

## Las fincas

Información esencial para el mapa de fincas y las fichas técnicas de la ruta de brokers

### ¿Cuántas fincas tenemos y cómo se llama cada una?

**R:** Café Tekapa opera cuatro fincas propias en El Salvador: Santa Teresa, Santa Rita, Conacaste y La Ale. Las cuatro son productivas y forman parte de la misma operación familiar.

### How many farms do we have, and what are their names?

**A:** Café Tekapa operates four family-owned farms in El Salvador: Santa Teresa, Santa Rita, Conacaste, and La Ale. All four are productive and form part of the same family-run operation.

### ¿En qué municipio, departamento y región cafetalera está cada finca?

**R:** Todas las fincas se encuentran en la cordillera Tecapa Chinameca, departamento de Usulután. Santa Teresa está ubicada en el cerro del Tigre en Santiago de María, Santa Rita y Conacaste y La Ale se encuentran en Alegría.

### Which municipality, department, and coffee-growing region is each farm located in?

**A:** All of our farms are located in the Tecapa-Chinameca mountain range, in the department of Usulután. Santa Teresa is located on Cerro El Tigre in Santiago de María, while Santa Rita, Conacaste, and La Ale are located in Alegría.

### ¿Cuál es la altitud en metros sobre el nivel del mar (msnm) de cada finca?

*Dato #1 para brokers de especialidad — define el perfil de taza y el precio*

**R:** Santa Teresa: entre 850 y 1000 msnm. Santa Rita: entre 800 y 900 msnm. Conacaste: entre 950 msnm. La Ale: entre 1,250 y 1,500 msnm — la más alta de las cuatro y la que produce los cafés de mayor calidad en taza. La altitud de La Ale la coloca en el rango de Strictly High Grown (SHG), el grado más valorado en Centroamérica.

### What is the altitude, in meters above sea level (masl), of each farm?

*Key data point for specialty coffee brokers—it helps define cup profile and pricing.*

**A:** Santa Teresa: between 850 and 1,000 masl. Santa Rita: between 800 and 900 masl. Conacaste: approximately 950 masl. La Ale: between 1,250 and 1,500 masl—the highest of the four and the farm that produces our highest-quality coffees in the cup. Its elevation places La Ale within the **Strictly High Grown (SHG)** classification, one of the most valued coffee grades in Central America.

### ¿Cuántas manzanas productivas tiene cada finca?

**R:** Santa Teresa tiene 60 manzanas productivas. Santa Rita tiene 68 manzanas. Conacaste tiene 21 manzanas. La Ale tiene 30 manzanas. En total, Café Tekapa opera 179 manzanas productivas entre las cuatro fincas.

### How many productive manzanas does each farm have?

**A:** Santa Teresa has 60 productive manzanas. Santa Rita has 68 manzanas. Conacaste has 21 manzanas. La Ale has 30 manzanas. In total, Café Tekapa operates 179 productive manzanas across the four farms.

---

### ¿Cuántos años tiene cada finca en operación productiva?

**R:** Las cuatro fincas llevan más de dos generaciones en producción activa. La cuarta generación de la familia es quien las opera hoy. Esto significa que la tierra lleva décadas desarrollando el perfil de suelo volcánico que distingue el café de Tekapa.

---

### How many years has each farm been in productive operation?

**A:** All four farms have been in active production for more than two generations. Today, they are operated by the fourth generation of the family. This means the land has spent decades developing the volcanic soil profile that distinguishes Café Tekapa's coffee.

---

### ¿Tenemos coordenadas GPS o polígonos de cada finca?

*OBLIGATORIO para exportar a Europa desde diciembre 2024 — Regulación EUDR*

Santa Teresa: 209° SO

13°27'51" N 88°27'28" O

Santa Rita y Conacaste: 51° NE

13°30'9" N 88°27'47" O

La Ale: 336° NO

13°30'9" N 88°29'31" O

### Do we have GPS coordinates or polygons for each farm?

**A:**

- **Santa Teresa:** 209° SW — 13°27'51" N, 88°27'28" W
  - **Santa Rita & Conacaste:** 51° NE — 13°30'09" N, 88°27'47" W
  - **La Ale:** 336° NW — 13°30'09" N, 88°29'31" W
- 

### ¿Hay algo especial en el suelo, microclima o entorno de alguna finca?

**R:** Todas las fincas están en suelo de origen volcánico, lo que les da una riqueza mineral que se traduce directamente en el perfil de taza del café. Las cuatro cuentan con sombra natural de árboles, lo que regula la temperatura y favorece una maduración más lenta y uniforme del grano. En el caso específico de Santa Rita y La Ale, cada una cuenta además con tres manzanas de área natural de bosque que rodean los cafetales, aportando biodiversidad, regulación del microclima y protección del suelo.

