GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Libis Coffee Roaster: Comprar café de especialidad

Actualidad Empresarial | 31/03/2021 | 00:00

Comprar café de especialidad es una práctica cada vez más común en la actualidad. El café de especialidad es conocido...

Comprar café de especialidad es una práctica cada vez más común en la actualidad. El café de especialidad es conocido de esta manera debido a que se produce bajo unos estrictos controles de calidad que son determinados por la SCA (specialty coffee association). Todos los procesos están optimizados desde el primer momento y los agricultores se preocupan por ofrecer un café con un sabor único y de gran calidad, realizando la recolección y selección de forma manual para garantizar que solo los frutos maduros y perfectos pasen a la siguiente fase del proceso. Los cafés son muy cuidados y velan por el trato justo con el caficultor y la sostenibilidad del medio ambiente. De este modo, se añade valor a la cadena de suministro. Es decir, se garantizan unas buenas condiciones a las familias productoras y, a su vez, los clientes disfrutan de un café de calidad sin pagar demasiado, así se ha visto en Medio digital.

Comprar café de especialidad con un sabor único

Actualmente, existen abundantes opciones de café de especialidad. Sin embargo, no todas cuentan con los estándares de calidad indicados para ser un verdadero café de especialidad y utilizan adjetivos como “Premium, Selección o gourmet” entre otros para desviar la atención del consumidor.

Este tipo de café se reconoce por ser unicamente de la familia Arábica que ofrece un sabor más puro y un dulzor natural. En muchas opciones de cafés de especialidad también se puede degustar una deliciosa mezcla de sabores entre el café y diferentes frutas.

Todo dependerá totalmente del lugar en el cual fue cosechado el café y la manera en que se recogió y procesó finalmente. Para asegurarse de comprar el café de especialidad correcto y con el mejor sabor, la mejor opción es buscar los tostadores que seleccionan origenes y variedades y luego los tuestan de manera natural y artesanal sin realizar mezclas de cafés de la familia Robusta ni torrefactos.

Por otra parte, comprar café de especialidad por Internet también es una buena opción para encontrar buenas marcas. A través de los diferentes sitios en línea encargados de la distribución de café de especialidad, es posible conocer las críticas de los anteriores clientes y asegurarse de que se está comprando calidad.

Consejos para comprar el mejor café de especialidad

Antes de hacer cualquier compra, es bueno conocer el origen del café, la variedad, la atitud a la que fue cultivado, nombre del caficultor y método que se usó para procesar el café, todos estos datos nos garantizan la verdadera trazabilidad del producto.

Conocer el origen, el clima y la humedad en el que fue cultivado el café es esencial para asegurar que el café de especialidad tenga el mejor sabor y aroma.

Por otra parte, es importante que el café sea tostado de forma artesanal y no tenga mas de 6 meses desde la fecha de tueste; la mejor opción es comprarlo en grano y moler solo lo necesario justo antes de la preparación para no perder calidad en el resultado final aunque la mayoria de los tostadores dan la opción de molerlo por ti bajo la advertencia de que perderas algunos aromas.

¿Dónde comprar el mejor café de especialidad?

Libis Coffee Roaster es una de las opciones más recomendadas para comprar café de especialidad. La empresa importa café verde 100% arábica, es decir, sin tostar, a través de un comercio justo que contacta directamente con el productor. A continuación, lo perfila y tuesta para que los clientes encuentren en su taza todos los matices que un café de especialidad ofrece. Finalmente, lo distribuye.

También tienen un fuerte compromiso por generar un impacto social positivo. Es decir, fomenta el comercio justo y ayuda a financiar los trabajos necesarios en el cultivo y cosecha de los pequeños caficultores desbancarizados en la zona de Tapachula (Chiapas, México) mediante el aporte de 1€ por cada kilo de café vendido a su Fondo Ana Delia. Además, los caficultores han mejorado las técnicas a raíz de los años de experiencia. El resultado es un café de calidad óptima y un sabor único.

La empresa atiende tanto a particulares, como a profesionales. En la página web es posible encontrar la gran variedad de opciones de café de especialidad que tienen, así como los orígenes de la compañía y su compromiso con el comercio justo.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/147211-libis-coffee-roaster-comprar-cafe-de-especialidad.htm