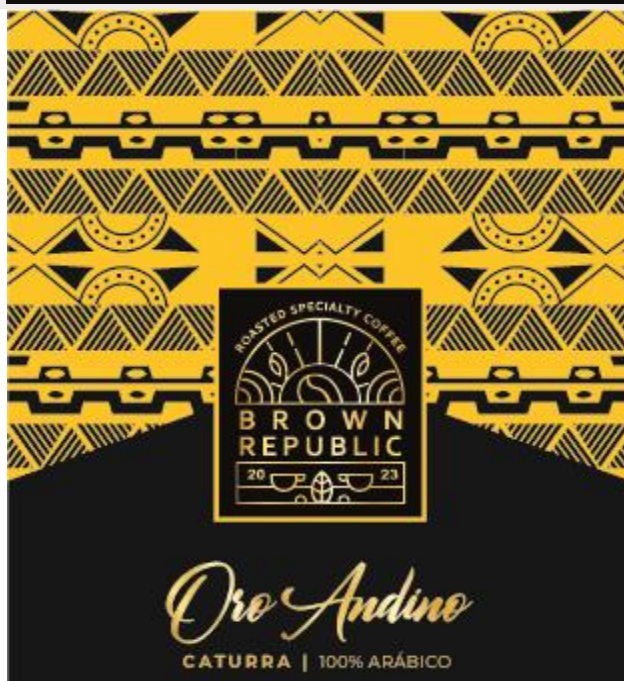


✦ ***Oro Andino*** **Caturra**

Oro Andino, un secreto boliviano altiplánico bien guardado, con notas a chocolate amargo, cuerpo alto, cero acidez, cultivado a 1.500 msnm, cosecha 2025.

TOSTADO: ●●●●●

Grano o molido 250 gr: \$14.990

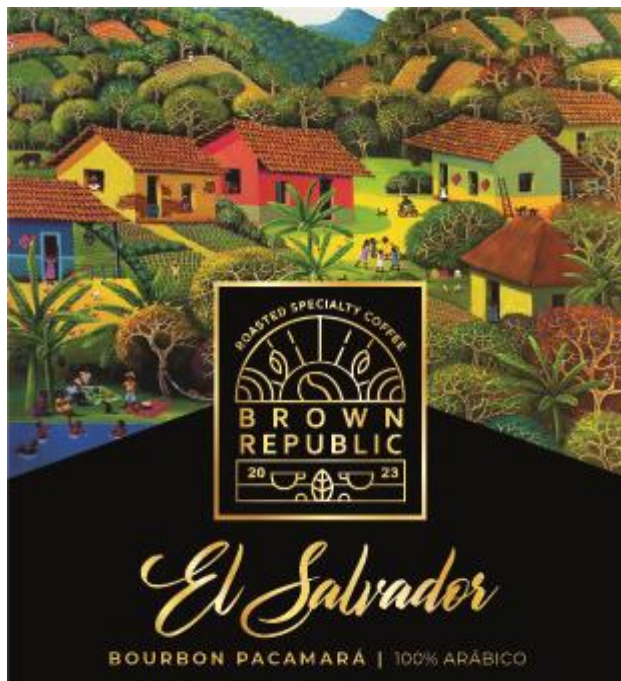


✦ ***El Salvador*** **Bourbon - Pacamará**

El Salvador, un café con colorido propio, con notas a chocolate cremoso, caramelo, mandarina, acidez media, cultivado a 1.600 msnm, cosecha 2025.

