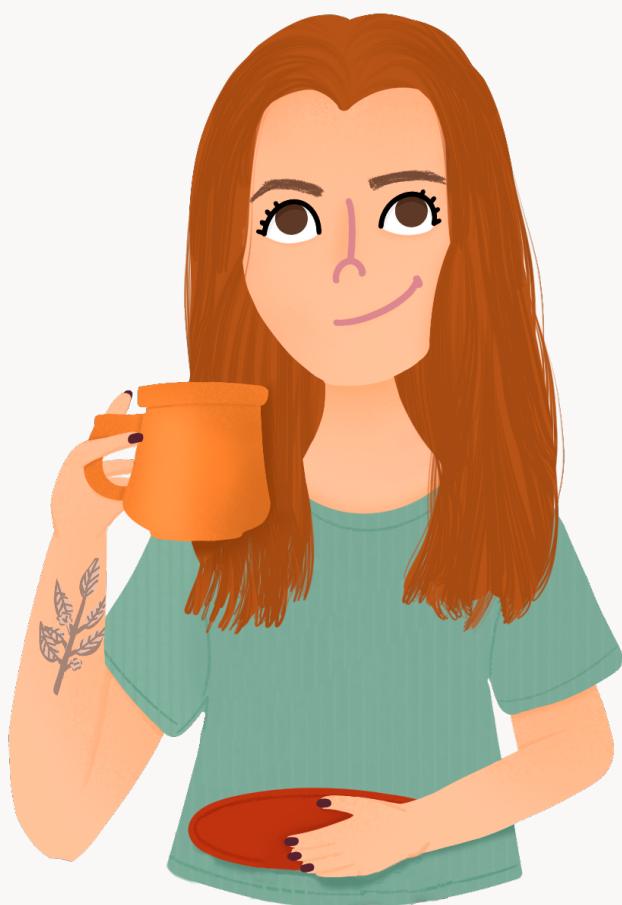


# Guía básica para todos los amantes del café



Al café para explorarlo, te invito a tomarlo

El café es una fruta, un producto global, tiene una historia y crece artesanalmente por caficultores.



¿Sabías que el café proviene de una cereza?

El café se descubrió hace millones de años y lo que menos se iban a imaginar es que se convertiría en esa bebida tan famosa.

Crece en una planta llamado cafeto (*Coffea*), perteneciente a la familia de las rubiáceas. Existen una gran variedad de cafetos pero las mas conocidas son "Arábica y Robusta"

Esta maravillosa planta crece mejor en zonas entre el trópico de capricornio y de cáncer, ya que necesita un clima específico para desarrollarse mejor.

El café siempre ha crecido por los humanos y por ello debemos honrar a Los Caficultores, uno de los eslabones principales en la cadena, ellos están día a día cultivando, cosechando y procesando las cerezas del café.

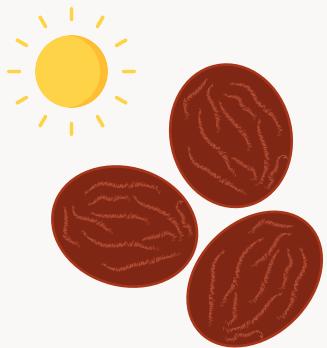


## ¡El beneficio es muy importante!

El beneficio es el proceso por el cual pasa la cereza para poder extraer el grano verde "o crudo" que es el que luego tostamos.



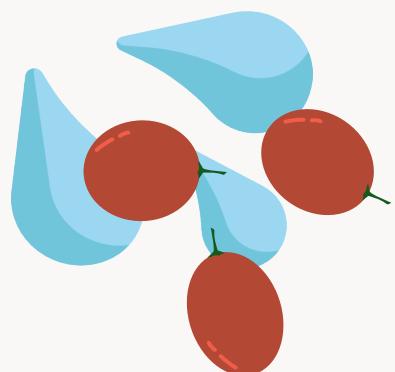
Dentro de esta etapa existen diferentes tipos de procesos hoy en día han avanzado, pero los más antiguos y conocidos son:



NATURAL



HONEY



LAVADO

Cada uno de estos beneficios le dan un aporte diferente a la taza final, algunos presentan mayor acidez, otros mas dulces o con más cuerpo.

## ¿Por qué tostamos el café?

El tueste de café es una actividad antigua que con el paso de los años ha mejorado sus métodos para realizarlo. Esta operación altera las características iniciales del café verde, para producir otros componentes organolépticos, como el sabor, la acidez, el sabor residual y el cuerpo del café. El tueste del café es una fase de gran importancia, de ahí es donde se desarrollan los aromas y sabores que han convertido a esta bebida en una de las infusiones más famosas.



