



Café

Colombia

Universidad EAFIT
Ingeniería en diseño de productos



"Sería pecado dejar a los descreídos una bebida tan deliciosa; ¡Venzamos a Satanás impartiéndonle la bendición, para hacer de ésta una bebida verdaderamente cristiana!".



Origenes del Café



El cafeto es probablemente originario de la provincia de Kala, en Etiopía, pero la cuestión no está resuelta completamente. La leyenda dice que un pastor de Abisinia (actual Etiopía), llamado Kaldi, observó el efecto tonificante de unos pequeños frutos rojos de arbusto en las cabras que lo habían consumido en los montes, efecto comprobado por él mismo al renovarse sus energías.



Introducción

Europa y en el Nuevo Mundo

En el siglo XVII llegó por primera vez el café a Europa, algunos sacerdotes católicos lo llamaron una amarga invención de Satanás, pues lo veían como un posible sustituto del vino, el cual, en su opinión, había sido santificado por Cristo. Sin embargo, según el libro Coffee, se dice que el papa Clemente VIII probó la bebida y al instante quedó cautivado. Para resolver el dilema religioso, bautizó simbólicamente el brebaje, haciéndolo así aceptable para los católicos.

Café

Colombia



Orígenes del Café

En el siglo XV los musulmanes introdujeron el café en Persia, Egipto y Turquía, donde la primera cafetería, Kiva Han, abrió en 1475 en Constantinopla

(actualmente Estambul).

En 1583, Leónard Rauwolf, un médico alemán llegado de vuelta de un viaje de 10 años a Oriente Medio fue el primero en describir el brebaje:

“Una bebida tan negra como la tinta, útil contra numerosos males, en particular los males de estómago. Sus consumidores lo toman por la mañana, con toda franqueza, en una copa de porcelana que pasa de uno a otro. Está formada por agua y el fruto de un arbusto llamado bunnú.”



Café

Colombia



Origenes del Café

El café como bebida popular en Europa comienza en Viena con la invasión de los turcos en 1683



Primer "Cafe" en Septiembre 12 de 1683 en el centro de la ciudad de Viena.

A Francia el café llega a través del Puerto de Marsella

En 1660 algunos comerciantes llevan sacos desde Egipto y se abre la primera tienda en 1661.

Café

Colombia



Orígenes del Café

Los grandes propagadores fueron los holandeses, que lo cultivaron en sus colonias de Ceilán (Sri Lanka) e Indonesia.



Junto a los Salones y los Clubes, los Cafés fueron medios de difusión de ideas ilustradas y científicas y lugares de sociabilidad que respondían a las nuevas costumbres y demandas de las altas clases sociales españolas.



Café

Colombia



Orígenes del Café en Colombia

Varias hipótesis existen en torno a la llegada del café a territorio colombiano. Una de ellas cuenta que las semillas entraron por el oriente a territorios de los departamentos de Norte de Santander y Santander, procedentes de Venezuela.

Otra versión es la del sacerdote jesuita español José Gumilla, quien en su obra *El Orinoco Ilustrado*, cuenta acerca de la plantación de las primeras semillas de café en territorio colombiano dentro de la misión de Santa Teresa de Tabage. Luego los jesuitas llevaron semillas de café a Popayán y las sembraron en 1736, en el seminario que tenía la comunidad en esa ciudad

Después de sus inicios en Santander, el café se propagó a lo largo de las pendientes de las cordilleras en el clima templado, concentrándose en los departamentos de Antioquia, Caldas, Risaralda, Quindío, Tolima y Valle del Cauca.



Café

Colombia



Personajes Importantes



Jorge Cárdenas Gutierrez

Nació el 20 de agosto de 1930 en la ciudad de Medellín.

En 1982, Cárdenas es nombrado Gerente General de la Federación por elección unánime del Congreso Nacional de Cafeteros.

Durante su gerencia en la federación:
Impulsó nuevos estudios científicos sobre las variedades del café

Permitió la adquisición de tecnologías nuevas y el desarrollo de obras públicas de infraestructura en las zonas cafeteras y el bienestar social de los cultivadores del grano.

