



Café de especialidad

- México se ha consolidado como un referente en Latinoamérica en cuanto a barras de café de especialidad.
- Alrededor del 5% de la producción de café en México es de especialidad.
- Oaxaca, Veracruz, Chiapas y Puebla son los principales estados en los que se puede encontrar café de especialidad.

Ciudad de México a 15 de julio de 2019. Detrás del café que consumes cada mañana hay mucho trabajo. El terruño, las condiciones climáticas, el suelo, la humedad y la altura, todos, factores fundamentales para generar una planta de café sana y bien nutrida cuyas semillas puedan ofrecer un café complejo.

Debido al crecimiento de barras de café y la capacitación constante de los baristas, México se ha consolidado como un referente en Latinoamérica en cuanto a barras de café de especialidad. El consumo, la difusión y el conocimiento de la cultura del café va en aumento, lo cual ha propiciado que el cliente genere un paladar más exigente.

“Alrededor del 5% de la producción de café en México es de especialidad. Un café de especialidad es aquel que cumple con los atributos necesarios para cumplir un puntaje en una hoja de catación de café profesional en donde se evalúan diferentes parámetros y atributos, como: dulzor, acidez, post-gusto, sabor, uniformidad, limpieza en taza”, explica Alejandro Escobar, encargado de entrenamiento en Etruska Comercial.

Cuando el café alcanza un puntaje de 80 puntos sobre 100 se le puede denominar como un café de especialidad. Se caracteriza por encontrar un equilibrio o armonía entre la dulzura y acidez. Lo principal es que sea un café

limpio, sin defectos. Que no tenga un tueste muy elevado. Que sea fresco y esté recién molido.

A fin de tener mayor control sobre la calidad, el café de especialidad se produce en lotes pequeños, ya que al tener poca producción se tiene mayor cuidado en los procesos.

“Para producir café de especialidad se necesitan suelos arcillosos de tipo volcánico y alturas arriba de los 900m sobre el nivel del mar, muchos de las plantaciones cafés están arriba de los 1,000-1,200 metros sobre el nivel del mar, es un café arábigo en sus diferentes varietales”, indica el experto. Los principales estados en los que se puede encontrar el café de especialidad son: Oaxaca, Veracruz, Chiapas y Puebla.

Durante tres días **Expo Café** ofrece a expositores y visitantes una oportunidad única para hacer negocios con todos los eslabones de la cadena productiva del café en nuestro país. Este magno evento se llevará a cabo del **29 al 31 de agosto** en el World Trade Center de la Ciudad de México.

Acerca de Expo Café

Expo Café ofrece a expositores y visitantes una oportunidad única para hacer negocios, contando con un gran número de productores y proveedores con los que se podrá tratar de manera directa. La exposición reúne durante tres días consecutivos a todos los eslabones de la cadena productiva del café en nuestro país.

Para mayor información visite la página: <http://www.tradex.mx/expocafe>

Acerca de Tradex Exposiciones

Tradex Exposiciones posee más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para mayor información visita la página: www.tradex.mx

Contacto de prensa

Claudia Orozco

Relaciones Públicas Tradex Exposiciones

Tel. 56044900 Ext. 159 Cel. 55 48 11 53 22
corozco@tradex.com.mx