### **Is there anything special about the soil, microclimate, or surroundings of any of the farms?**

**A:** All four farms are located on volcanic-origin soils, providing mineral richness that contributes to the distinctive cup profile of our coffee. Each farm also benefits from natural tree shade, which helps regulate temperatures and promotes slower, more even coffee cherry maturation. In addition, Santa Rita and La Ale each have three manzanas of natural forest surrounding the coffee plantations, supporting biodiversity, regulating the microclimate, and protecting the soil.

---

### **¿Cuántos árboles de café hay en cada finca aproximadamente?**

**R:** La densidad de siembra es de aproximadamente 3,000 árboles por manzana. Con base en las manzanas productivas de cada finca, los totales estimados son los siguientes: Santa Teresa: 60 manzanas  $\times$  3,000 = ~180,000 árboles. Santa Rita: 68 manzanas  $\times$  3,000 = ~204,000 árboles. Conacaste: 23 manzanas  $\times$  2,500 = ~57,500 árboles. La Ale: 30 manzanas  $\times$  3,000 = ~90,000 árboles.

### **Approximately how many coffee trees are there on each farm?**

**A:** The planting density is approximately 4,292 coffee trees per hectare for Santa Teresa, Santa Rita, and La Ale, and approximately 3,577 trees per hectare for Conacaste. Based on the productive area of each farm, the estimated totals are: Santa Teresa, 41.9 hectares and approximately 180,000 trees; Santa Rita, 47.5 hectares and approximately 204,000 trees; Conacaste, 16.1 hectares and approximately 57,500 trees; and La Ale, 21.0 hectares and approximately 90,000 trees.

## **Producción y logística de exportación**

La información que los brokers necesitan para evaluar si pueden trabajar con Tekapa de forma sostenida

---

### **¿Qué volumen total producimos por temporada?**

**R:** La producción promedio por temporada es de 3,300 a 3,500 quintales (qq). Esto representa un volumen sólido y consistente que permite comprometerse con múltiples brokers simultáneamente, al igual se tiene un crecimiento esperado.

### **What is our total production volume per season?**

**A:** Average production per season is **3,300 to 3,500 quintals (qq)**. This represents a solid and consistent volume that allows us to commit to multiple brokers simultaneously, with **expected growth in the future**.

---

### | ¿En qué meses es la cosecha en cada finca?

**R:** La temporada de cosecha varía ligeramente entre fincas. Santa Teresa, Santa Rita y Conacaste cosechan de noviembre a enero. La Ale, al estar a mayor altitud, tiene la maduración más tardía y cosecha de diciembre a febrero. En total, la temporada de cosecha de Café Tekapa va de noviembre a febrero.

### **What months is the harvest season at each farm?**

**A:** The harvest season varies slightly by farm. **Santa Teresa, Santa Rita, and Conacaste** harvest from **November to January**. **La Ale**, being at a higher elevation, has later maturation and harvests from **December to February**. Overall, **Café Tekapa's harvest season runs from November to February**.

---

### | ¿Cuál es el volumen mínimo que podemos comprometer a un broker nuevo?

*Los brokers necesitan saber esto antes de entablar una relación comercial*

**R:** El volumen mínimo que se puede comprometer a un broker nuevo es de aproximadamente 400 quintales, equivalente a un contenedor completo. Este es el punto de entrada para iniciar una relación comercial con Tekapa.

### **What is the minimum volume we can commit to a new broker?**

*Brokers need to know this before establishing a commercial relationship.*

**A:** The minimum volume we can commit to a new broker is approximately **400 quintals (qq)**, equivalent to **one full container**. This serves as the **entry point for establishing a commercial relationship with Tekapa**.

---

### | ¿Exportamos en grano verde, pergamino o tostado?

**R:** La exportación principal es en grano verde (green bean), que es el formato estándar para brokers internacionales que trabajan con tostadores propios. También existe la posibilidad de exportar en pergamino, dependiendo del acuerdo con el comprador. No se exporta café tostado actualmente.