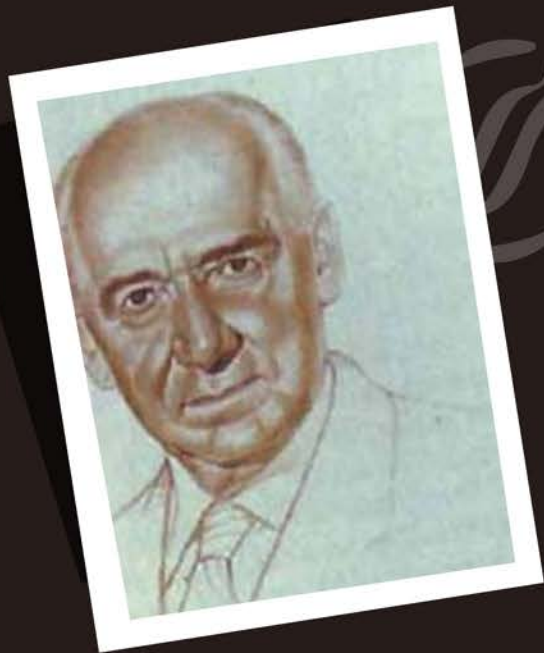
Trabajó por el mejoramiento de las calidades de los cafés exportados, algo que permitió que Colombia contara con certificaciones como Comercio Justo y Selva Lluviosa.

Café

Colombia



Personajes Importantes



Manuel Mejía Jaramillo

Nació en Manizales, 1887 y murió en Bogotá, 1958.

Fue el hombre que posicionó el café colombiano en el mercado internacional desde la Gerencia General de la Federación de Cafeteros, adonde llegó en 1937 y en la cual estuvo 20 años.

Manuel Mejía negoció el convenio interamericano de Washington y el pacto de cuotas de café en 1940, convenio que ayudó a regular el mercado internacional del grano.

Participo en la fundación del Banco Cafetero en 1953, aumentó el acceso al crédito de las familias cafeteras

Café

Colombia





Personajes Importantes



Emilio Fernández Escobar

Nació en Fredonia Antioquia el 2 de octubre de 1942, estudio ingeniería agrícola en la universidad nacional de Medellín.

Fue el administrador de la Hacienda San Pedro de Fredonia, que fue una de las fincas mas importantes de café en el departamento. Diversificó la producción de café, introdujo nuevas especies de ganado lechero en la región y es el primer proveedor de la empresa Colanta en el suroeste antioqueño.



Gustavo de Jesús Velásquez Sierra

Nació el 12 de noviembre de 1942 en tarso Antioquia y murió el 29 de diciembre de 1992.

Fue el productor de café para exportar mas importante que hubo en tarso y su finca llamada la Germania sigue siendo hoy un icono entre los caficultores de la región.

Dejo una gran huella debido a que alcanzo a generar 500 mil empleos al año en su finca que tenia la certificación Rainforest con una extensión de 432.5 hectáreas y 1 millón 400 mil árboles sembrados.

Hoy sus hijos continúan con su obra social generando empleo en la zona y se sienten orgullosos de preservar una hacienda cafetera con mas de 120 años de tradición.

Café

Colombia



Personajes Importantes



Luis Felipe Escobar Rivera

Nació el 22 de diciembre de 1907 en Betania, Antioquia.

Reconocido como uno de los agricultores más importantes del país, que convirtió a Betania en un emporio cafetero.

Entre los años 60 y 70 empezó a sembrar café, logro producir 300 mil arrobas de café al año. Con el tiempo creció sus cafetales en Betania, Andes, Ciudad Bolívar y otros municipios.

Aprovecho la riqueza del café y creo una red de carreteras que unieron a Betania con andes.

Café

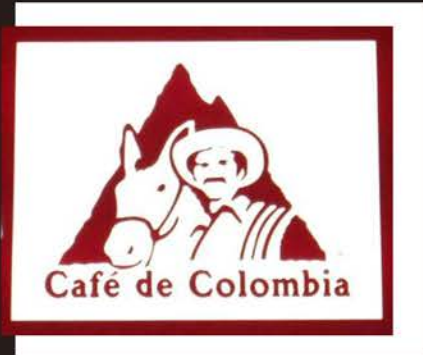
Colombia





Personajes Importantes

Juan Valdez



La imagen de Juan Valdez nació por la federación de cafeteros en 1960. La federación le encargó a la agencia Doyle Dane Bernbach una campaña para posicionar el café colombiano en el mundo.