TOSTADO: ☪ ☪ ☪

Grano o molido 250 gr: \$14.990

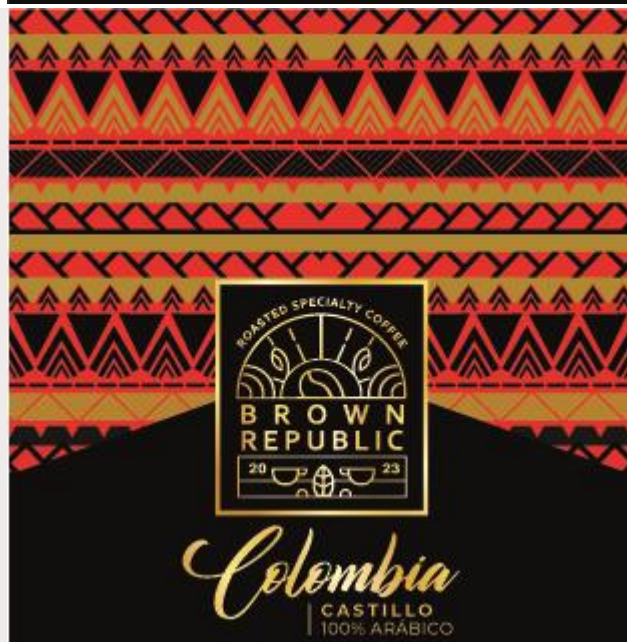


✦ ***Colombia*** **Castillo**

Colombia Castillo, un café fragante con notas a caña dulce, floral, naranjas y durazno, cultivado a 1.900 msnm, cosecha 2025.

TOSTADO: ☪ ☪ ☪

Grano o molido 250 gr: \$15.990

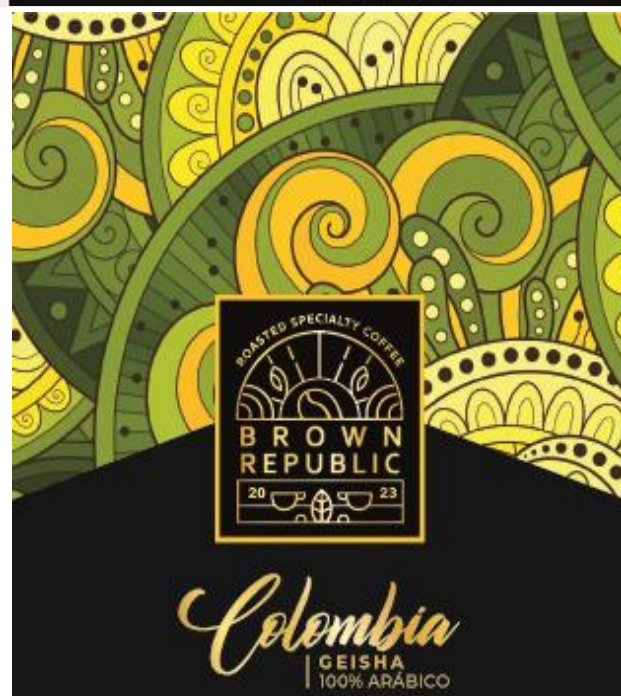


✦ ***Colombia*** **Geisha**

Colombia Geisha, un café de microlote muy especial, con notas a caramelo, frutas secas, floral, frutos rojos, con una doble fermentación, cultivado a 1.850 msnm, cosecha 2025.

TOSTADO: ☪ ☪

Grano o molido 250 gr: \$15.990



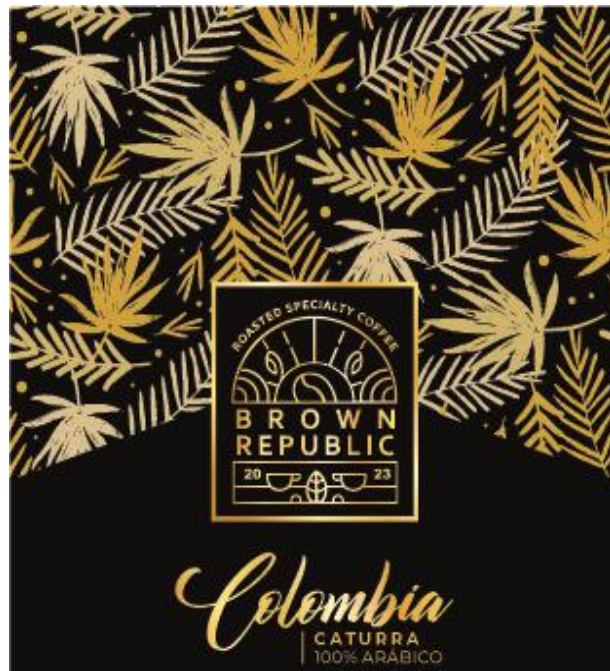


Colombia **Caturra**

Colombia Caturra, un café de acidez media, notas cítricas a limón, mandarina y panela, cultivado a 1.850 msnm, cosecha 2025.

