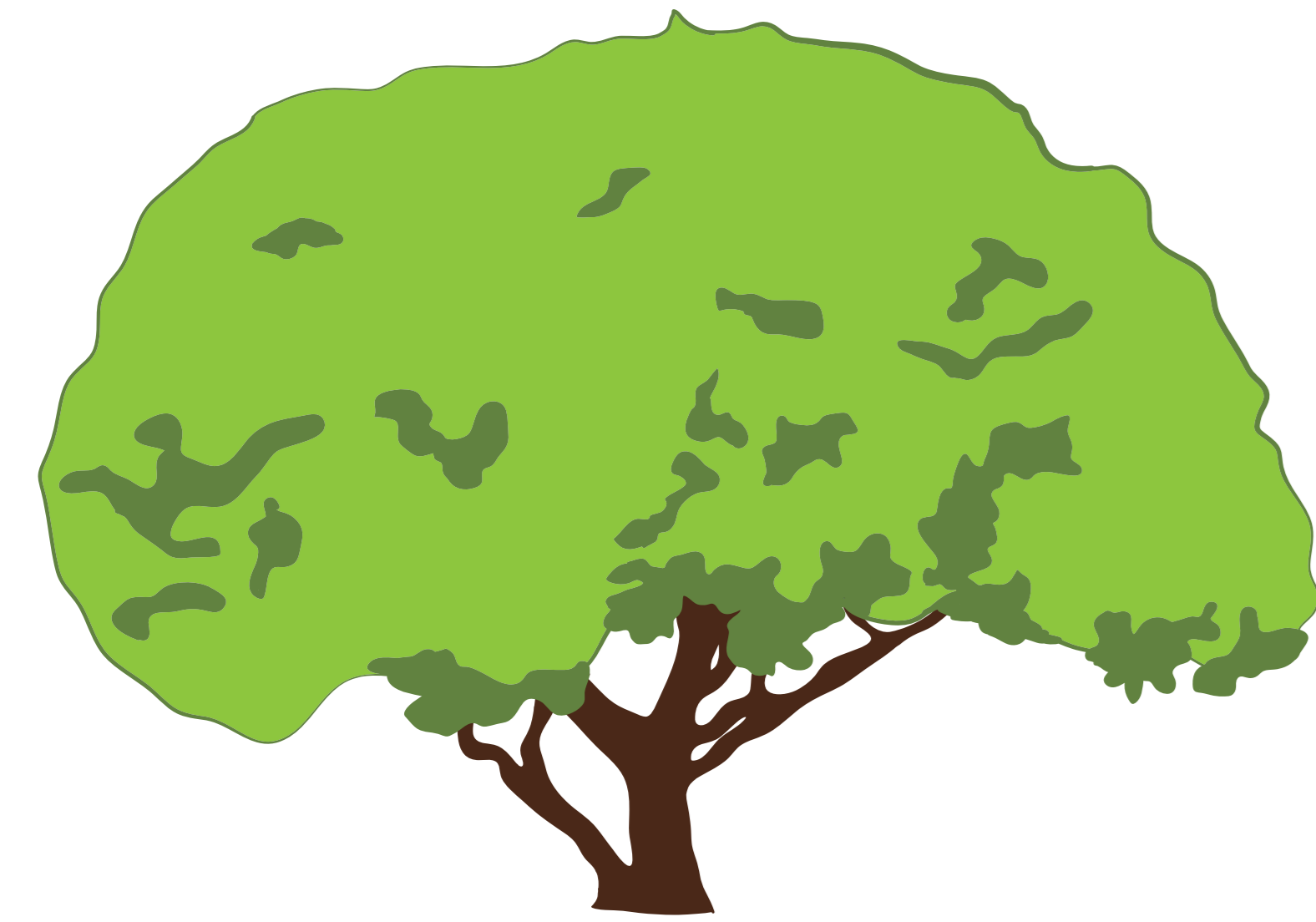


PREPARACIÓN DE CAFÉ



Café de sombra

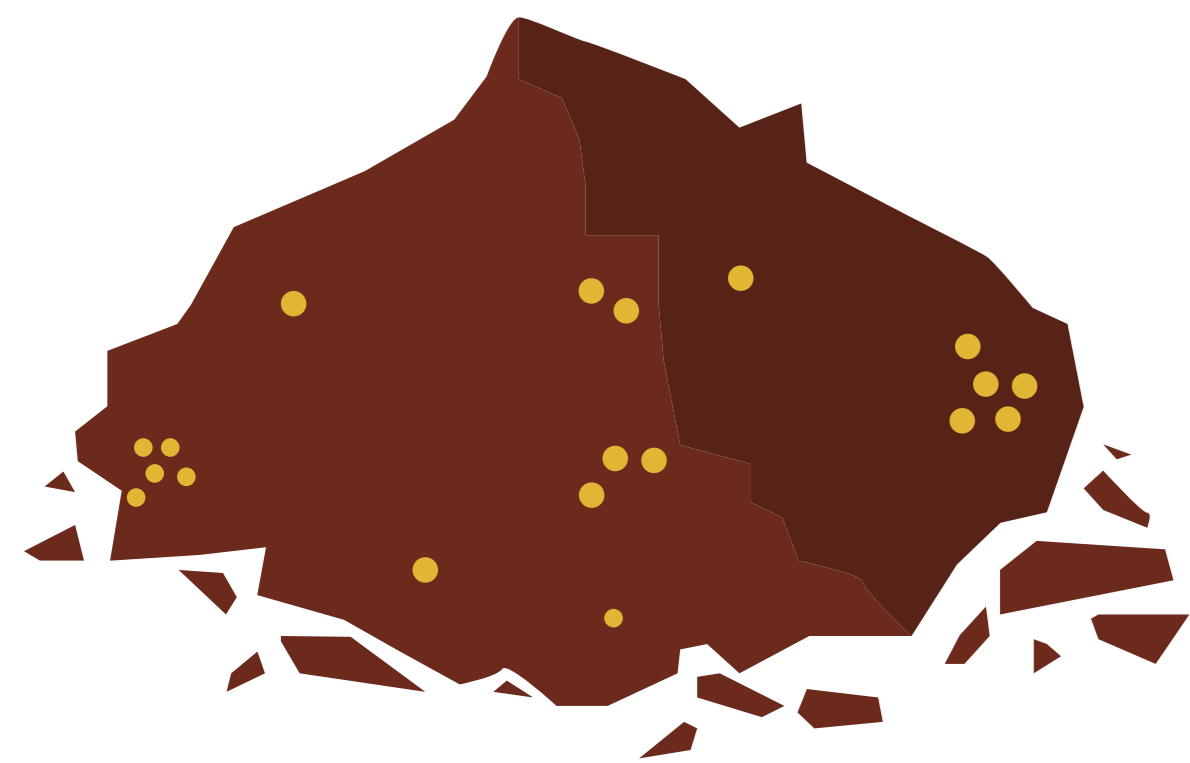
El cultivo de café se combina con árboles más altos que les brindan sombra. La sombra es un elemento necesario para la biodiversidad y también **contribuye a dar calidad.**



Composta

Permite la nutrición adecuada de la mata de café.

