

COFFEE STORAGE

[HISTORIA](#)[QUIÉNES SOMOS](#)[NUESTROS PRODUCTOS](#)[CONTACTO](#)

CONOCIENDO UN POCO SOBRE EL CAFÉ

HISTORIA

La leyenda del pastor

Según una leyenda, fue un joven pastor yemení llamado Kaldi quien descubrió la planta del café. Kaldi observó un comportamiento extraño en su rebaño, que brincaba y saltaba enérgicamente, tras ingerir los frutos rojos de un arbusto hasta entonces desconocido. Sorprendido por este hecho el pastor arrancó varios frutos y se los mostró a un superior religioso de un convento cercano. El religioso probó a hervir las bayas y beber la infusión resultante, pero era demasiado amarga y la desechó. Al tirar aquellos frutos al fuego observó cómo al tostarse desprendían un agradable aroma. De nuevo probó a preparar una infusión con las bayas ya tostadas, descubriendo entonces lo que hoy conocemos como café.

Las montañas de Etiopía

Los historiadores sitúan las primeras plantas de café en las regiones montañosas de Etiopía, antes del siglo IX. Desde allí pasaron al vecino Yemen, situado al Sur de la Península Arábiga, desde donde fueron llevadas hasta Ceilán y la India. El café fue introducido en Europa cuando varios ejemplares de cafetos procedentes de Java fueron llevados al Jardín Botánico de Amsterdam. Desde entonces el cultivo del café se extendió por el continente, llegando incluso a las colonias que los países europeos tenían en América. El consumo de café comenzó a generalizarse en Europa a partir del siglo XVIII.

De fruto a infusión

En un primer momento el café se consumía masticando los granos crudos o en una masa obtenida tras machacar los frutos y mezclarlos con grasa. Más tarde el café se convirtió en una bebida obtenida de la maceración de los granos en agua fría. A partir del siglo XIII se procedió a secar los granos al sol y tostarlos al fuego antes de preparar la infusión, tal y como se sigue realizando en la actualidad.

Consumo mundial

El café se ha convertido en una de las bebidas más populares y consumidas en todo el mundo. Hoy en día los países nórdicos son los mayores consumidores de café, seguidos de Estados Unidos, Italia y España. Por su parte, Brasil, Vietnam y Colombia son los principales productores mundiales de café.

Tipos y variedades

Cuando se habla de variedades y tipos de café no estamos hablando de lo mismo. La variedad se refiere al origen y especie del grano que se cosecha y los tipos son las bebidas que se han inventado a lo largo de los años con esos distintos granos. Hoy te explicaremos cuáles son las variedades y tipos de cafés más populares en el mundo.

Variedades y origen

En realidad, los tipos de grano de café que se conocen hasta el momento se pueden agrupar tan solo en 4 categorías: el arábigo, el robusta, café libérica y café excelsa. Sin embargo, los más conocidos y comercializados a nivel mundial son los dos primeros.

Café arábica o arábigo

Es el tipo de grano que conquista hasta casi un 80% de la producción mundial, sin duda el rey de las tazas de café. Procedente del sur de Etiopía, en los primeros años de su cultivo únicamente se aprovechaban sus hojas para preparar té.

La concentración de cafeína de estos granos, caracterizados por ser claros y grandes, es de un 1-1,5%, lo que supone un valor bajo. Su sabor es suave y agradable al paladar, que recuerda en ocasiones a aromas silvestres y frutos secos, incluso a toques ácidos. El café Arábica se considera de tipo gourmet.

Café robusta

Se trata de un grano de café procedente de un arbusto mucho más resistente en comparación con el anterior, por lo que es posible cultivarlo en una mayor variedad de terrenos.

La concentración de cafeína en el grano supera bastante a la del café Arábica, siendo ésta de un 2-3% aproximadamente, en un grano considerablemente más pequeño.

Esta característica convierte al café Robusta en una bebida fuerte y amarga, con un olor menos perfumado y una textura áspera. Su degustación suele recordar a frutos secos y madera. Generalmente se utiliza para blends (mezclas), a diferencia del anterior, que es de tipo gourmet.

Café libérica

Procedente de los alrededores de Monrovia, en Liberia, se trata de un grano de café que proporciona un sabor particularmente diferente, por lo que su consumo no está muy extendido. No obstante, es un tipo de grano que es muy apreciado en países escandinavos.