TOSTADO: 

Grano o molido 250 gr: \$15.990

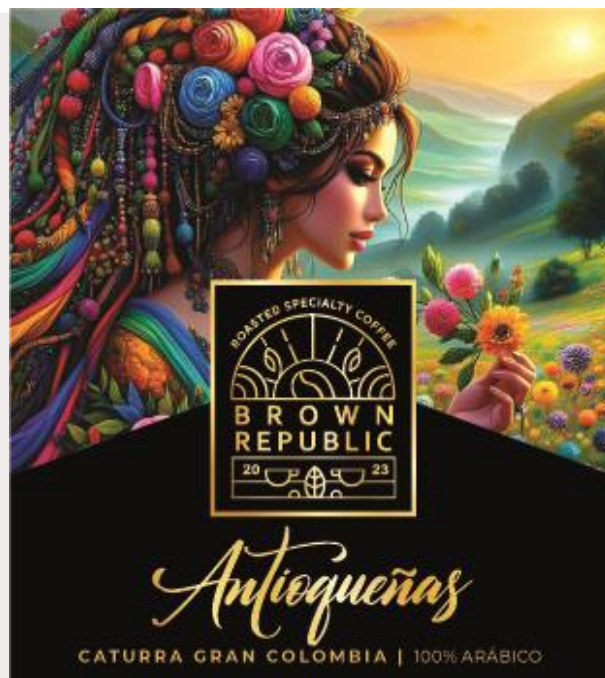


Antioqueñas **Caturra gran Colombia**

Antioqueñas, más que solo un café, una historia de mujeres cafetaleras, imperdible, un café orgánico, con notas a chocolate, panela, lima y más. cultivado a 1.850 msnm, cosecha 2025.

TOSTADO: 

Grano o molido 250 gr: \$15.990

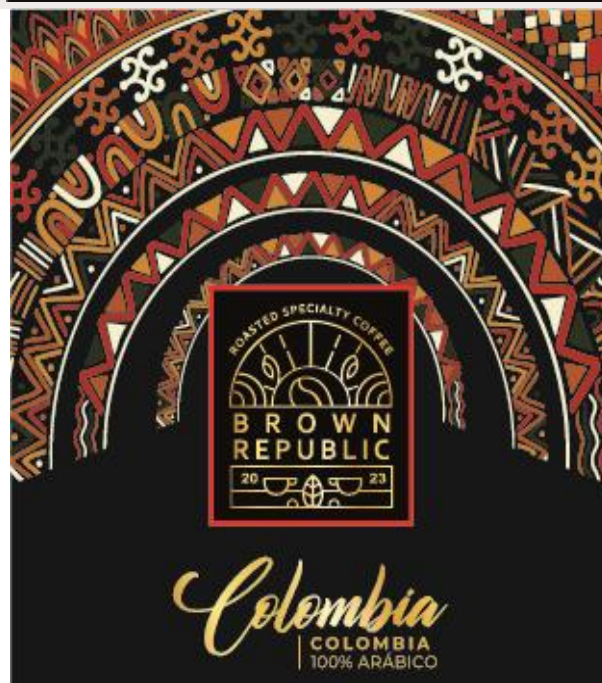


Colombia **Colombia**

Colombia Colombia, un café clásico con notas a lima, panela chocolate y mandarinas, cultivado a 1.900 msnm, cosecha 2025.

TOSTADO: 