La multiplicidad de ingredientes (excremento de cerdo, hojarasca, hojas de plátano, etc.) enriquecen al árbol y su fruto.



Cosecha

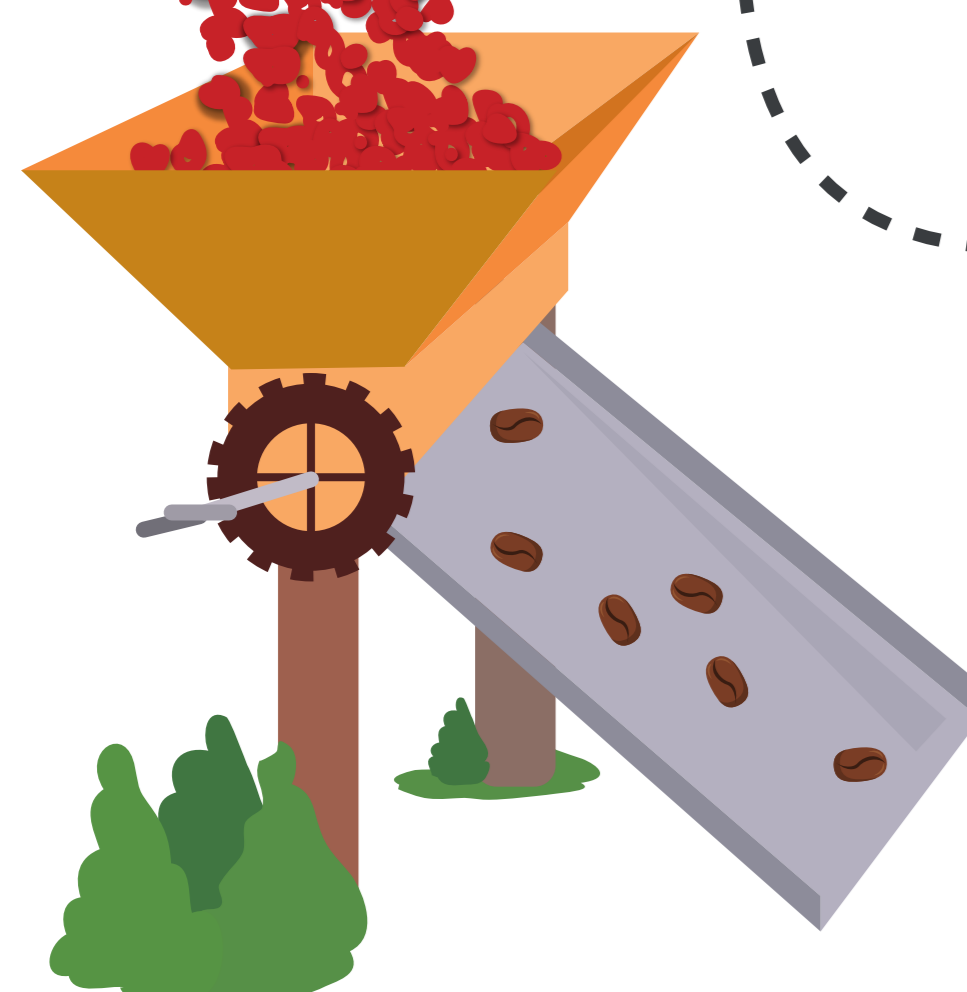
La cosecha se realiza a mano, escogiendo los granos llamados "cerezos" maduros, de color rojo vivo. Granos verdes o sobre maduros afectan la calidad.



