



Comunalidad para fortalecer la
comercialización y el reconocimiento de las
pequeñas y pequeños productores de
Mesoamérica

CATÁLOGO CAFÉ 2026

Café natural, orgánico y comercio justo





Lekil Ch'ivit significa “Buen Mercado” en tsotsil. Somos una iniciativa comunitaria que integra a pequeñas y pequeños productores de café, miel, arte textil y ecoturismo del sureste de México. Nuestro compromiso es fortalecer la economía local, conservar la biodiversidad y compartir con el mundo los sabores y saberes de Mesoamérica.



“Sabores y raíces”

Café orgánico y de comercio justo

El café que acompaña Lekil Ch'ivit nace en las montañas del sureste de México, cultivado bajo sombra entre bosques de niebla y selvas que resguardan jaguares, quetzales y tucanes. Cada grano refleja el trabajo de familias productoras que, generación tras generación, han cuidado la tierra con respeto y conocimiento ancestral.

Sede:
San Cristóbal de Las Casas,
Chiapas, México



999 251 3704



Lekilchivit

lekilchivit.com





Trabajo de Mujer



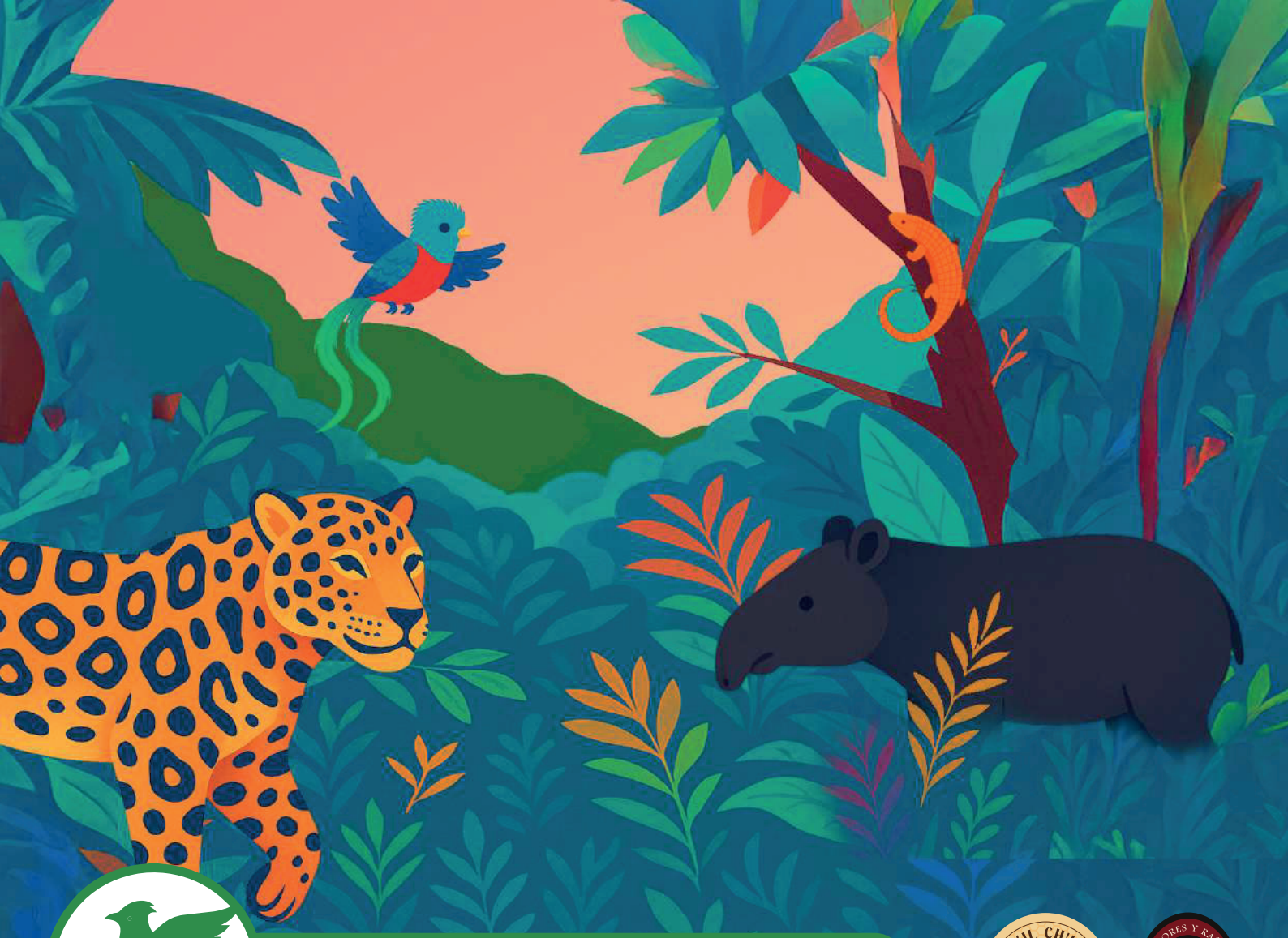
500 g \$250.00
250 g \$130.00

Descripción

El café "Trabajo de Mujer" es el fruto del esfuerzo de mujeres productoras campesinas e indígenas originarias de comunidades de Chiapas. Cada grano refleja la dedicación, el compromiso y el saber tradicional con prácticas ecológicas que cuidan la tierra y protegen la biodiversidad de la Sierra Madre, en la que se localiza la Reserva de la Biósfera El Triunfo.

Al elegir Café Sabores y Raíces "Trabajo de Mujer", disfrutas la experiencia del café de alta calidad. Además, contribuyes al empoderamiento de mujeres que impulsan a sus comunidades, preservan las tradiciones y celebran la vida desde el corazón de Chiapas.

***Con la calidad de CESMACH**



Sierra Madre



500 g \$180.00

250 g \$95.00

Descripción

Café “Sierra Madre” proviene de las montañas de la Sierra Madre de Chiapas, cultivado por familias productoras que, generación tras generación, han mantenido vivas sus raíces y el respeto por la tierra. Cada cosecha se realiza de manera artesanal, utilizando prácticas ecológicas que protegen la riqueza la Reserva de la Biósfera El Triunfo, uno de los santuarios naturales más importantes de México.