Café excelsa

Fue descubierto por primera vez en el lago Chad, en África. A pesar de ser muy similar al café Libérica en el tamaño del árbol y sus hojas, difiere en que sus flores, frutos y granos son más pequeños, así como de una calidad inferior. Tanto este tipo de grano como el anterior tienen realmente un consumo residual.

Tipos de café, según la preparación

Café espresso

Una de las bebidas más antiguas y clásicas del café sin duda es el espresso, si buscamos una fecha exacta podríamos decir que su llegada al mundo, de manera comercial, fue en el año 1906.

El espresso es un café fuerte de color negro muy aromático. Un espresso perfecto es servido con crema espesa de color dorado (espuma) sobre la superficie.

Café americano

El café americano es una de las formas más clásicas de consumir el café, es solo para personas que gustan de sabores ligeramente fuertes o con una buena presencia de sabor.

Un café americano es un shot de espresso servido en una taza con agua caliente. Muchas personas prefieren beberlo con leche, sin embargo, los conocedores sugieren que se agregue un mínimo de leche para obtener más sabor del espresso.

El café americano es la bebida líder en ventas, pues tanto en USA como en México, el café americano es el método por excelencia para activar las mañanas. Ya te lo podrás imaginar: es una de las bebidas más vendidas.

Café cappuccino

Un verdadero cappuccino es una combinación de espresso, leche vaporizada y espuma de leche en partes iguales.

Caracterizado por la dulzura de su sabor, se ha vuelto un clásico de las barras de café. Es muy común espolvorear polvo de cocoa, rallar chocolate negro y hacer figuras de arte latte sobre la espuma para hacer más atractivo el café.

Latte

El café latte es uno de los más populares, su preparación consta de 2 onzas de café espresso y 3 onzas de leche al vapor. Algunas personas lo prefieren con un poco de crema por encima.

Algo que también está siendo tendencia es el arte latte, el cual consiste en crear diferentes figuras a partir de la leche vaporizada.

Café moka (Mochachino)

El café moka es el resultado de la unión de café y chocolate, es de origen italiano y es considerado una variante del capuccino.

El aroma que desprende y el sabor mezclado de estos dos elementos hacen del moka uno de los tipos de café más populares alrededor del mundo. Si te gustan los sabores ligeros y dulces esta bebida es totalmente para vos.

Caramel macchiato

El método más común es combinar el espresso, caramelo y la espuma de leche o leche vaporizada, añadiendo vainilla para agregar un sabor extra. Podés encontrarlo en sus versiones: espresso macchiato, latte macchiato, almond latte macchiato, etc.

Ahora que conoces un poco más sobre el café, te invitamos a que elijas tu favorito en una de nuestras sucursales.

¡Te esperamos!

NOSOTROS

Desde hace más de 5 años trabajamos con el compromiso de elaborar y comercializar productos de la mejor calidad teniendo como objetivo principal la satisfacción de nuestros clientes.

Para poder lograrlo, tenemos en cuenta nuestros 3 pilares fundamentales:

Realizamos constantes mejoras tecnológicas para contribuir al cuidado del medio ambiente, logrando una Producción Segura.

Nos interesamos por el desarrollo profesional y el bienestar de nuestros colaboradores, fomentando la inclusión y diversidad.

Nos conectamos con nuestra comunidad y participamos de diversas acciones solidarias.

LO QUE HACEMOS

Todos nuestros productos cuentan con los máximos estándares de calidad.

Día a día nos preocupamos para lograr la mejor pastelería y los mejores panificados para acompañar tu café, cocinando con materia prima de excelencia, pero por sobre todo, con mucho amor.

¿Ya probaste todas nuestras opciones? Te invitamos a degustar nuestra carta.

(carrito)

Producto1

producto2

producto3

Producto4

producto5

producto6

CONTACTANOS

➔ SUSCRIBITE A NUESTRO NEWSLETTER

Ingresá tu email para recibir nuestras novedades y beneficios.

++formulario++

➔ SERVICIO AL CLIENTE

Podes dejarnos tu comentario o reclamo en atencionalcliente@cofeestorage.com.ar

➔ SUCURSALES

Encontranos en Microcentro, Belgrano y Vicente López

➔ TRABAJÁ CON NOSOTROS

Si queres formar parte de nuestro equipo, envianos tu cv a rrhh@cofeestorage.com.ar