

Kafearen

Kafearen
esentziarako
bidaia

LA CASA
DEL
CAFÉ

Zentzumenak erabiliz
bidaia eta bizitza
zaporea duten lekuak
ezagutzera gonbidatzen
zaitugu. Aska ezazu
irudimena kafearen usain
gozoaz, eta ezagut itzazu
hainbat jatorri, La Casa
del Caférekin batera.



Kolonbiako kolore leuna

Altitudea: 1.000 – 1.800 m.
Ekoizpena: 70 kg-ko 12 milioi zaku.
Kolonbiak kafe bikainaren fama izan du, eta fama hori ondo merezia izan du, hainbat arrazoiengatik. Batetik, ekoizpen-kopuru handia du, bi uztaletan banatua, eta, horri esker, kafe freskoz horri dezake urte osoan. Bestetik, ontziratze guztietan kalitate on bera ematen duela aipatu behar da: horrek bereizten du erdialdeko beste herrialdeetatik. Eta, azkenik, erabateko eta guztizko kalitate-bermea ematen du kafe-katilkada bakoitzean.

Kafeinarik gabeko Kolonbiako esentzia ukitu gabe

Altitudea: 900 – 1.800 m
Ekoizpena: 7 milioi zaku
Kafeina kentzeko prozesu % 100 natural batekin, Kolonbiako Manizales eskualdean prozesatua, barietate horrek ukitu gabe mantentzen ditu Kolonbiako berezko kafearen ezaugarri organoleptiko paregabe guztiak. Horren emaitza da kafe zoragarri bat, garraztasun eta gorputz oso orekatuarekin, eta zapore oso leun eta garbiarekin.

Tambo: Kolonbiako goi-ordokiaren kafe berezia

Altitudea: 2.000 m.
Ekoizpena: 10.000 zaku
Izen bereko udalerrian ekoiztua, Nariño departamentuan, Tambo barietatea da Kolonbian jasotako altitude handieneko kafea. Bere kalitatea apartekoa da, jatorri-hautaketa zorrotzenaren emaitza. Oreka fina eta erdi-mailako gorputza dauka, garraztasun orekatuarekin, eta zapore propio eta leunarekin, eta fruta-zapora txiki batekin.

Kenya-ren aroma paregabea

Altitudea: 2.000 – 2.500 m.
Ekoizpena: 850.000 zaku
Kenyako kafe onenak nabarmentzen dira beren garraztasun bereziagatik, gozotasun orekatu batekin batera, eta zitriko-zapora leunarekin. Fruta-gustuko aroma zoragarri bat, beste jatorri batean aurkituko ez duzun eta lantze-prozesu zaindu baten emaitza dena. Bere kafeen artean ezagunena Kenia AA da, tamaina handiagoko aleen arabera sailkatutako barietatea. Kalitate-zeinu gisa ikusten da, kafeari zaporea eta aroma ematen dioten olioak hobeto kontserbatzen dituelako.

Costa Ricako garraztasun fina

Altitudea: 900 – 1.800 m.
Ekoizpena: 69 kg-ko 3 milioi zaku.
Strictly Hard Bean konfiantzako kafea da, eta horren Tarrazuko aldagaia Costa Ricako gourmet kafelzat hartzen da: Tarrazu eskualdeko kafe finak, garratzenak eta usaindunenak aukeratzuz egiten da. Eskualde hori oso altu dago eta zaila da bertan kafea haztea, aldapa ikaragarriak baitaude: hain zuzen, ezaugarri horiek egiten dute ezagun eskualdea.

Guatemala
Kenia
Uganda
Kolonbia



Guatemalako sumendi-lurrak

Altitudea: 900 – 2.000 m.
Ekoizpena: 69 kg-ko 4 milioi zaku.
Genuino Antigua hartzen da Erdialdeko Amerikako kafe garbitu hobereentzat. 1.500 eta 2.000 metroko altitudetan landatzen dute, hiri bat inguratzen duen sumendi-katearen gainean; horregatik hartzen du kafeak hiri horren izena. Kafe hori leuntasun, gorputz eta garraztasun handikoa da, eta, horrez gain, zapora usainsu berezia du: nekez aurki daiteke zapora hori beste jatorrietako kafeetan.

Etiopiako mendien lurrina

Altitudea: 1.500 – 2.000 m.
Ekoizpena: 60 kg-ko milioi zaku.
Kafea herrialde horretan aurkitu zuten. Mendikateen altuera dela-eta, bertan ekoiztiko kafe gehienak oso garratzak dira: esaterako: Sidamo (berezia, duen zapora usainsuagatik). Etiopiako kafeen artean, Harrar nabarmentzen da. Kafe hori lehorrean prozesatzen da, baina, hala ere, garraztasun ona eta lurrin-ukitu txiki bat ditu.

Brasiliko soroetakao zaporea

Altitudea: 200 – 800 m.
Ekoizpena: 60 kg-ko 35 – 45 milioi zaku.
Sul de Minaseko kafeak (Brasilen hegoaldea) garraztasun apur bat, zapora eta usain bikaina eta gorputz ona duten Brasileak dira. Cerradoko gunea (iparraldean) lur-hedadura handiko ekoizpen-gunea da, normalean ureztatuta. Bertan, kalitatea oso homogeneoa izan ohi da, eta edaria oso orekatua: ez du Sul de Minaseko garraztasun-ukitu hori, baina gorputz eta zapora handia du.

Ugandako bizitasun naturala

Altitudea: 900 – 1.500 m
Ekoizpena: 3 milioi zaku

Uganda da Robusta kafeen gune naturala, eta horien ekoizpen-eremu nagusiak 300 kilometroko erradio batean metatzen dira Victoria aintziraren inguruan eta herrialdearen hegoaldeko zonalde batzuetan. Egur-tonu batzuk dituen kafe horrek bere zapora neutroa du ezaugarri. Gomendagarria da proportzio txikietan nahasteko, indarra, izaera eta bizitasuna emanez.

Guatemala
Kenia
Uganda
Kolonbia



Kafearen lorea