Grano o molido 250 gr: \$15.990

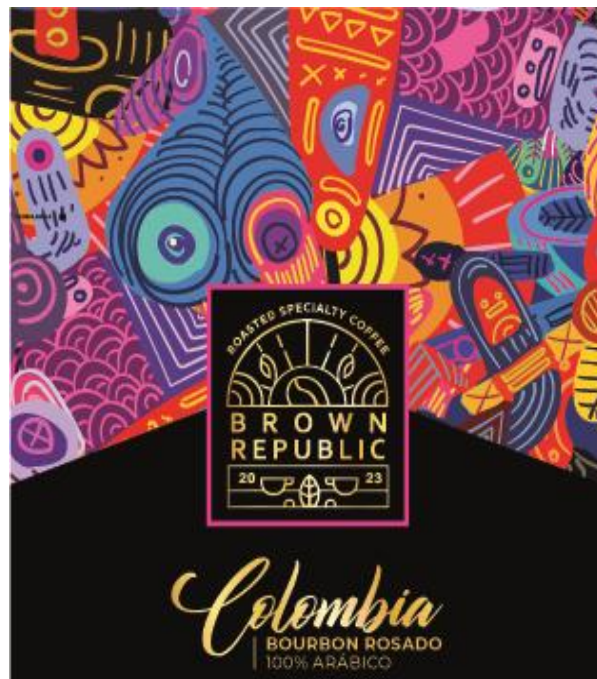


✦ **Colombia**
Bourbon Rosado

Colombia Bourbon, un café sutil con notas a mango delicado con miel y toronja, cultivado a 1.800 msnm, cosecha 2025.

TOSTADO: 

Grano o molido 250 gr: \$15.990

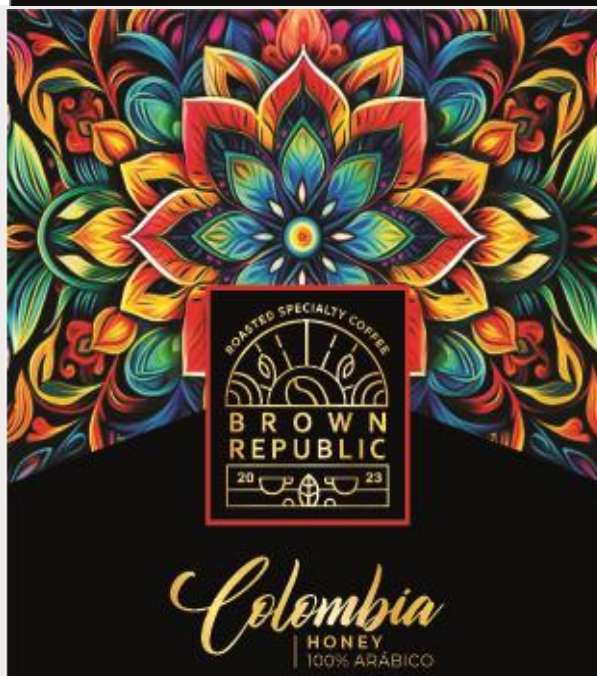


✦ SIN STOCK
✦ **Colombia**
Honey

Colombia Honey, simplemente especial, con notas a anís y floral, semi lavado y fermentado, cultivado a 1.500 msnm, cosecha 2025.

TOSTADO: 

Grano o molido 250 gr: \$15.990

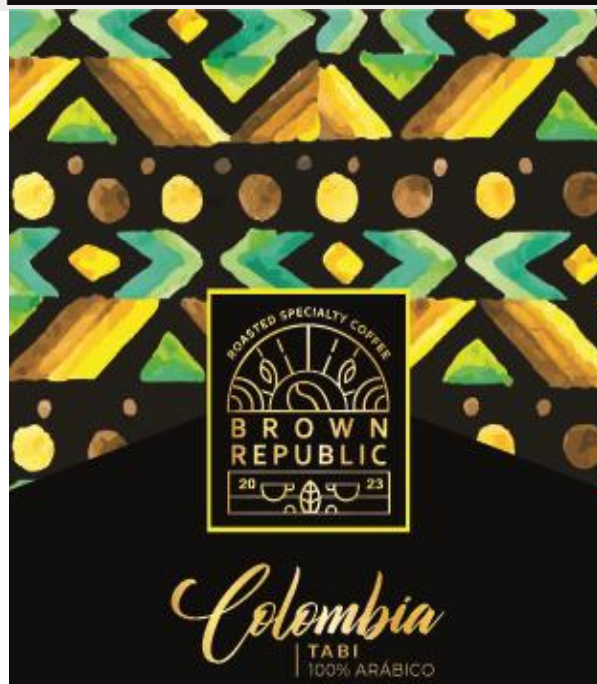


✦ SIN STOCK
✦ **Colombia**
Tabi

Colombia Tabi, una de nuestras joyitas, este café con notas a caña de azúcar y licor de naranja, se añejó un mes y se fermentó por 250 horas, cultivado a 1.500 msnm, cosecha 2025.