Al elegir Café Sabores y Raíces “Sierra Madre”, disfrutas un café con un sabor auténtico y de alta calidad, mientras contribuyes a la conservación de uno de los refugios de biodiversidad más valiosos y al bienestar de las familias cafetaleras.

*Con la calidad de CESMACH



Comunalidades



500 g \$160.00

250 g \$85.00

Descripción

Café “Comunalidad”, proveniente de las fértiles tierras de Jaltenango, Chiapas, este café es cultivado por productores locales que combinan tradición y técnicas de labores culturales responsables para ofrecer un grano de la más alta calidad. Su sabor único es fruto del clima, la altitud y la dedicación de quienes trabajan la tierra con esmero.

Al elegir Café Sabores y Raíces “Comunalidad ” es elaborado de manera artesanal y con prácticas que preservan la naturaleza, apoyando a las familias productoras que mantienen vivas las raíces y tradiciones de esta región cafetalera.

*Con la calidad de CESMACH



CESMACH®

Campeños Ecológicos de la Sierra Madre de Chiapas



Es una organización de pequeños productores de café fundada en 1994. Nació gracias a la unión de un grupo de familias campesinas.

CESMACH está integrada por más de 300 familias productoras que cultivan café bajo sombra en la zona de amortiguamiento de la Reserva de la Biósfera El Triunfo, uno de los ecosistemas más ricos en biodiversidad de México. Su producción está certificada como orgánica y de comercio justo, lo que garantiza un manejo responsable de la tierra, precios más equitativos y un compromiso con el desarrollo social.

CESMACH impulsa proyectos complementarios como la apicultura, la agroforestería y programas de capacitación técnica, que fortalecen la seguridad económica y alimentaria de sus socios. Su modelo se basa en valores de democracia, equidad de género, solidaridad y respeto a la naturaleza.

Con más de dos décadas de experiencia, CESMACH se ha consolidado como un ejemplo de organización rural exitosa que combina la conservación ambiental con la justicia social, ofreciendo al mundo un café de especialidad que representa el trabajo digno de las comunidades campesinas de Chiapas.