Fue creado con la idea de explicar porque el café colombiano era diferente.



José Duval

Los Personajes de Juan Valdez

Durante los primeros años, el papel de Juan Valdez lo hizo José Duval, un actor cubano que vivía en Estados Unidos.



Café

Colombia





Personajes Importantes

Juan Valdez

Carlos Sánchez

Los Personajes de Juan Valdez

quien se convirtió durante años en la imagen del café colombiano en el mundo. En el año 2005, Juan Valdez fue elegido, entre 26 participantes, como el Icono Publicitario más importante en los Estados Unidos en el marco de la Semana de la Publicidad (Advertising Week) en Nueva York.

*El personaje ha sido representado por tres personas.
Quién lo representa hoy es Carlos Castañeda elegido en el 2006*

Carlos Castañeda

Es el representante desde 2006, fue elegido entre 380,000 cafeteros. Tiene una pequeña finca en el municipio de Andes, Antioquia. Fue allí donde empezó sus pasos como cafetero junto con su esposa e hijos. Heredo la cultura cafetera de sus padres.



Café

Colombia



Personajes Importantes

Juan Valdez

Conchita

Es la mula que acompaña a Juan Valdez.

Esta representa el trabajo duro y muestra como estos animales son de vital importancia para el transporte de los granos en las fincas de café, donde el terreno tiene inclinaciones o pendientes muy pronunciadas que ningún otro vehículo o medio de transporte puede acceder.

Conchita a estado al lado de Juan Valdez en todas las visitas que realiza y se proyecta como su gran compañera.



Juan Valdez y Conchita

Café

Colombia

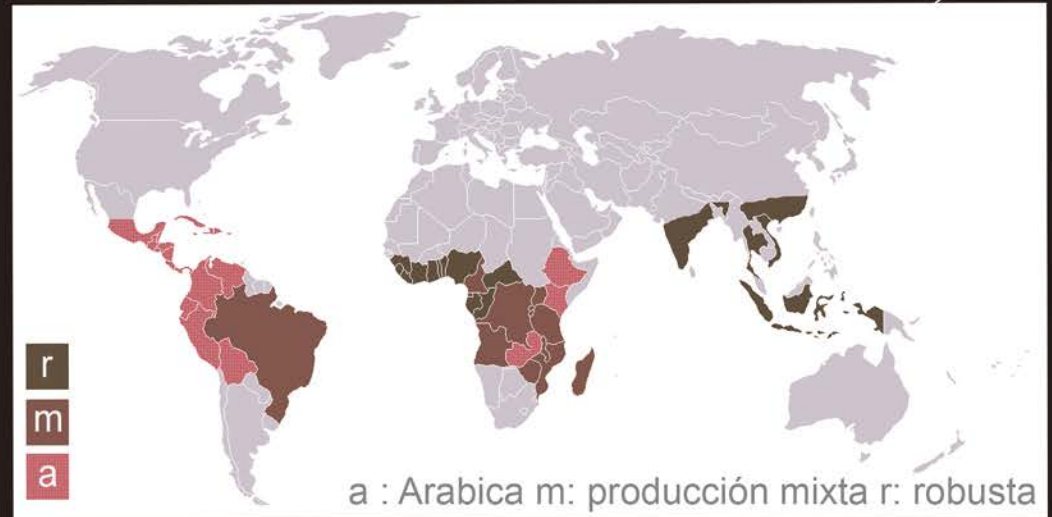


Sur América

La primera plantación en Brasil se estableció en 1727. Su industria dependía de la práctica de la esclavitud, que se suprimió en 1888.

Las primeras semillas de café se llevaron a Colombia de las Antillas Francesas, y los primeros cultivos en pequeña escala se registraron en los últimos tiempos coloniales, sobre todo en el departamento del Magdalena, en 1785.

Variedades del café



Producción Mundial



Café

Colombia



El árbol y el entorno

Se le conoce como cafeto o planta productora de café a un arbusto que se da en la región tropical de la tierra perteneciente a la familia de las rubiáceas. Abarca 500 géneros y 8.000 especies. Uno de esos géneros es el Coffea, que lo constituyen árboles, arbustos, y bejucos, y comprende unas 10 especies civilizadas, es decir, cultivadas por el hombre y 50 especies silvestres.