TOSTADO: 

Grano o molido 250 gr: \$15.990



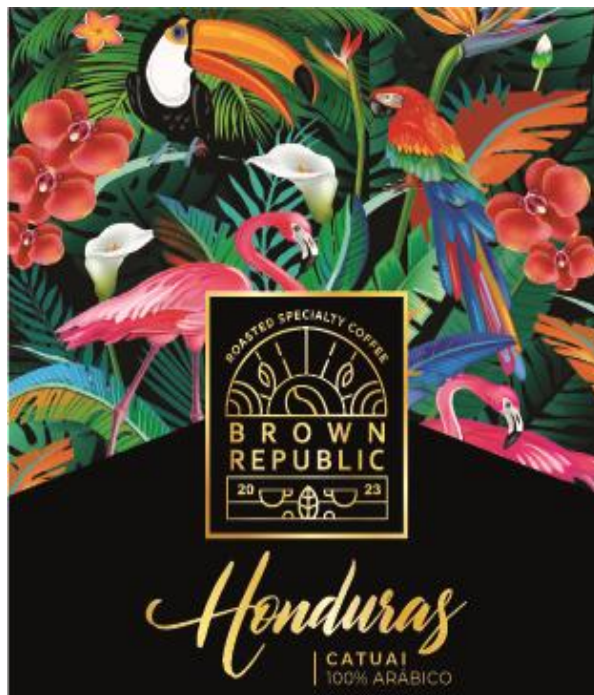
✦ SIN STOCK

✦ ***Honduras***
Catuai

Honduras, un café de especialidad, sutil, con notas a almendras, azúcar rubia, cocoa, manzana roja, chocolate, walnut, lima y más. cultivado a 1.500 msnm, cosecha 2025.

TOSTADO: 

Grano o molido 250 gr: \$14.990



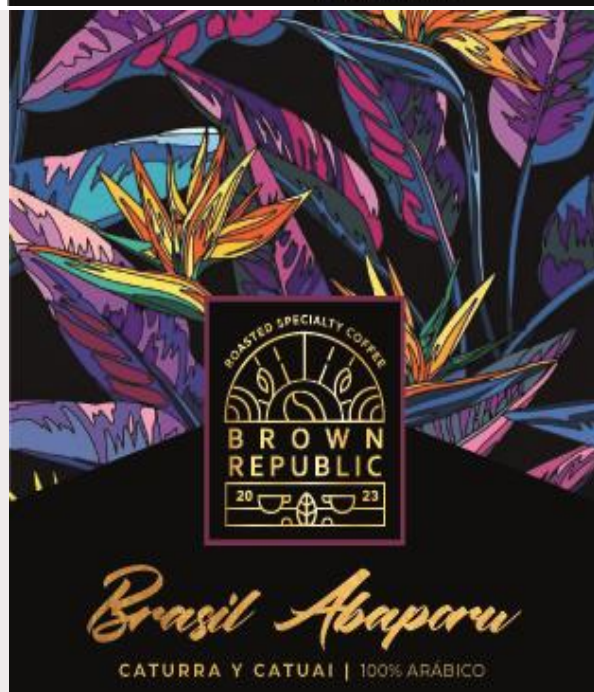
✦ SIN STOCK

✦ ***Brasil***
Abaporu

Brasil Abaporu, el rey de la casa, café de microlote con 88 puntos SCA, notas exóticas, acidez media, fermentación aeróbica, cultivado a 1.250 msnm, cosecha 2025.

TOSTADO: 

Grano o molido 250 gr: \$15.990



**ENCUENTRA TU PRÓXIMA
EXPERIENCIA CAFETERA**



www.brownrepublic.cl



TIENDAS

- *La Mercantina: Las Tranqueras 1456, Vitacura, Stgo. +56 982391115
- *Mercado Castellanos: Cam. El Huinganal 2014, local 5, Lo Barnechea Stgo. +56 942386247
- *Maitencillo +56 961533350
- *Brown Republic Las Condes, Stgo. +56 993331116