El tostado hace que los granos:

- Cambien de color
- Pierdan humedad y peso
- Aumenten su tamaño
- Se vuelvan quebradizos

Los tuestes ligeros ofrecen sabores ácidos, florales y afrutados, aroma más delicado y menos cuerpo que los tuestes oscuros.

Los tuestes más oscuros desarrollan sabores ahumados, pungentes, amargos y carbonizados.

Al llevar el tostado a un extremo, los sabores quemados dominan y el cuerpo declina.

## ¿Por qué no torrado?

El café torrado es cuando en el proceso de tueste le agregan azúcar para tapar todos sus defectos, ya que suelen hacerlo cuando tienen cafés de baja calidad.

La torra del café hoy en día está prohibida en todo el mundo, menos algunos países como; Argentina, Uruguay, Paraguay, España y Portugal.

Este proceso no es recomendable para la salud por ellos se recomienda consumir café tostado completamente natural y de mejor calidad



Dato curioso:

En el idioma Portugués la palabra cambia; ya que para ellos "café torrado" se traduce a "café tostado".

¿Quieres preparar un delicioso café en casa pero no sabes por dónde empezar?



Si quieras tener la mejor experiencia para tu ritual cafetero, ¡Destina un espacio!

# Básicos para preparar café en casa

1.- Algún método: Este depende de tus gustos, puede ser tu método de filtrado preferido o una máquina espresso de hogar, puedes empezar incluso con un tradicional filtro de tela pero ¡lo importante es empezar!



2.- Molino manual o eléctrico: si quieres sacar 100% lo mejor de tu café lo ideal es molerlo justo antes de prepararlo pero no te preocupes si aún no tienes, cuando compres el café pide la molienda específica para el método que tengas en casa



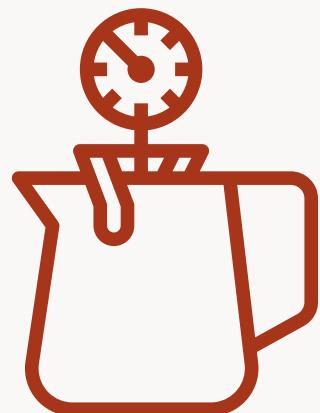
3.- ¡Filtros no te olvides de los filtros! Cada método suele tener su filtro particular, puedes encontrar diferentes tipos; papel, tela y metal.

4.- Agua preferiblemente filtrada, cuando tenemos un agua de buena calidad nos ayuda a que tengamos una preparación mas deliciosa.



5.- Tetera o Kettle: esta herramienta no es completamente necesaria pero si hará que la preparación sea más uniforme.

6.- Termómetro: la temperatura del agua importa este dato nos servirá para desarrollar mejor las notas del café y que sea más deliciosa.



7.- Balanza, cucharas o vasos medidores: una manera de tener mayor control en la preparación es saber la relación café/agua que utilizaremos.

8.- Por último pero no menos importante... un café de buena calidad y sobre todo que te guste.



## Importancia del café en grano y fresco

Cuando el café se tuesta se recomienda que repose aproximadamente 24hs para poder prepararlo en métodos de filtrado y mínimo 7 días para espresso, pero luego de que empiezas a consumirlo la idea es que se consuma fresco, ¿Qué quiere decir esto?

A medida que pasan los días el café va cambiando no es lo mismo dentro de los 15 días de tueste que 2 meses después, al pasar el tiempo va perdiendo sus notas y aromas.

¡En granos es mejor! se conserva mejor el grano y su vida útil no se acorta tan rápido.



## Almacenamiento

¿Dónde guardo mi café? Lo ideal es en el mismo empaque donde viene, la gran parte de los cafés de especialidad vienen en bolsas exclusivamente diseñadas para el café donde se va a conservar mucho mejor. Siempre en un lugar seco y preferiblemente oscuro.

## **¡No desperdices el café!**

Más allá de ser una bebida deliciosa tiene muchos beneficios, el café es un increíble exfoliante natural pero además de eso su ph es neutral y es rico en nitrógeno, ¿Qué quiere decir esto? es un gran aliado para tus plantas, así que no desperdices el café que tiene grandes usos luego de preparar una deliciosa taza.

Ahora sí...

¡Vamos a tomar un café!

