
HAJJAR
Specialty Coffee & Tea





No es café lo que puedes oler, son historias de un pasado que escriben nuestro futuro, inspiradas en la pasión por el café.

Eduardo Hillar
CEO HAJJAR®

PROMESA DE VALOR

Brindamos emociones, bienestar y satisfacción entorno a la experiencia del mejor café de especialidad.

Visión

Posicionar **HAJJAR®** como la marca de café *Premium* preferida nacionalmente por su calidad y generación de bienestar a su entorno.



ORIGEN
BLEND

Café “Origen” de HAJJAR®, procede de una de las zonas cafetaleras más populares de Brasil, país donde se producen algunos de los mejores cafés del mundo y que cuenta con un buen número de ellos entre la lista de los “top 100” del café, dignos de los paladares más exigentes.

En este sentido, el Café “Origen” de HAJJAR® , procede del sur de Brasil, en la región de Minas, concretamente en las montañas de Mantiqueira. De la misma, por su altura y hermosura dicen que se una zona en la que se posan las nubes.

Con una temperatura media de 18 grados al año y una altura de 1850 metros, en esta zona de Brasil se dan las condiciones ideales para conseguir cultivar los granos de café más selectos del mundo. No en vano, esta parte de Brasil es uno de los lugares donde más personas trabajan en el mundo del café.

250g

500g



Topografía: Montañosa.
Ubicación: Parte sur del estado de Minas Gerais, Brasil.
Rango de cultivo de café: 900 mts. a 1,530 mts.
Número de agricultores: 8.800
Período de cosecha: mayo a septiembre. 95% manual.
Calidad: el 80% de nuestros cafés puntúan por encima de 80 pts (45% 84+)
Procesamiento: natural, miel, pulpa natural.

NOTAS DE TAZA

Sabor: caramelo, chocolate, frutas maduras, papaya, mango, vino tinto, piña.
Aroma: Intenso, floral, miel, caramelo, frutas maduras.
Cuerpo: cremoso y aterciopelado.
Postgusto: Largo, placentero, miel, caramelo, notas frutales muy dulces.
Intensidad: ○○●○○



VARANO

BLEND

Café “VARANO” de HAJJAR®, inspirado en este reptil escamoso, voluminoso de cuerpo, que vive no solo en Arabia, sino también en el sur de Asia y el norte de África.

El VARANO es de color marrón, gris y amarillo, y puede medir un metro de largo, aunque su longitud puede cambiar según la época del año y al tener sangre fría pasan horas tumbados al sol, haciendo alusión a nuestra selección especial de granos más expuestos al calor para ofrecer un tueste oscuro con sabor intenso de notas pomelo y dulce de panela. Un sabor excepcional para épocas de frío acorde con nuestro invierno.

250g

500g



Topografía: Montañosa.
Ubicación: Parte sur del estado de Minas Gerais, Brasil.
Rango de cultivo de café: 900 mts. a 1,530 mts.
Número de agricultores: 8.800
Período de cosecha: mayo a septiembre. 95% manual.
Calidad: el 80% de nuestros cafés puntúan por encima de 80 pts (45% 84+)
Procesamiento: natural, miel, pulpa natural.

NOTAS DE TAZA

Sabor: caramelo, chocolate, frutas maduras, papaya, mango, vino tinto, piña.
Aroma: Intenso, floral, miel, caramelo, frutas maduras.
Cuerpo: cremoso y aterciopelado.
Postgusto: Largo, placentero, miel, caramelo, notas frutales muy dulces.
Intensidad: ○○○●○



ORYX

BLEND

é “ORYX” de HAJJAR®, inspirado en este mamífero de la ıilia del bóvido ,es el más pequeño de todos ellos, que ma parte de la fauna en la península arábiga.

uerpo del ORYX es de color blanco a excepción de las as, los laterales de la cara y los cuernos, que son uros. De ligero andar y delicado porte, lo cual resulta ı exacta referencia de nuestro café de tueste claro y rpo liviano, suaves con líneas oscuras y visibles, pues se ı tostado hasta el principio del primer crack..

ueste claro tiene normalmente un sabor ácido y icado, ya que conserva en mayor cantidad el sabor ginal del grano, dando como resultado un café con mas florales y afrutadas con una excelente acidez y emás un cuerpo más liviano. Es en los tuestes claros ıde se pueden saborear las características naturales del é.

250g

500g



Topografía: Montañosa.
Ubicación: Parte sur del estado de Minas Gerais, Brasil.
Rango de cultivo de café: 900 mts. a 1,530 mts.
Número de agricultores: 8.800
Período de cosecha: mayo a septiembre. 95% manual.
Calidad: el 80% de nuestros cafés puntúan por encima de 80 pts (45% 84+)
Procesamiento: natural, miel, pulpa natural.

NOTAS DE TAZA

Sabor: Sutil con delicados matices de cacao suave y frutos secos ligeramente tostados.
Aroma: Caramelo, Cacao.
Cuerpo: Ligero.
Postgusto: Frutos secos dulce.
Intensidad: ○●○○○

ORIGINAL



COMO VOS

COLD BREW

El término Cold Brew café, como su propio nombre indica, hace referencia a la elaboración/mezcla/fabricación (‘brew’) en frío (‘cold’).

Variedades de Cold Brew Hajjar®:

- BLACK
- VANILLA
- MOCHA
- CINNAMON



Nuestros Sellos

Cosechas premiadas

BRAZIL NATURALS 2018
CUP OF EXCELLENCE

Café de origen y con trazabilidad

Mantiqueira de Minas
Geographical Indication

Puntuación más 85.

