



La Taza Perfecta en Casa

CDMX. Mayo 2020. Nada como disfrutar en la comodidad del hogar una taza de café de altura, de origen único, con notas naturales a chocolate oscuro y vainilla, toques a caramelo, un aroma dulce, con un cuerpo suave y cremoso.

Obtener estos atributos en una taza de café de calidad no es cosa fácil, incluso seleccionar que tipo de café comprar para nuestro consumo diario puede ser una de las decisiones más complicadas. [SF Bay Coffee](#) está consciente de ello, es por esto que durante 40 años ha trabajado para brindar café 100% arábica garantizando así, la mejor calidad y sabor en cada una de las presentaciones de café de especialidad y gourmet que la marca ofrece a sus consumidores.

El proceso del café tiene un largo recorrido [desde la planta hasta la taza](#), cada paso en la travesía del grano es esencial para poder obtener un producto de calidad que tenga las notas perfectas, un aroma único, un cuerpo y retrogusto ideal, y una acidez balanceada. Estos procesos son:

Gestión desde el origen:

El lugar de origen del café es una de las variables más importantes, es por eso que no todos los países del mundo producen café de calidad arábica. México, Hawaii, el Este de África, Centro y Sud América son reconocidos por ser los mejores productores de café de calidad.

El café debe ser sembrado y cosechado bajo las condiciones ambientales y climáticas perfectas, su sabor y calidad dependen de la humedad, temperatura, luz, sombra, lluvia, los nutrientes y minerales del suelo, etc. El café arábica que es el de mejor calidad, solo crece en altura.

Durante la cosecha [SF Bay Coffee](#) selecciona manualmente los frutos de café, esto con el fin de cosechar únicamente el café en perfecto estado de maduración y poder obtener la mejor calidad en sus productos.

Procesos Sustentables

Una vez que se cosecha el café en maduración perfecta, se tiene que secar. Existen diversos procesos de secado. [SF Bay Coffee](#) usa el método de acuerdo al tipo y características del grano. Los métodos de secado que utilizan, están diseñados para ahorrar energía y agua. Antes de llegar al tostador, el café de esta gran marca es estrictamente seleccionado y evaluado con base al tamaño, dimensión, peso y color del grano. Estos procesos les asegura que todo el café que se van a tostar tenga los estándares de calidad perfectos que brindan la excelencia de la taza.

Tostado Perfecto.



El tostado del café es la parte más importante para poder obtener un sabor de calidad y un buen aroma, retrogusto y cuerpo. Un tostado incorrecto puede hacer que el café sepa quemado (sobretostado) o que sepa agrio y ácido (tostado muy claro o un tostado irregular o disparejo). [SF Bay Coffee](#) lo entiende y valora, por ello utiliza métodos únicos en el mundo para tostar. Su método es artesanal, tuestan a fuego lento para poder controlar la evolución del tostado y poder brindar notas y un aroma único al café.

Sus tostados oscuros tienen aromas dulces y caramelosos, notas a chocolate oscuro, toques a vainilla y caramelo un cuerpo cremoso y retrogusto prolongado. Sus tostados medios tienen aromas florales, notas a miel y manzana, un cuerpo medio y un retrogusto suave.

[SF Bay Coffee](#) cuenta con cafés gourmet y cafés de especialidad, ambos de gran calidad, con sabores y aromas inigualables. Los de especialidad son únicos en el mundo, ya que vienen de micro-lotes, los cuales solo producen cierto número de kilos de acuerdo al lugar. Estos cafés pasan por procesos muy particulares desde la cosecha hasta el tostado para poder conservar todas las propiedades. Estas variedades de café son catadas por asociaciones certificadas de catadores Q, los cuales le dan un puntaje a cada característica: aroma, acidez, cuerpo, sabor y retrogusto. Si las calificaciones son lo suficientemente altas para calificarse como taza perfecta, se certifica ese micro lote como café de especialidad. Este tipo de café es difícil de encontrar, ya que son las mejores cosechas del mundo, sin embargo [SF Bay Coffee](#) trabaja con pequeños productores en nuestro país y alrededor del mundo, por eso puede ofrecer cafés de especialidad con diversos orígenes como: Ruanda, Etiopia, Kenia, Tanzania, Hawaii, Panamá, Colombia, Nicaragua, Honduras y por supuesto Chiapas, México.

Para disfrutar la taza perfecta en casa es importante el método de preparación. El café en grano preserva todas las cualidades y frescura del café, sin oxidaciones, el tipo de molido se puede personalizar de acuerdo a la preferencia y tipo de cafetera. Este puede ser para prensa francesa, un sifón japonés, en capsula, una chemex, una cafetera espresso o tradicional. Al tener la alternativa de moler tu propio café, se puede hacer de la manera indicada y obtener así más frescura.

¡Si en casa no se cuenta con un molino para café, no hay de qué preocuparse! [SF Bay Coffee](#) también cuenta con presentaciones de café molido.

Dicen que el café es como el vino, el mejor es el que se acopla a nuestros gustos. [SF Bay Coffee](#) ofrece diferentes presentaciones de tostados, orígenes y variedades. Durante esta cuarentena lo más recomendable es prepararlo y disfrutarlo en casa.

[SF Bay Coffee](#) ofrece una ventaja competitiva ante el mercado al poder adquirir sus productos sin tener que salir de casa, disminuyendo así el riesgo de contagio, ya que tienen venta en línea a través de la página de [Chedraui](#) o en las plataformas [Rappi](#) y [Cornershop](#), contando esta última con free delivery. Sin lugar a duda una gran opción para recibir café de altura desde las fincas de pequeños productores en Colombia hasta la puerta de nuestro hogar.



¿Se han preguntado como disfrutar de la taza perfecta en casa? ¿Imaginado lo que hay detrás de cada taza de café? ¿Sabían que una taza podía mejorar la calidad de vida de otras personas o contribuir al cuidado del medio ambiente? Ahora ya lo saben.

Puntos de Venta:

www.costco.com.mx

www.chedraui.com.mx

Rappi

Cornershop.

Tiendas Super Aki. (Quinta Roo, Campeche y Yucatán)

Las redes sociales de SF Bay Coffee son:

- [Facebook](#): SF Bay Coffee o SanFranciscoBayGourmetCoffee
- [Instagram](#): SFBayCoffee
- [Twitter](#): SFBayCoffee