

Qué hay detrás de una “gran” taza de café

Sí, el sabor y el aroma son fundamentales, pero ¿Qué hay de la forma en que se siembra, cosecha, tuesta?... Y, aún más importante, ¿Qué sucede con los productores que hacen posible tu taza de café por la mañana?

Un café de altura, en toda la extensión de la palabra, no es sólo aquel que se cultiva en las zonas más privilegiadas para el crecimiento y desarrollo de esta planta maravillosa. Una gran taza de café es el resultado final del cariño en el cuidado del fruto, de la máxima calidad en los procesos de producción y del respeto a los trabajadores y al medioambiente.

[SF Bay Coffee](#) es una empresa que nació hace 40 años con el objetivo de buscar las variedades de café arábica más finas del mundo para tostar de manera artesanal los mejores granos de café, misión que debía sostenerse en cuatro pilares: pagar costos justos al productor, trabajar para mejorar la calidad y cantidad que producen en sus fincas de café, mejorar las condiciones de éstas y desarrollar las condiciones sociales de las comunidades productoras de café.

Y lo lograron. Hoy toda esa labor y experiencia se refleja en un café que se mantiene fresco **desde la planta hasta la taza**.

En [SF Bay Coffee](#) todo comienza desde la selección de semillas que permite el crecimiento de plantas de café más saludables. Para esta marca de café gourmet la siembra y cosecha del café es un acto de amor que debe alimentarse, es por ello que cuentan con un Programa de Renovación de Plantas que permite a las comunidades cafetaleras mejorar sus ingresos por volumen. La razón de este esfuerzo es en realidad muy simple: plantas sanas más productores satisfechos es igual a café de primerísima calidad.

Prueba de este compromiso es que [SF Bay Coffee](#) ha donado más de 10 millones de árboles de café saludables a las comunidades que colaboran con ellos.

De las manos del productor a tu taza

[SF Bay Coffee](#) trabaja con más de 32 mil pequeños productores de diferentes regiones del mundo, quienes reciben una retribución justa por su trabajo para protegerlos durante la fluctuación de precios.

Parte de estos agricultores se encuentran en el estado de Chiapas, donde más de 7 mil familias en más de 90 comunidades cafetaleras se han visto beneficiadas por el Programa de Ayuda Social en México de [SF Bay Coffee](#), el cual provee fondos para construir escuelas, guarderías, cocinas comunitarias (en donde se elaboran de planes de nutrición para los estudiantes) y clínicas, además de proporcionar recursos para el salario de maestros y doctores.

Adicionalmente, la firma capacita a estos pequeños productores para que puedan mejorar los rendimientos del grano al enseñarles técnicas de cultivo y procesos de producción amigables con el medioambiente y compartir conocimiento para lidiar de manera orgánica con plagas y enfermedades de las plantas. Es decir, se cuidan absolutamente todos los aspectos para obtener la mejor cosecha posible.

Una vez que se asegura una buena recolección y clasificación del fruto, el siguiente paso es un punto fundamental: el tostado. [SF Bay Coffee](#) tuesta todo su café con la rica y oscura tradición europea, la cual emplea sólo el tiempo y el calor suficientes para evitar reacciones complejas que le resten sabor al café.

Se trata de un proceso minucioso que requiere una serie de ajustes de temperatura y flujo de aire especiales que además varían por tipo de grano, época del año y clima. Los estrictos controles de calidad de la empresa durante este proceso aseguran la consistencia, integridad y calidad de sus productos. El café en manos de verdaderos expertos.

Hecho esto, el café es molido o conservado en grano para su empaque, listo para que el consumidor logre prepararse la taza perfecta. Todos estos pequeños grandes detalles hacen de los productos [SF Bay Coffee](#) un café gourmet de altura, en toda la extensión de la palabra.

Tazas de café con aroma a otoño

Todo el año es buen momento para tomar café, pero existe una temporada en que esta bebida nos reconforta y acompaña de una manera especial: pocas experiencias tan agradables como contemplar la lluvia y el viento otoñal por la ventana, mientras entre tus manos reposa una humeante taza de café. El aroma y el sabor convierten los múltiples tonos ocre, amarillos y tostados de la hojarasca en una pintura digna de un museo pero que tú puedes admirar, entre cada sorbo, desde la comodidad de tu casa.

Inspirados en las características inigualables del café chiapaneco y en esta temporada, que además nos ofrece noches más largas y fríos vientos que nos invitan a consumir bebidas calientes y llenas de sabor, [SF Bay Coffee](#) presenta en México dos nuevas propuestas de edición limitada que no puedes dejar pasar:

El **café gourmet “Taza Otoñal”** que cuenta con una increíble selección de granos cosechados y recolectados a mano en la región cafetalera de Chiapas a 1,200 metros de

altura para garantizar su calidad. Se trata de un café 100% orgánico, de clase arábica, que tiene una asombrosa riqueza aromática produciendo un sabor suave y profundo al mismo tiempo.

Gracias a su tostado oscuro francés, en este café artesanal se pueden disfrutar notas con toques a vainilla y chocolate oscuro, un fragante aroma a caramelo y cajeta, y un cuerpo cremoso.

La presentación de “Taza Otoñal” es en grano, ya que los expertos y las personas que disfrutan de tomar una taza de café perfecta consideran que un café así es la mejor opción para obtener un sabor inigualable, acidez equilibrada, gran textura y aromas únicos.

Por otro lado, [SF Bay Coffee](#) presenta para esta temporada de frío en el ambiente y calidez en el corazón su **Café Sabor Crema de Avellana**, un café gourmet molido, 100% arábica, de aroma dulce e intenso enmarcado en un cuerpo cremoso.

El Café Sabor Crema de Avellana, que también es 100% mexicano, cuenta con características difíciles de encontrar en cualquier otro: se pueden disfrutar notas a vainilla y chocolate con toques a canela y avellana horneada. Su excelente tostado permite disfrutar un cuerpo completo y retrogusto pronunciado. Simplemente, un café y dulzura inigualable que enamora a cualquiera...

Sin duda uno de los favoritos de [SF Bay Coffee](#) y que pronto conquistará a los más exigentes consumidores mexicanos de café.

Las ediciones limitadas de café gourmet “Taza Otoñal” y Café Sabor Crema de Avellana de [SF Bay Coffee](#) se encuentran a la venta en todas las sucursales de [Costco México](#) 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.