Variedades del café

Los granos de café son las semillas de un fruto llamado popularmente cereza. Estas cerezas están compuestas por una cubierta exterior, el exocarpio, el cual determina el color del fruto; en el interior hay diferentes capas: el mesocarpio, es una goma rica en azúcares adherida a las semillas que se conoce como mucílago; el endocarpio es una capa amarillenta que cubre cada grano, llamada pergamino; la epidermis, una capa muy delgada conocida como la película plateada; y los granos o semillas, el endosperma, conocidos como el café verde, que son los que tuestan para preparar los diferentes tipos de café.

Café

Colombia



Variedades del café

Existen muchos tipos de café en función de la variedad de cafeto de que se trate, aunque de estos tipos sólo dos tienen verdadera importancia y son los que señalaremos:



Arábica (*Coffea Arábica*):

Más moderna que la robusta, originaria de Etiopía. Tiene un sabor más delicado y un aroma más intenso y perfumado. Especie más cultivada en América. Grano plano y alargado, color verdoso pálido o azulado. Contenido en cafeína entre 1,1 y 1,7%.



Robusta (*Coffea Canephora*):

Es la especie más antigua, tiene mayor producción y un sabor mucho más fuerte. Procede del Centro de África y los países productores más importantes son Costa de Marfil, Angola y Zaire. Grano pequeño y de color marrón y contenido en cafeína entre 2 y 4,5%.

Café

Colombia





Variedades del café



Arábica



Robusta

	Arábica	Robusta
Zonas de cultivo	zonas intertropicales	zonas africanas y asiáticas tropicales
Hábitat natural	entre 900 y 2000 m	de 200 a 600 m sobre el nivel del mar
Altura planta salvaje	5/6 m	hasta 12 m
Hoja	1 cm de ancho por 4 cm de largo	4 cm de ancho largo superior a 10 cm
Variedades	De la especie Arábica hay numerosas variedades: Moka de granos pequeños y muy sabrosos, Bourbon de la región de Santos, Brasil y Kenia, Maragogype de granos muy gruesos, originario de Bahía, cultivado en Colombia, Guatemala, Salvador y México.	La primera planta de Robusta se desarrolló en Indonesia y se llamaba Palembang. Otras variedades de Robusta son: Kouilou y Congoniss de Madagascar. Hace unos años, para mejorar la calidad de Robusta se cruzó con Arábica, creando la nueva especie llamada Arabusta.
Color del grano tostado	amarillo verdoso para el café "natural", verde-azul para el café "lavado"	amarillo bronce para el café "natural", verde para el café "lavado"
Forma	ovalada alargada	redondeada
Relación largo ancho	entre 1.7 y 2	igual a 1
Surco	estrecho y ondulado	recto

Café

Colombia

En Colombia se siembran las variedades Caturra, Típica, Borbón, Tabi y las variedades Castillo® y Castillo® Regionales.



Variedades del café

Clasificación Internacional

Aunque existe una amplia gama de cafés, en términos generales la Organización Internacional del Café ha establecido 4 categorías:

Suaves colombianos o colombianos dulces: de la especie arábica y tratados por vía húmeda. Producidos en Colombia, Kenia y Tanzania. De gran calidad.

Otros suaves o dulces: también de la especie arábica y tratados por vía húmeda. Se producen principalmente en Centro América.

Arábicos no lavados o brasiles: cafés de la especie arábica tratados por la vía seca. Principales productores son Brasil, Etiopía, Perú, Venezuela, India, etc.

Robustas: de la especie robusta, principalmente tratados por vía seca. Se les conoce como africanos. Principales países productores son Angola, Costa de Marfil, Camerún, etc.

Café

Colombia





Fruto del cafeto

CEREZA: Cuando el grano madura, se llama cereza, se cosecha y pasa por un proceso de industrialización que incluye tres etapas:

PERGAMINO El beneficio húmedo, que convierte el café cereza en pergamino.

