



onelli
ROASTERY LAB.

Tecnología de punta,
control riguroso y
experiencia que eleva tu
café a su máximo estándar.

CATALOGO DE PRECIOS 2026

MAQUILA + CO.ROASTING
+ LABORATORIOS

ROASTERY LAB

Somos el Aliado Estratégico perfecto para el desarrollo o crecimiento escalado de tu marca de café tostado.

Ofrecemos instalaciones de última generación, respaldo de profesionales y maquinaria y especializada para cada fase del proceso de tostado. También puedes alquilar por horas nuestros equipos y espacios:

LABORATORIO DE CATACIÓN:

Análisis detallado de perfiles sensoriales de muestras.

CLASIFICACIÓN DE VERDE:

Análisis y clasificación de café verde con tecnología infrarroja y soporte IA, seleccionando por densidad y calidad.

TRILLADO INDUSTRIAL:

Trillado de cafés en pergamino y cereza, en lotes de pequeña y gran escala.

LABORATORIO DE TOSTIÓN:

Desarrollo de curvas de tostión para muestras y producción, con opciones de baches pequeños e industriales.

MAQUILA ESPECIALIZADA:

Empacamos tu café tostado y ofrecemos variedad de empaques.

SELECCIÓN ÓPTICA DE CAFÉ TOSTADO

Eliminamos quakers y granos sobre tostados para garantizar una taza superior y mejorar el aspecto visual del lote, mediante sistemas de control post-tostión.

MARCA DE CAFÉ ONELLI:

Blends de autor de alta calidad para espressos, filtrados y varietales. También maquilamos para Marcas Blancas.





MAQUILA COMPLETA (TRILLADO+SELECCIÓN+TOSTIÓN)

	Nano-Lote <25Kg	25-200 Kg	201-750 Kg	750-3000 Kg	>3000 Kg
Cambio de lote	\$ 35.000 COP	Al cambiar el café de la trilladora es necesario limpiar la trilladora para minimizar la contaminación cruzada. Este costo es debido a esto.			
Trilla de muestra	\$ 51.750 COP				
Trilla Kg. ingresado - Tarifa Standard		\$ 3.105 COP	\$ 2.185 COP	\$ 1.495 COP	\$ 920 COP
Trilla Kg. ingresado Tarifa Preferencial (Aplica para cafés que continúan proceso de tueste)		\$ 2.389 COP	\$ 1.681 COP	\$ 1.150 COP	\$ 707 COP
Selección Óptica - Tarifa Standard		\$ 1.415 COP	\$ 1.062 COP	\$ 885 COP	\$ 796 COP
Selección Óptica Tarifa Preferencial (Aplica para cafés trillados en Onelli).		\$ 920 COP	\$ 690 COP	\$ 575 COP	\$ 518 COP

* Precios Validos hasta 31 Diciembre 2026, SE COBRA DE ACUERDO AL PESO DEL CAFÉ PERGAMINO INGRESADO.

TOSTIÓN

	Co-Roasting	Bache Completo	12,5Kg-500Kg	501-1500 Kg	>1501 Kg
Tueste de muestras (100g)	\$ 74.750 COP / Hora	\$ 17.250 COP			
Prisma 200-600 g	\$ 103.500 COP / Hora	\$ 23.000 COP			
Prisma 600g - 1200g	\$ 138.000 COP / Hora	\$ 29.900 COP			
Prisma 6 kg	\$ 139.500 COP / Hora	\$ 48.300 COP			
Prisma 12,5 kg	\$ 180.000 COP / Hora	\$ 74.750 COP			
Tueste Kg Ingresado			\$ 5.980 COP / Kg.	\$ 4.945 COP / Kg.	\$ 4.600 COP / Kg.
Selección Óptica de Tostado		\$ 4.025 COP / Kg.	\$ 920 COP / Kg.	\$ 805 COP / Kg.	\$ 575 COP / Kg.
Empacado		\$ 1.150 COP / Unid.	\$ 805 COP / Unid.	\$ 690 COP / Unid.	\$ 460 COP / Unid.
Molido		\$ 1.150 COP / Kg.	\$ 805 COP / Kg.	\$ 575 COP / Kg.	\$ 460 COP / Kg.

* Precios Validos hasta 31 Diciembre 2026, SE COBRA DE ACUERDO AL PESO DEL CAFÉ VERDE INGRESADO.

SERVICIOS ESPECIALES

Desarrollo curva cliente	\$ 40.250 COP	Desarrollo curva y informaciones de Humedad, Densidad, Color sin entrega de informaciones.
	\$ 287.500 COP	Desarrollo curva y informaciones de Humedad, Densidad, Color con entrega de informaciones en PDF.
Cata de café	\$ 218.500 COP	Cata de café por catador certificado Q con protocolo a elección del cliente entre SCA, COE o CVA. Entrega de puntaje y retroalimentación.
Análisis Muestra	\$ 322.000 COP	Análisis Físico, Factor de Rendimiento, análisis de defectos y selección, tueste y cata del café por catador certificado Q con protocolo a elección del cliente entre SCA, COE o CVA. Entrega de puntaje y retroalimentación.

* Para cantidades superiores a los indicados en la tabla, por favor solicitar una cotización personalizada



onelli
· L A B ·

(+57) 322 549 81 05
contacto@onelli.com
Carrera. 22 # 71A - 44
Bogotá - Colombia