Despulpado

Después de la cosecha, a la fruta del café, se le retira la pulpa con una máquina despulpadora.

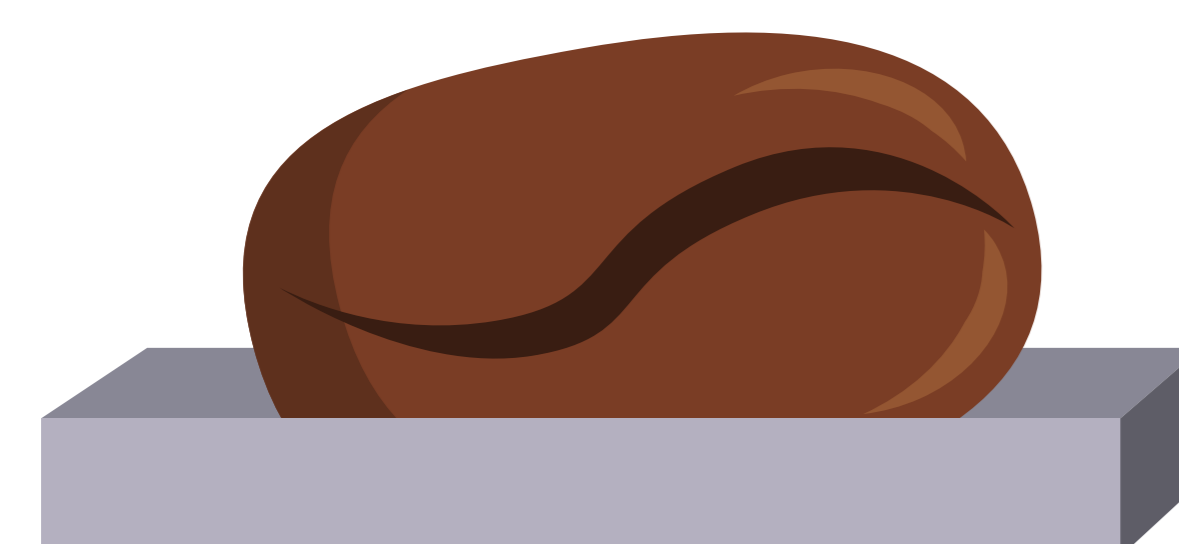
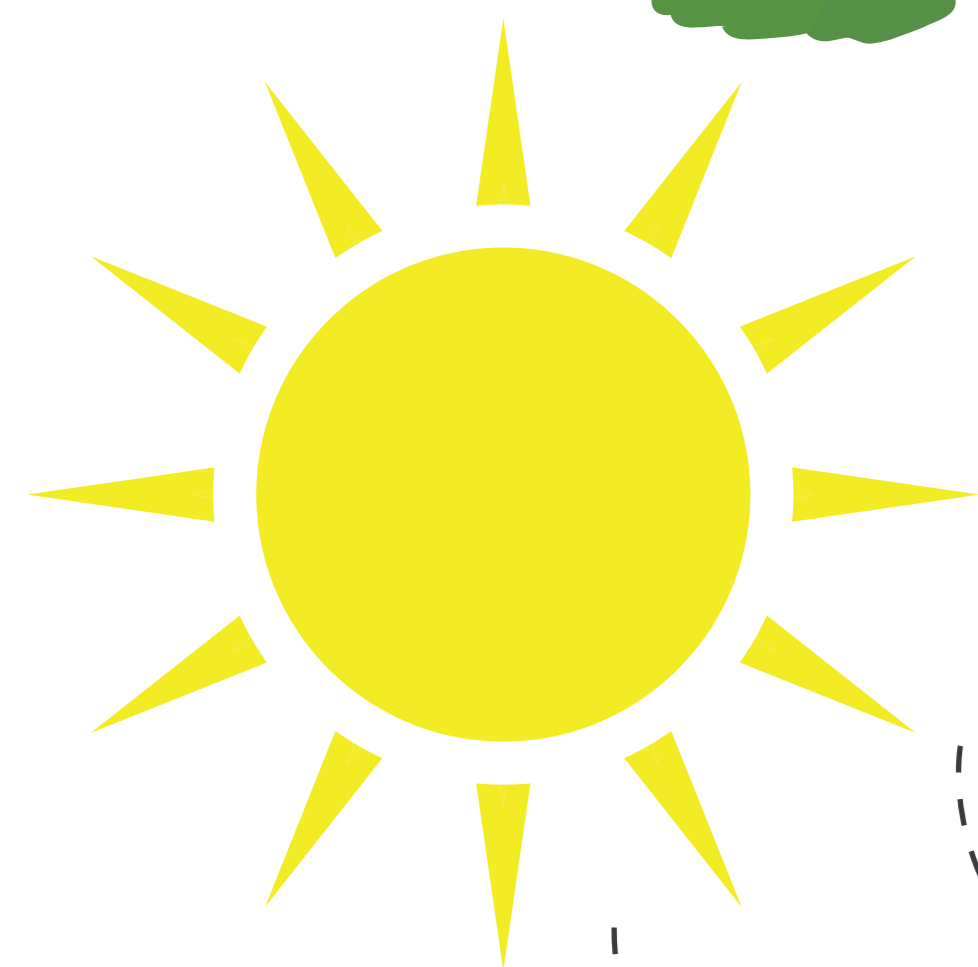
La calibración es un elemento importante.