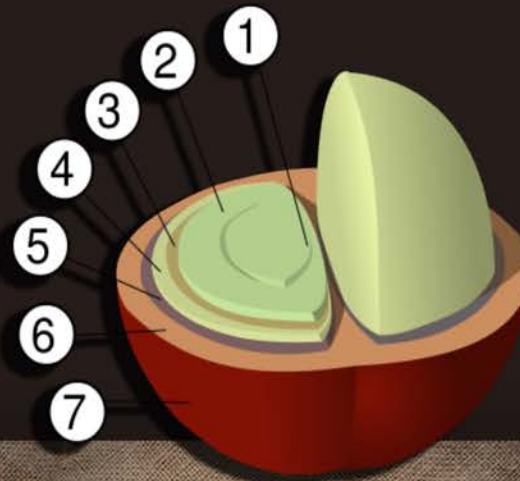
VERDE El beneficio seco, que convierte el café pergamino en café verde.

CAFÉ La torrefacción, donde se da al grano el grado de tostado adecuado, y se vuelve color café, para luego pasar al molino.



(cerezas de café ó drupa)

- 1: Corte central
- 2: Grano de café (endosperma)
- 3: Piel plateada (tegumento)
- 4: Pergamino (endocarpio)
- 5: Capa de pectina
- 6: Pulpa (mesocarpio)
- 7: Piel exterior (pericarpio)



Café

Colombia



Proceso productivo



- Cultivo ·
- Florescencia · ·
- Cosecha · · ·
- Despulpado · · · ·
- Fermentación y lavado · · · · ·
- Secado · · · · · ·

Café

Colombia



- Plantación ·
- Estacado ··
- Hoyado ···
- Arrancado ····
- Trasporte ·····
- Colocación en el hoyo ······



1 El Cultivo



apoyando semillas germinadas de café - Inilio, Valle del Cauca
IC-Ministerio de Cultura 2011 Fotógrafo David Soriano Rojas

café - Pereira, Risaralda
Ministerio de Cultura 2011 Fotógrafo Piedad Soriano Rojas

El recorrido que sigue la semilla del cafeto hasta llegar a la taza inicia en el semillero donde se pone a germinar la semilla y dos meses después se obtiene una plántula llamada chapola y cuando hay dos hojitas alcanza la fase de mariposa y se transplanta al vivero

En el vivero se introduce la raíz con cuidado, posteriormente se cubre para que las plantas se adapten al sol, a la sombra y se cubran del golpe de las lluvias. Aquí la planta crece para luego traspasarse al terreno donde se establecerá el cafetal.



Café

Colombia

Proceso productivo



2 Flores o floreoscencia

La florescencia se da en las ramas plagiotópicas, el conjunto de la florescencia es conocido como azares, son de color blanco o crema dependiendo de las variedades .

Las flores son los órganos destinados a reproducir las plantas. Las flores dan origen a los frutos; sin flores no hay cosecha.



El conocimiento del proceso de la floración del cafeto le permite al caficultor establecer:

- La distribución de la cosecha.
- Estimar las necesidades de mano de obra para la recolección.
- Planificar las prácticas culturales al igual que el manejo de plagas y enfermedades.
- Estimar el flujo de ingresos a través del año e identificar las épocas y el origen de problemas que afectan la calidad de la cosecha.

Proceso productivo



3 Cosecha

Recolección de frutos

El fruto del café cuando está inmaduro es de color verde, conforme madura cambia de color hasta llegar al rojo cereza y es el momento para el corte. Para la recolección se utilizan canastos atados a la cintura llamados “tenates”.

Las semillas del café son realmente los granos a utilizar de esta cereza madura. Bajo su piel roja, las cerezas (exocarpio), tienen una pulpa carnosa (mesocarpio), una capa viscosa (parénquima), y una cubierta (endocarpio), que pareciera un pergamino, dentro de todas estas capas frecuentemente se encuentran 2 semillas, las cuales están cubiertas por una membrana muy fina, que comúnmente se le llama mucilago.



Café

Colombia





4 Despulpado

Las cerezas son luego procesadas en la máquina despulpadora. Esta máquina separa la pulpa de las semillas que se encuentran en el centro de cada cereza.

La pulpa o cobertura roja es devuelta al suelo para ser utilizada como abono, mientras que los granos, aún envueltos en una dura cáscara apergaminaada, son puestos en enormes tanques de concreto.



