

Variedades de café ¿Cuál es la mejor selección?

-
- [SF Bay Coffee](#) es una exclusiva marca de café gourmet y de especialidad con la misión de crecer la familia más grande del mundo, *desde la planta hasta la taza*.
 - Su portafolio cuenta con una gran selección de cafés con los orígenes más exclusivos del mundo como: México, Ruanda, Kenia, Panamá, Hawaii, Colombia, Guatemala, Costa Rica, Etiopía, Tanzania, Nicaragua y Etiopía.
-

CDMX. Noviembre 2020. .- [SF Bay Coffee](#) es una marca de café gourmet y de especialidad en México que se dedica a encontrar las variedades de café arábica más finas del mundo, para tostar de manera artesanal los mejores granos de café. Esta importante marca trabaja día con día para brindar café de altura 100% arábica, garantizando la mejor calidad y sabor en cada una de las presentaciones que ofrece a sus consumidores. Una empresa con estándares de la más alta calidad que trabaja con 32,000 pequeños productores de diferentes regiones del mundo.

¿Alguna vez se han preguntado cuántas variedades de café existen? Si la respuesta es no, se sorprenderán al saber que existen muchas y que cada una de ellas tiene características especiales tanto en la forma en que se cultiva, como en el sabor de sus granos al momento de preparar la bebida.

El cafeto como especie tiene muchas variedades que se han ido modificando de sus originales para adaptarse a nuevos ecosistemas. De ahí nacieron las variedades que ahora se conocen y de las cuales destacan principalmente dos “Arábica y Robusta”. El café arábica es de mayor valor en los mercados nacionales e internacionales que el café Robusta. ¿Por qué? El café Robusta presenta menos atributos en sus propiedades, tiene un sabor amargo y se usa para hacer la mayoría del café instantáneo, sus características son correspondientes a su vigor y rusticidad, son rudas o aguantadoras a condiciones más precarias y presentan un sabor en taza menos agradable que el Arábica; en cambio el café Arábica es particularmente sensible ya que para crecer de una manera adecuada necesita estar a una temperatura entre 18 y 21 °C, tener una cantidad adecuada de lluvia, días cálidos y noches frescas; por lo tanto crece mejor a cierta altura, además, representa el mayor porcentaje de ocupación territorial en cultivos sobre esta especie. En conclusión los granos de café Arábica son de mayor importancia por su calidad.

Un café de gran calidad 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 conocido por su calidad, solo crece en altura, de este se obtiene un producto que resulta en alta acidez, intenso aroma,



buen cuerpo y sabor agradable que en su conjunto no puede más que traducirse en excelente calidad.

Ahora bien, para disfrutar un buen café no solo es importante el tipo de especie, también se debe tomar en cuenta el lugar de origen, ya que el sabor y aroma del café se pueden atribuir a las condiciones propias de su territorio de origen, gracias a la combinación de condiciones ambientales y del saber-hacer de sus productores. Es decir, no es lo mismo degustar un café de Kenia cultivado en las regiones cafetaleras de África con un microclima especial, altura por encima de los 1.500 metros y suelos ricos en nutrientes que transfieren a la taza particularidades muy apreciadas como: elevada acidez, sabor fuerte, delicado aroma a tonos florales y buen cuerpo; a tomar un café cosechado y cultivado en la región de Panamá, país reconocido como el hogar de los mejores cultivos de café en el mundo, que debido a su locación y suelos volcánicos brinda en sus granos un retrogusto pronunciado, acidez cítrica, cuerpo balanceado, intenso aroma floral y delicados sabores de vainilla, manzana y miel.

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.

Con 40 años en la industria cafetalera [SF Bay Coffee](#) se ha dedicado a la producción de café de altura 100% arábica, cosechado en sus propias fincas y directamente de pequeños productores de las mejores regiones y fincas del mundo, es por esto que puede ofrecer a sus consumidores cafés de excelente calidad de diversos orígenes como: Ruanda, Kenia, Panamá, Hawaii, Colombia, Guatemala, Costa Rica, Etiopía, Tanzania, Nicaragua y por supuesto Chiapas, México.

Durante su 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. Esto aunado a su artesanal e inigualable forma de tostar garantiza un café de altos puntajes de pequeños micro lotes de origen único.

[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.



...Sin lugar a duda [SF Bay Coffee](#) garantiza en cada una de sus presentaciones la mejor calidad y un increíble sabor, gracias a su gran selección de cafés con los orígenes más exclusivos del mundo.

Acerca de SF Bay Coffee:

Los productos de [SF Bay Coffee](#) se pueden adquirir sin tener que salir de casa, ya que tienen venta en línea a través de la página de [Chedraui](#) Pick Up de [Súper AKI](#) o [Costco.com](#) y en las plataformas [Rappi](#) y [Cornershop](#).

Puntos de Venta:

Tiendas Costco México.

www.costco.com.mx

Rappi

Cornershop.

Redes sociales:

- [Facebook](#): SF Bay Coffee México.
- [Instagram](#): @sfbaycoffeemx.