Beneficio húmedo

Después del despulpado, la semilla debe ser limpiada para quitarle los residuos. Esto se da a través de un proceso de lavado en tinas. Ya limpio, el grano se deja secar al sol, al aire y/o en secadores térmicos para alcanzar su grado de humedad óptimo.

El resultado es el café pergamino.



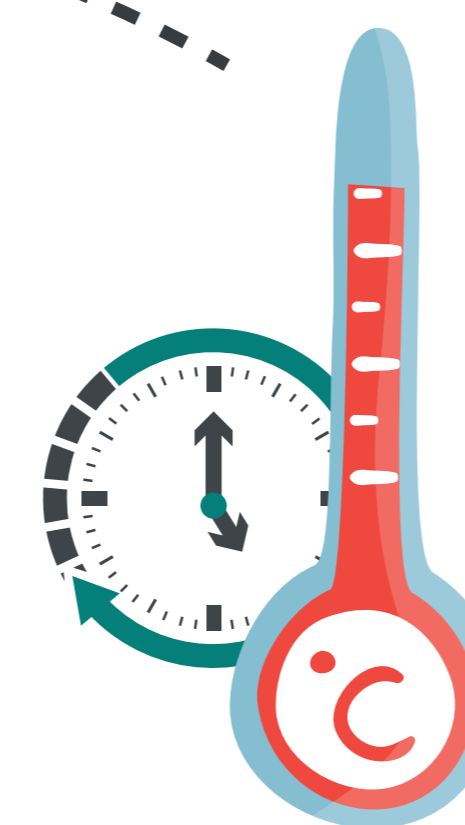
Beneficio seco

El café pergamino pasa por una máquina que quita la cascarilla dejando el grano verde, también llamado **café oro**. Le sigue un proceso de selección y calificación de las calidades.



Tostado

Con una adecuada combinación de tiempo y temperatura, se desarrollan y tuestan para sacar todas las propiedades del grano.



11,5% de humedad

LOCALIZACIÓN

Cultivo

Los cultivos de café crecen en el llamado "cinturón del café", comprendido entre los trópicos de cáncer y de capricornio. El tipo de terreno, la altitud, las características del suelo y el clima ayudan a formar las características del grano, además de las características propias de cada grano.



Almacenamiento

Cuando nuestro café pergamino llega a **11,5% de humedad**, procedemos a guardarlo en bodega. Para ello se utilizan bolsas grainpro y costal de fique, con capacidad de 40 kilos, los cuales nos ayudan a conservar la calidad de nuestro café hasta por un año desde el día empacado.



Preparación en taza

Las múltiples formas de preparar el café se resumen en dos: **infusión y extracción**. La **extracción** da como resultado un sabor más intenso, mientras que la **infusión** ofrece tonos más suaves y balanceados.



Finca
La Primavera