Café Altura Especial

500 g \$185.00

250 g \$110.00



Descripción

CESMACH es resultado de la organización de campesinos para la producción, certificación, acopio y comercialización de café orgánico, para el mercado internacional. La organización está conformada por 619 socias y socios. En 25 años de operación, CESMACH se ha posicionado como una empresa social que cuenta con certificaciones de producción orgánica y de comercio justo, que ha sostenido relaciones duraderas con sus clientes en los mercados de exportación debido a la calidad de sus productos y confiabilidad de la organización.

Certificación: Orgánico y de Comercio Justo.





Café Jaltenango

500 g \$165.00

250 g \$95.00

Descripción



Cada bolsa de 500g está repleta de los sabores auténticos y aromas inconfundibles de la región. Nuestro café captura la esencia misma de Chiapas en cada sorbo. ¡Aprovecha esta oportunidad para llevar la magia del café de Jaltenango a tu hogar, reuniones familiares, negocio o emprendimiento!

Certificación: Orgánico y de Comercio Justo.



Café Femenino

500 g \$255.00

250 g \$125.00

Descripción

Descubre el café CESMACH Femenino, un café único, cultivado y cosechado con dedicación por mujeres productoras de Chiapas. Este café no solo ofrece una experiencia sensorial extraordinaria, sino que también apoya y empodera a las mujeres que lo producen, contribuyendo a sus comunidades y promoviendo prácticas sostenibles.

Certificación: Orgánico y de Comercio Justo.





SIERRA AZUL^{SC}



Café Sierra Azul – Altura Especial

\$270.00
500 g

Descripción



Café de altura cultivado entre 1,200 y 1,900 msnm en la Reserva de la Biósfera El Triunfo. Tueste medio, disponible en grano o molido, ideal para cafetera u olla.

Perfil de taza: Notas de chocolate, caramelo, nueces y cítricos, con acidez agradable y residual dulce.

Certificación: Orgánico y de Comercio Justo.

Café FEM – Altura Especial

\$270.00
500 g

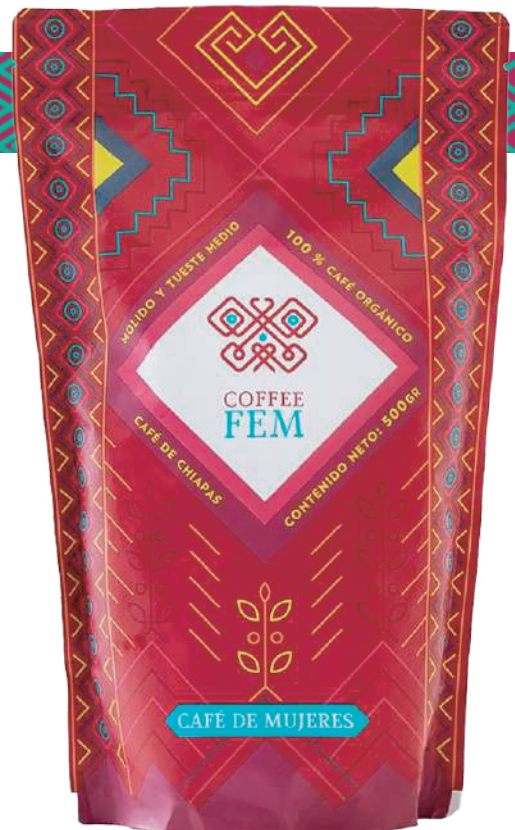
Descripción



Café producido por mujeres, originado en comunidades cafetaleras de la Sierra Madre de Chiapas. Altura de 1,200 a 1,900 msnm, tueste medio, en grano o molido.

Perfil de taza: Aromas florales y cítricos, con cuerpo balanceado y final dulce.

Certificación: Orgánico, Comercio Justo.



Café Metik

Fruto de grandes mujeres

Café Metik – Fruto de grandes mujeres

500 g \$180.00

250 g \$95.00

Descripción



Metik significa mujer en tseltal, este café es fruto del esfuerzo y dedicación de mujeres cafetaleras de la Sierra Madre de Chiapas. Cultivado entre montañas, a más de 1,200 msnm, bajo sombra y con prácticas. Este café representa una apuesta por la equidad, la sustentabilidad y la calidad.

