

Tu
café,
aún
mejor

Mog



NOVEDADES

Oct. 2026

Especial

Café de campeonato

Notas: maracuyá, gulupa, flor de naranja



Proceso: doble fermentación anaeróbica thermal shock

SCA

+94

Bourbon Rojo

Notas: caña de azúcar, avellanas, naranja y caramelo.



Especialidad
Varietal

Fermentación
anaeróbica

SCA
+85

> **Cafés ideales para estos métodos:**

- V60
- Aeropress
- Filtrado portátil

Adquiere tus métodos y filtros con Mog*

Te enseñamos a usarlos

También disponibles:

Mara-gogipe

Proceso:
Natural

Notas:
Mora, chocolate
mandarina,
té negro

Paca-mara

Proceso:
Fermentación 48
horas en fruta
y lavado

Notas:
Chocolate, frutos
rojos y cítricos

Colombia

Proceso:
Doble
fermentación
anaeróbica

Notas:
Caña de azúcar,
nueces, durazno,
melocotón, fresa

ACCESORIOS

Molino para café

Pregúntanos por más accesorios



NO EXISTE EL CAFÉ PERFECTO. EXISTE EL CAFÉ PERFECTO PARA TI.

En Mog* te ayudamos a descubrirlo a través de un ecosistema de cafés de especialidad, métodos, asesoría personalizada y experiencias diseñadas para que cada taza te acerque a una nueva forma de disfrutar el café.

- 1 Descubre**
Cafés seleccionados para tu perfil
- 2 Aprende**
Métodos y herramientas para preparar una mejor taza
- 3 Evolucionar**
Con acompañamiento personalizado para perfeccionar tu experiencia
- 4 Vive**
Experiencias Mog* que transforman el café en un ritual para compartir

ESCRÍBENOS:



+57 317 438-6914

hola@mogcafe.com

www.mogcafe.com

Mog Tu café, aún mejor

©2026 | Derechos reservados DSB Coffee Lab SAS. Mog* Tu café, aún mejor es una marca propia en proceso de registro.