Café

Colombia





Proceso productivo

5 Fermentación & Lavado de Café

Se utiliza 12 a 24 horas después de recolectada la semilla. son lavadas con agua. y posteriormente son vaciadas en tanques llenos de agua en los cuales solo las semillas malas o verdes flotan pasándolas hacia otro lugar. En estos tanques de "fermentación", son almacenadas las semillas por un tiempo de 12 a 48 horas. En este lapso de tiempo todas las enzimas de las semillas de manera natural separan la capa pegajosa de la semilla (parénquima), de la cubierta en forma de pergamino (endocarpio) y cuando este proceso se ha completado el endocarpio puede apreciarse. Del tiempo que se alargue o acorte este proceso depende de las condiciones de las semillas.



"Desmucilaginado"

proceso en el cual se lava la sustancia pegajosa que recubre el grano de café pergamino después de ser despulpado.

Café

Colombia



6 Secado de café



Cuando culmina el proceso de lavado, los granos deben ser secados. Para ello, son recogidos y puestos en grandes canastas de mimbre. Luego son esparcidos en grandes terrazas al aire libre, donde son dados vuelta una y otra vez hasta que el sol y el aire los seca por completo. Es necesario cubrir los granos cuando llueve y durante la noche.



El secado de café también se puede realizar utilizando máquinas para secar

Café

Colombia



Comercialización

Venta de café en los pueblos

después de que el café termina su proceso productivo, es desplazado a las cabeceras municipales de los pueblos en mulas, jeeps o buses escaleta con el fin de ser vendido en las cooperativas o compras de café que se encuentran en casi todos los municipios de Colombia.



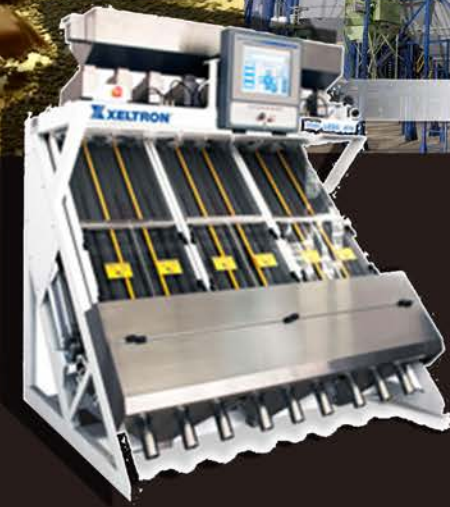
Café

Colombia



Maquinas

Trilla del café



Una vez se ha comercializado el café pergamino seco en los pueblos es enviado a las trilladoras o plantas de clasificación y exportación de café en donde se le retira la cascarilla mediante el uso de equipos especializados, quedando el café verde (o café en almendra) debidamente preparado para su exportación o procesamiento industrial.

Café

Colombia



Garantía de la calidad del café en la trilladora

Se puede decir que antes de la exportación, un lote de café colombiano se va a verificar en varios puntos en donde se analiza y evalúa su calidad, desde la finca hasta el puerto de exportación.



Café

Colombia

100% colombiano

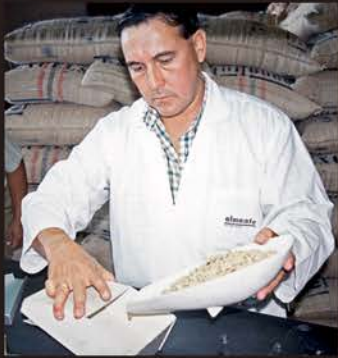


Garantía de la calidad del café

en la trilladora

Una vez retirado el pergamino en la trilla queda el grano en almendra el cual se selecciona y se clasifica cuidadosamente, teniendo en cuenta su tamaño, peso, color y apariencia física (defectos).

Maquinas para evaluación de calidad



Para que este café verde sea exportado debe pasar por diferentes puntos de análisis de calidad sensorial, granulometría y humedad de acuerdo con las regulaciones vigentes en Colombia.

Café

Colombia





Café Sano

Garantía de la calidad del café en la trilladora

Granulometría

La regulación granulométrica establece los parámetros de un café tipo exportación e identifica los defectos en los granos del café que no son exportables.



