GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

¿Cómo distinguir un buen café de especialidad?

Actualidad Empresarial | 16/12/2022 | 00:00

Alrededor del mundo, el café es una de las bebidas con mayor índice de consumidores, debido a que posee una serie de características que lo convierten en un producto muy deseado por las personas.

Desde Café Ciano, empresa fundada en 1989, que sigue manteniendo un proceso artesanal de tostado en pequeños lotes para asegurar un tueste fresco, punto clave según ellos mismos para obtener el mejor café. Indican que no todos los cafés son de especialidad y dan unos consejos para poder reconocerlos.

¿Qué aspectos deben tener en cuenta los consumidores para identificar un café de especialidad?

La primera premisa que deberá cumplir un café para ser considerado de especialidad es obtener una puntuación de más de 80 puntos sobre 100, está será otorgada por un catador certificado o Q Grader siguiendo los estándares de la SCA (Specialty Coffee Association).

Pero el café de especialidad no solo es un producto con una puntuación o calidad determinadas, es una denominación que nos aporta mucho más. Se podría comparar a los vinos con denominación de origen, estos últimos tienen unas características determinadas por su origen, variedad, el tiempo de maceración o la fermentación, entre otros factores.

En el caso del café de especialidad, estos datos constarán en su etiqueta indicando: el origen, la finca o cooperativa, la variedad, la altura de cultivo, las notas de cata y un dato importantísimo la fecha de tueste. Aportando un valor añadido tanto para el productor que recibe un reconocimiento directo como el consumidor que obtiene un producto de altísima calidad.

El equipo de Café Ciano cuida cada detalle del procedimiento para obtener un café de especialidad

Con base en su objetivo de expandir la cultura del café en España, Café Ciano cuida cada detalle durante las etapas de cultivo, producción y extracción, combinando sus herramientas tecnológicas y conocimiento.

Café Ciano mantiene una estrecha relación con pequeños productores de café en distintas regiones, para poder asegurar una mejor continua en el proceso ya desde el origen.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/192189-como-distinguir-un-buen-cafe-de-especialidad.htm