### **Do we export green beans, parchment, or roasted coffee?**

**A:** Our primary export format is **green coffee beans**, which is the standard format for international brokers who work with their own roasters. We can also export **parchment coffee**, depending on the agreement with the buyer. **We do not currently export roasted coffee**.

---

### | ¿En qué tipo de empaque exportamos actualmente?

*Los GrainPro/ECOTACT son preferidos para specialty*

Se utiliza un liner de plástico GrainPro que va dentro de un saco de yute.

**What type of packaging do we currently use for exports?**

*GrainPro/Ecotact liners are preferred for specialty coffee.*

**A:** We use a **GrainPro plastic liner inside a jute bag** for export.

---

**¿Cuál es el puerto de salida que usamos para exportación?**

Se utiliza el Puerto Santo Tomás de Castilla, Guatemala. Al igual que el Puerto de Acajutla.

**Which port of departure do we use for exports?**

**A:** We use **Puerto Santo Tomás de Castilla in Guatemala**, as well as **the Port of Acajutla in El Salvador**.

---

**¿Trabajamos con algún agente aduanal o freight forwarder fijo?**

Se trabaja con agentes de navieras, como la Mediterranean Shipping Company. Esto puede variar ya que se toma en cuenta el lugar, el cliente, etc.

**Do we work with a fixed customs broker or freight forwarder?**

**A:** We work with **shipping line agents**, such as **Mediterranean Shipping Company (MSC)**. This may vary depending on factors such as the destination, the customer, and other logistical considerations.

---

**¿Con qué Incoterms trabajamos o podemos ofrecer?**

*FOB es el más común — define quién paga el flete y quién asume el riesgo*

El Incoterm **EXW** (*Ex Works* o En Fábrica), nuestra responsabilidad termina en el beneficio.

FOB (free on board), lo que significa que se entrega la mercancía a bordo del barco elegido por el comprador en el puerto de embarque acordado. Se pagan los costos y trámites de exportación, y el riesgo pasa al comprador cuando la carga está en el buque.

### Which Incoterms do we currently work with or offer?

*FOB is the most common — it defines who pays the freight and when the risk transfers.*

**A:** We work with **EXW (Ex Works)**, under which our responsibility ends at the processing facility.

We also work with **FOB (Free on Board)**, which means the goods are delivered on board the vessel selected by the buyer at the agreed port of shipment. We cover the **export costs and formalities**, and the **risk transfers to the buyer once the cargo is on board the vessel**.

---

### ¿Podemos enviar muestras internacionales para cupping previo a la compra?

*Los brokers siempre piden samples antes de comprometerse — 200-500g por muestra*

**R:** Sí, es posible enviar muestras internacionales para cupping previo a la compra. Siempre se hace, pre y post embarque.

### Can we send international samples for pre-purchase cupping?

*Brokers always request samples before committing — 200–500 g per sample.*

**A:** Yes, we can send international samples for pre-purchase cupping. This is standard practice, and samples are provided **both before and after shipment**.

---

### ¿Cuánto tiempo de anticipación necesitamos para preparar un pedido nuevo?

**R:** Se necesitan aproximadamente de 2 a 3 semanas de anticipación para preparar un pedido nuevo. Ya que depende de las condiciones y frecuencia del barco. Esto permite coordinar la logística, el empaque, la documentación de exportación y el transporte al puerto.

### How much lead time do we need to prepare a new order?

**A:** We require approximately **2 to 3 weeks' advance notice** to prepare a new order, depending on **shipping schedules and vessel availability**. This lead time allows us to coordinate logistics, packaging, export documentation, and transportation to the port.

---

### ¿Tenemos capacidad de hacer forward contracts?

*Contratos de compra anticipada para la siguiente cosecha — muy valorados por brokers que planean con meses de anticipación*

**R:** Sí. Tekapa tiene capacidad de operar con forward contracts, lo que permite a los brokers comprometer volumen de la siguiente cosecha con anticipación. Este esquema es especialmente valioso para brokers europeos y asiáticos que planifican su inventario con 6 a 12 meses de adelanto.

**Do we have the capacity to enter into forward contracts?**

*Advance purchase contracts for the following harvest — highly valued by brokers who plan several months ahead.*

**A:** Yes. Tekapa has the capacity to operate under **forward contracts**, allowing brokers to commit to volume from the upcoming harvest in advance. This arrangement is particularly valuable for **European and Asian brokers** who plan their inventory **6 to 12 months in advance**.

---