Specialty Coffee Association
MEMBER 2018

Calidad orgánica

De la finca a su taza

DIRECT TRADE
DIRECT TRADE





BRAZIL
NATURALS 2018
CUP OF EXCELLENCE

Los mejores cafés del año son premiados en origen, los cuales son elegidos por un grupo de expertos catadores que degustan estos cafés al menos cinco veces antes de seleccionar los ganadores de ese año. Este premio es el tan aclamado Cup of Excellence®.

Es así como nuestros cafés han sido galardonados con esta premiación en varios ocasiones:

2013 • 1º Lugar no Cup of Excellence
2014 • 3º Lugar no Cup of Excellence
2015 • 3º Lugar no Cup of Excellence
2016 • 8º Lugar no Cup of Excellence
2017 • 3º e 4º Lugar no concurso Mantiqueira de Minas
2017 • 3º Lugar no Concurso Cocarive (91,75 pts)
2018 • 10º e 11º Lugar no Cup of Excellence
2020 • 2º Lugar no Concurso Cocarive (91,37 pts)

Mantiqueira de Minas
Geographical Indication

Solo los cafés producidos dentro del área demarcada y que siguieron las reglas específicas de producción, definidas por el Consejo Regulador de esta región, pueden certificarse y recibir el nombre de Mantiqueira de Minas - IP.

El Sello de Origen y Calidad - Mantiqueira de Minas - IP reconoce lo que ya se valora: un producto exclusivo e inherente al territorio y productores de nuestra región.

Con una temperatura media de 18 grados al año y una altura de 1850 metros, en esta zona de Brasil se dan las condiciones ideales para conseguir cultivar los granos de café más selectos del mundo. No en vano, esta parte de Brasil es uno de los lugares donde más personas trabajan en el mundo del café.



El café de especialidad para que pueda ser considerado como tal, debe cumplir a groso modo varias premisas:
Contener únicamente granos de la variedad arábica
Tener una puntuación de más de 80/100 puntos de acuerdo a un sistema internacional para evaluación de calidad. Este puntaje lo otorga un Q Grader o catador certificado basándose en estándares de la SCA (Specialty Coffee Association)
El Catador Q Grader es el profesional entrenado para evaluar y certificar la calidad del café.
El programa Q Grader funciona desde 2004 y ayuda a proveer procesos de evaluación del café consistentes y verificables que son utilizados a nivel mundial.
La SCA es una asociación que surge en 2017. Es producto de la fusión de dos asociaciones: la SCAE (Specialty Coffee Association of Europe) y la SCAA (Specialty Coffee Association of America). Esta asociación es la que regula y norma todo lo referente al café de especialidad. Cuerpo Defectos. La puntuación que maneja la SCA se basa en la ausencia de defectos en los granos de café en verde.

El café orgánico es el tipo de café producido sin la ayuda de sustancias químicas artificiales, como ciertos aditivos, pesticidas y herbicidas.

Se siembra a la sombra de otro tipo de árboles de mayor altura, lo cual proporciona humedad, ésta que ayuda a la producción de un café de alta calidad, con este proceso se busca contribuir a la mejora del suelo, utilizando técnicas que lo hagan más fértil.



El sello del Comercio Justo vale desde muchos años atrás como el garante para un café sostenible. Sin embargo, a este sello de calidad o de garantía, le ha salido una alternativa, para muchos una alternativa conocida como “Direct Trade” o Comercio Directo, para muchos algo mejor que FairTrade, ya que la calidad del producto esta en el foco de todo los esfuerzos en este tipo de comercio.

EJES 2023
DE DESARROLLO



HUMANO

Fomentar una cultura emprendedora inspirada en la excelencia de servicio, trabajo en equipo y pasión por el café.

El equipo de RR.HH. enfocará sus esfuerzos en desarrollar estrategias orientadas a que el talento humano de la organización encuentre un balance entre sus actividades laborales, su vida personal, , su desarrollo humano y crecimiento dentro de la compañía.

Para el crecimiento profesional continuo se proyecta la realización de **Entrenamiento en Barismo**.

PROCESO

a- Proceso logístico: Cadena de Abastecimiento.
b- Procesos Comerciales: Tienda, Retail y *Vending*.
c- Procesos Multifuncionales: Estructura, planificación y control de las diferentes actividades del proyecto tanto a nivel de ejecución como a nivel financiero y la implementación de **procesos escalables y repetibles.**
d- Proceso Financiero: Gestión de los registros de inventario centralizados en un solo sistema de información.
Mayor control de los costos de compra, producción y venta, así como operaciones logísticos.
Sincronización transversal con los procesos logísticos y operativos con los financieros y contables.
e- Proceso de recursos Humanos.

CLIENTE

Consolidar y construir la marca HAJJAR® en los mercados actuales y potenciales.

A- ORIGEN: vehículo de comunicación al cliente final para transmitir un mensaje que represente la cultura cafetera.

B – DETALLES: Ofrecemos experiencia y enseñamos a nuestros clientes sobre el mundo del café:

- Drip Coffe
- Cold Brew

C - PROPÓSITO: Responsabilidad social y ambiental extendida a proveedores:

- Cadena de Valor
- Relación con el Caficultor
- Proveeduría Responsable: Fortalecimiento de la cadena de abastecimiento que ofrezcan sostenibilidad contribuyendo a la reducción de los impactos ambientales.

FINANZAS

Generar valor a los accionistas, socios y franquiciados de forma sostenida:

- **Ingresos Operacionales.**
- **Regalías.**









Al-lat
BLEND

Spring
·BLEND·

BLACK
★★★★★
BLEND

HAJJAR



Specialty Coffee & Tea

+595981 717033
www.hajjar.com.py
cafe@hajjar.com.py
Algodonal C/ Acahay. Asunción, Paraguay
@hajjarcoffee @hajjarcoffee

HILLAR GROUP
Lawyers & Business