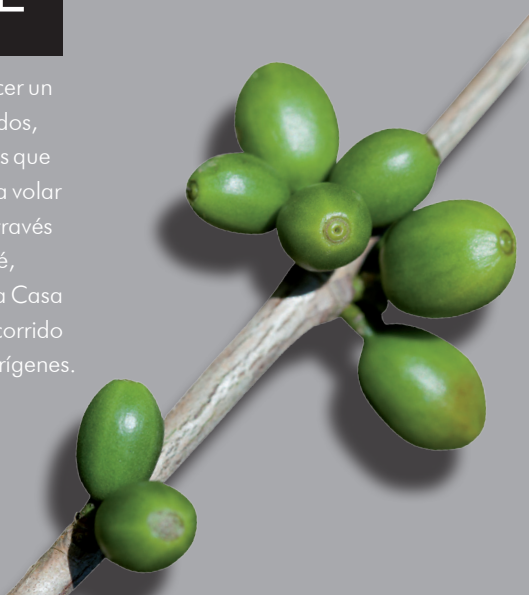


Viaje a la
esencia del

café

LA CASA
DEL
CAFÉ

Te invitamos a hacer un viaje con los sentidos, y descubrir lugares que saben a vida. Deja volar tu imaginación a través del aroma del café, disfrutando con La Casa del Café de un recorrido por sus distintos orígenes.



El suave color de Colombia

Altitud: 1.000 – 1.800 m.
Producción: 12 millones de sacos de 70 Kg.
Colombia ha tenido una merecida fama de excelente café por diversas razones. Por un lado, el alto volumen de producción dividido en dos cosechas le permite abastecer de café fresco todo el año. Por otro lado, la uniforme calidad en todos los embarques, que les diferencia de sus vecinos centrales. Y finalmente por la absoluta y total garantía de calidad en cada taza de café que se prueba.

La esencia intacta de Colombia descafeinado

Altitud: 900 – 1.800 m
Producción: 7 millones de sacos
Con un proceso de descafeinización 100% natural procesado en la región de Manizales en Colombia, esta variedad logra mantener intactas todas las magníficas propiedades organolépticas del café original de Colombia. El resultado es un delicioso café con una acidez y un cuerpo muy equilibrado, y un sabor muy suave y limpio.

Tambo: el genuino café del altiplano colombiano

Altitud: 2.000 m.
Producción: 10.000 sacos
Producido en el municipio del mismo nombre en el departamento de Nariño, la variedad Tambo constituye el café de mayor altitud cosechado en Colombia. Su calidad es excepcional, fruto de la más exigente selección de origen. Combina un delicado equilibrio y cuerpo medio, con una acidez equilibrada y un característico sabor muy suave y con leve toque afrutado.

El inigualable aroma de Kenia

Altitud: 2.000 – 2.500 m.
Producción: 850.000 sacos
Los mejores cafés de Kenia destacan por su singular acidez junto a una equilibrada dulzura con suave sabor a cítricos. Un delicioso aroma afrutado difícilmente apreciable en otro origen, y que es fruto de un cuidadoso proceso de elaboración. El más conocido de sus cafés es el Kenia AA, la variedad clasificada por su grano de mayor tamaño. Está considerada como un signo de calidad, por conservar mejor los aceites que le dan sabor y aroma al café.

La fina acidez de Costa Rica

Altitud: 900 – 1.800 m.
Producción: 3 millones de sacos de 69 Kg.
El Strictly Hard Bean es un café de confianza y su variante de Tarrazú se considera el café Gourmet de Costa Rica. Se trata de la selección de los cafés más finos, ácidos y perfumados de la región de Tarrazú, conocida por su enorme altitud y por la dificultad que presenta el cultivo de café debido a las impresionantes pendientes.

Kenia Guatemala Etiopía
Uganda Brasil
Colombia Costa Rica



El sabor de los campos de Brasil

Altitud: 200 – 800 m.
Producción: 35 – 45 millones de sacos de 60 Kg.
Los cafés de Sul de Minas (al sur de Brasil) son Brasiles que presentan una leve acidez, un gran sabor y aroma, y un buen cuerpo. La zona de Cerrado (norte) es una zona productora de amplias extensiones de terreno, habitualmente irrigado, donde la calidad suele ser muy homogénea y la bebida muy equilibrada, sin ese punto de acidez del Sul de Minas pero con un cuerpo y sabor muy intenso.

La intensidad natural de Uganda

Altitud: 900 – 1.500 m
Producción: 3 millones de sacos
Uganda es el espacio natural de los cafés Robusta, con las principales zonas de producción concentradas en un radio de 300 Km. alrededor del lago Victoria y en algunas zonas del oeste del país. Este café con ciertos tonos a madera se caracteriza por su sabor neutro. Se recomienda para mezclar en pequeños porcentajes, aportando fuerza, carácter e intensidad.

Las volcánicas tierras de Guatemala

Altitud: 900 – 2.000 m.
Producción: 4 millones de sacos de 69 Kg.
El Genuino Antigua, considerado como el mejor café lavado de Centroamérica, se cultiva entre 1.500 y 2.000 metros de altitud sobre la cadena de volcanes que rodean la ciudad de la que toma nombre, y presenta una suavidad, cuerpo y acidez muy acentuadas además de un sabor perfumado difícil de encontrar en otros orígenes.

El perfume de las montañas de Etiopía

Altitud: 1.500 – 2.000 m.
Producción: 3 millones de sacos de 60 Kg.
País descubridor del café donde, dada la altitud de sus cordilleras, la mayoría de sus cafés presentan una gran acidez, como por ejemplo el Sidamo, que destaca por su sabor perfumado. Entre los naturales de Etiopía destaca el Harrar que, a pesar de haber sido procesado por vía seca, presenta una buena acidez y un leve toque de perfume.



Flor del café