Perfil de taza: Frutal-floral y acidez cítrica, con cuerpo medio.

Certificación: 100% orgánico



Café Sat Kajpel Antsetik – Café con rostro de mujer

1000 g \$336.00

500 g \$168.00

250 g \$84.00

Descripción

Un café producido colectivamente por mujeres de la región de los Altos de Chiapas, en el municipio de Chalchihuitán, bajo un modelo solidario que fortalece la economía comunitaria. Cultivado entre 1,450 y 1,950 msnm, este café refleja el esfuerzo y la tradición de productoras indígenas.

Perfil de taza: Notas de cacao, chocolate, nuez y un toque afrutado, con tueste medio que resalta un sabor balanceado y un aroma envolvente.





Café Hernández – 100% Chiapaneco

\$150.00
500g

Proveniente del Ejido Santa Rita, Ángel Albino Corzo, Chiapas, este café arábica cultivado entre 1,200 y 1,600 msnm ofrece un sabor único de la región. Con un tueste medio, logra un balance perfecto entre aroma, acidez y cuerpo, ideal para disfrutar en cafetera o método tradicional.

Perfil de taza: Notas suaves de chocolate, nuez y matices cítricos, con un retrogusto agradable y persistente.



Café Villahermosa

\$125.00
500g

Café cultivado en el Ejido Villahermosa, dentro de la Reserva de la Biósfera La Sepultura, Chiapas. Producido de manera sustentable bajo sombra de árboles nativos, refleja el compromiso con la conservación y el cuidado del medio ambiente.

Certificación: Organico

LOS 3 PILARES DEL LEKIL CH'IVIT



Medio ambiente:

Impulsamos prácticas productivas que respetan la naturaleza, promoviendo el café de sombra y la producción orgánica que protegen los suelos, conservan el agua y ayudan a mitigar el cambio climático. Nuestro trabajo fortalece a comunidades que habitan territorios de alta riqueza biológica como El Triunfo, La Sepultura y Montes Azules, donde la conservación se une con el ecoturismo comunitario.



Equidad de género y pueblos originarios:

Acompañamos a familias campesinas e indígenas que participan de manera equitativa en cada proceso. Este pilar fortalece la voz de las mujeres y hombres en igualdad de condiciones, mantiene vivas sus tradiciones y asegura que el Buen Vivir siga siendo la guía de sus comunidades.

Comercio justo:

Somos parte de un modelo global en el que productores y consumidores comparten un mismo propósito: que cada taza de café, cada gota de miel, cada textil y cada experiencia turística generen dignidad, bienestar y una conexión auténtica. Nuestra labor es abrir caminos hacia mercados justos y dar a conocer al mundo el valor de lo que nace en nuestras comunidades.



¿Cómo comprar café?

Escoge tu café

Revisa nuestro catálogo y selecciona el producto que más te guste.

Haz tu pedido por WhatsApp o Teléfono y menciónanos

Nombre del producto

Cantidad que deseas:

Presentación en 250g, 500g, 1kg

Tipo de Molido

Tipo de Tostado

Ubicación del envío

Formas de pago

Efectivo (entrega local)

Transferencia bancaria

En caso de requerir factura, el pago deberá realizarse únicamente por transferencia.

ENVÍO GRATIS

En pedidos mayores a 5 kg

Tiempo de entrega: 3 a 4 días hábiles a toda la República Mexicana

Tipos de tostado

Claro (suave, más ácido, conserva sabores frutales y florales)

Medio (balanceado, con notas dulces y buena acidez)

Medio-Fino (más intenso, conserva dulzor y cuerpo)

Fino (también llamado oscuro ligero, con mayor cuerpo y menos acidez)

Extra Fino (oscuro, sabor fuerte y amargo, ideal para espresso)

Tipos de molido (según método de preparación)

Grueso → Prensa francesa, Cold Brew

Medio-Grueso → Chemex, V60 con tiempos largos

Medio → Cafetera de goteo, V60 estándar

Medio-Fino → Aeropress, sifón

Fino → Cafetera italiana (Moka)

Extra Fino → Espresso

Turco (muy fino, casi polvo) → Café turco

lekilchivit.com



999 2513704



Lekilchivit