--- Flojo ---



--- Aplastado ---



--- inmaduro o paloteado ---



-- Sobresecado --



--- Vinagre ---



--- Mantequillo ---



--- Averanado ---



-- Decolorado --



- Cristalizado -



--- Mordido ---



--- Cardenillo ---



--- Reposado ---



--- Picado por Insecto ---



--- negro ---

Café

Colombia



Garantía de la calidad del café

en la trilladora

Catación

El café es tostado en una tostadora de laboratorio, luego el catador muele una cantidad adecuada de café, y lo coloca en tazas,, luego deja caer agua a aproximadamente 60° C. Lo deja reposar, entonces comienza el catado o tazado de café, “rompiendo la taza”,



el catador introduce una cuchara de plata la mueve cuidadosamente dentro de la taza, y al preciso momento de sacarla acerca la nariz para determinar los aromas del café, luego viene el proceso por el cual un experto succiona ruidosamente el café, para determinar sus características de sabores.

Café

Colombia



Maquinas

- Tostión ·
- Tostación ··
- Tueste ···

Torrefacción de café



Es el proceso térmico al que es sometido el café en verde para producir sabor y aroma.

En el tueste, los granos aumentan su tamaño. Al principio de la aplicación del calor los granos verdes pasa a amarillo, luego a marrón canela. Cuando la temperatura en el interior alcanza alrededor de los 150 °C, salen los aceites de los granos. En general, cuanto más aceite hay, más sabor tiene el café.



Café

Colombia



Maquinas

- Tosti3n ·
- Tostaci3n ··
- Tueste ···

Torrefacci3n de caf3



En funci3n del tipo de tueste del grano nos encontramos con dos tipos de caf3: **Natural**, se obtiene tras realizar un tueste en constante movimiento a una temperatura de entre 150 y 200 3C. **Torrefacto**, es el resultado de tostar el caf3 con az3car 100% natural (15 Kg por cada 100 Kg de caf3). El resultado es un caf3 de color m3s oscuro con un sabor m3s fuerte e intenso.



Caf3

Colombia



Molienda de café

El grado de espesor de la molienda tiene un impacto importante en el proceso de elaboración de la bebida, y es crítico saber combinar la consistencia del grado de fineza del café con el método de elaboración para poder extraer un sabor óptimo de los granos tostados.



Maquinas



Café

Colombia



Café Soluble

A wooden barrel is shown at the top right, tilted and pouring a stream of brown coffee granules. The granules are falling and forming a large pile on a dark surface below. The background is dark with a subtle gradient.

El café soluble o instantáneo es el polvo o granulado que queda luego de que al extracto de café se le ha retirado el agua. A diferencia del café tostado, cuando es empacado en un recipiente hermético, es estable y puede mantener su calidad durante muchos meses e incluso años pues es menos vulnerable a procesos de oxidación. Se prepara muy fácilmente con sólo adicionarle agua o leche sin necesidad de máquinas con filtros o alta presión.

Café

Colombia



Comercialización del café

en el mundo.



El café se produce en más de 60 países en vía de desarrollo o economías emergentes. Es así como aproximadamente el 25% del total de exportaciones mundiales de grano provienen de Brasil, seguido por Vietnam con el 15% y Colombia con el 11%. El restante 49% es embarcado desde países de Centro y Sur América, Asia y África. Por su parte, los principales importadores son Estados Unidos (25%), Alemania (18%), Japón (8%) e Italia (8%).

Café

Colombia



El Barismo

El barismo es el arte y la profesión que se enfoca en el conocimiento, preparación y presentación de bebidas a base de café, teniendo en cuenta las características del grano y el método de preparación.



*Maquinas para
preparación de café*



Café

Colombia



Tipos de Cafés

Arte en una taza de Café

Café

Colombia



CAFÉ IRLANDES



El recipiente es un vaso hecho para este tipo de café, de unos 150/180 cc. Se le vierte un café negro azucarado y abundante, tipo expreso, una medida, 50 cc., de whiskey Irlandés (Jameson) y 2 cucharadas de crema fresca batida, bien liviana y aireada.



