

DE LA MATA DE CAFÉ A TU TAZA: DESCUBRE EL PROCESO DE RECOLECTA Y TOSTADO DE NUESTRO CAFÉ PREMIUM

COSECHA

Se cosechan las **cerezas rojas**, que son las que han llegado a **maduración**.

La cosecha puede durar de **3 a 4 meses**, periodo durante el cual los productores repasan varias veces para recoger todas las cerezas que también han llegado a maduración.

Una vez recogidas, se procede al **lavado al sol de las cerezas** de café para **extraer la pulpa y el grano de café**.

Finalmente, los granos de café verde se disponen en **big bags de yute** antes de encaminarse **hacia Pessac**.

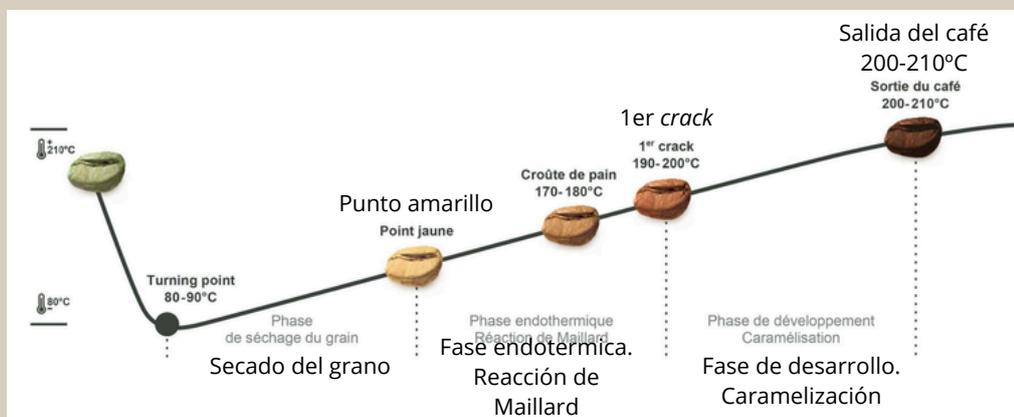


TOSTADO

Los big bags de yute llegan a Pessac y es aquí donde empieza el arte del tueste artesano.

Los granos de café verde se tuestan durante **entre 10-15 minutos hasta 210°C**. Es un proceso artesanal para lograr un tueste **lento y gradual consiguiendo no quemar el grano**. Es un proceso clave que permite definir el perfil aromático ideal del café. Efectivamente, cuanto más elevada la temperatura del tueste, los **aromas y los sabores del grano salen más potenciados**. Amargor, acidez, notas vegetales, notas a caramelo... el café llega a su **mejor afinamiento aromático**.

Tras el tostado, **los granos de café se enfrían a temperatura ambiente** donde grandes tostadores utilizan agua fría y secado para acelerar el proceso. El enfriamiento natural es otra etapa que rinde el tostado de nuestros cafés premiums de **alta calidad y de extremo cuidado**.



Finalmente, los granos de café pasan por la molienda para obtener cafés molidos, o bien directamente hasta el envasado para los cafés que se venderán en grano.

EN TIENDA Y EN CASA



Podéis ahora disfrutar de **cafés molidos, en grano, mono origen, 100% arábica y de tueste natural y artesano**. Un **café de altura cuidadosamente cosechado a la sombra en origen por pequeños grupos productores**. Dejaros llevar por el **nuevo sistema de intensidades** de nuestros cafés (del 1 a 10) y por las notas aromáticas de cada paquete para encontrar vuestro mejor aliado.

CAFÉS PREMIUM CON INFORMACIÓN MÁS ESPECIALIZADA

Vuestros cafés cambian poco a poco de packaging.

¿Cómo y porqué?

- **Cambio de envase a un packaging 100% Mono Plástico.**

Dando un paso aún más allá del envase sin aluminio, ahora nuestros cafés vendrán con un envase mono capa y de un solo tipo de plástico lo cual garantiza un reciclaje óptimo y total.

- **Nuevo sistema de intensidades.**

Aprovechando el cambio de material del envase, decidimos ampliar la escala de intensidades para reflejar de la mejor manera las características del café y adaptarse mejor a cada gusto.

El sistema de intensidades pasa ahora al 1 a 10 en vez del 1 a 4.

- **Información adicional sobre el Tueste del café.**

Todos nuestros cafés son de tueste 100% natural.

El grado de tostado determina el sabor y aroma final del café: cuánto más largo el proceso de tostado, más potenciados salen ciertos aromas (notas a caramel, notas ahumadas...). Es una etapa dónde los tostadores pueden jugar con el perfil aromático original de cada origen de café de modo a destacar ciertas notas aromáticas.

Atención! En francés no existe la diferencia entre "tostado" y "torrefacto" pues los cafés pasan solamente por un proceso de tostado natural. En este sentido, la palabra "torréfaction" que encontraréis en algunos packs de nuestros cafés no son torrefactos, sino tostados naturalmente y artesanalmente durante un proceso más o menos largo.