CAFÉ JAMAQUINO

Use: 3/4 de copa de café fuerte, 1/4 de copa de ron añejo, cubos de hielo, 2 cucharadas de crema batida, azúcar morena y pizca de nuez moscada. Enfríe la copa con hielo. Vacíelo, ponga el café bien helado y el ron. Termine con la crema batida y azúcar morena añadiendo, a gusto, una pizca de nuez moscada. Sirva aparte azúcar morena para endulzar.



CAFÉ EN PENSADO FRANCÉS



Tipos de Cafés



TINTILLO, CAFÉ NEGRO O CAFÉ SOLO...



CAPUCHINO

Es un café espresso al que se le añade leche espumosa, generalmente salpicado con polvo de cacao. La proporción debe ser 1/3 de espresso, 1/3 de leche y 1/3 de espuma de leche. La palabra «cappuccino» se toma de la semejanza del color de esta preparación con el color de los hábitos de los monjes de esa orden.



CAFÉ ESPRESSO

Es preparado haciendo pasar rápidamente agua hirviendo bajo presión a través del café molido.



CAFÉ CON LECHE

Es un café espresso con leche caliente. Las proporciones son 1/3 de espresso y 2/3 de leche caliente. En francés es conocido como *café au lait*.



MACCHIATO

Llene el vaso con 150 ml de leche fresca y bata hasta obtener espuma. Prepare un Espresso y viértalo contra el borde del vaso, utilizando la parte trasera de una cuchara para conseguir un bonito efecto tres capas. (



CAFÉ MOCHA

Se compone de un 1/3 café espresso, 1/3 de chocolate y 1/3 de leche.

Café

Colombia



Tipos de Cafés



CAFÉ MAROCCHINO



CAFÉ RISTRETTO

Es un café de intensidad media, con un sabor agradable y una capa aterciopelada de crema que lo hace un café espresso irresistible. Se prepara corto (35-40ml) fiel al estilo espresso italiano.



CAFÉ AMERICANO

Es un tipo de café preparado al mezclar la cantidad de un café espresso con agua caliente. De este modo, su sabor es más suave y hay quienes lo describen como café "aguado".



CAFÉ EN FILTRO HINDÚ

Es preparado haciendo pasar lentamente agua fría a través de un filtro relleno de café molido, luego se calienta y se bebe con la espuma.



CAFÉ TURCO

TURCO. Café.- 6 cucharadas de café tostado muy bien molido. Unas 3 cucharadas de azúcar, 750 centímetros cúbicos de agua fría, una pizca de cardamomo o clavo en polvo, por taza. La preparación se realiza en una cafetera especial que los turcos denominan "Izeve" la formación de espuma característica del café turco, viene de la forma de la cafetera, se estrecha hacia arriba hasta cerca del borde donde vuelve a ensancharse un poco. Se mezcla la mitad del café molido, el azúcar y el agua y a medio fuego se lleva a hervir, luego se distribuye la espuma en las tazas y se repite la operación.



CAFÉ ÁRABE

ARABE. Café.- 2 cucharaditas de café molido, 2 cucharaditas de cardamomo prensado, se pone el café en una taza y el cardamomo en otra. Cada una se llena hasta la mitad con agua hirviendo. Se cuelean ambas y se reúnen en otra tercer taza previamente calentada y se revuelve. Se bebe sin azúcar.

Café

Colombia



Tipos de Tazas



TAZA DE CAFÉ EN METAL



TAZA EN PORCELANA



TAZA DE CAFÉ (COFFEE MUG)



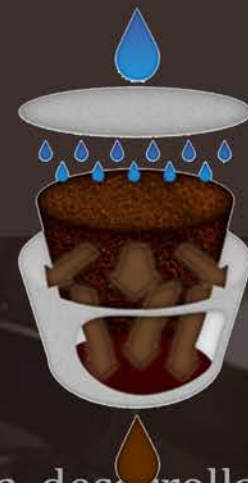
CAFÉ EN POSILLO

Café

Colombia



Café en Capsula



El café en capsula es un moderno sistema desarrollado para el consumo de café el cual contiene una dosis para una porción (de aprox. 7 gramos) de café en polvo en una bolsita de filtro (parecida a una bolsita de té), con la cantidad suficiente para una taza de café. Las cápsulas de café no se pueden utilizar en una máquina de café convencional, sino en una máquina de café determinada

Café

Colombia



The End

Café

Colombia

