



La molienda del café

- Moler el café facilita la liberación de sus propiedades en el agua.
- El grado de molido del café dependerá del método de extracción.
- Existen cuatro tipos de molienda del café.

Ciudad de México a 29 de agosto de 2022. Si bien el contar con una buena cafetera y granos de café de alta calidad resulta esencial para preparar la taza perfecta, existe un factor que puede contribuir a que los sabores y aromas propios del café se vean exaltados o arruinados, y este es el grado de molienda.

Erika Chagoya, directora de Gradios Deli-Café, explica que el grano de café tostado, por sí mismo, no es capaz de liberar todas sus propiedades al entrar en contacto con el agua. Es necesario reducir los granos de café a polvo o pequeñas partículas, a través, de un proceso de molienda, ya que esto facilitará la preparación de la extracción.

El grado de molienda refiere a la textura que tendrá el café una vez molido, la cual puede ir desde gruesa hasta extrafina. Sin embargo, para seleccionar el grado de molienda ideal es necesario tomar en cuenta los siguientes factores: **el método de extracción** que se va a utilizar, temperatura del agua, tiempo de infusión y técnica de preparación.

“Entre mayor sea el tiempo de contacto del café con el agua, la molienda debe ser más gruesa, esto aplica para una prensa francesa que tarda entre cuatro y cinco minutos el contacto con el agua. Y viceversa, entre menos tiempo de contacto tenga el café con el agua, la molienda debe ser más fina, por ejemplo, esta se utiliza en extracciones presurizadas en las que el tiempo de contacto es de entre veinte y treinta segundos”, explicó la experta.

De acuerdo con **Erika Chagoya**, existen diferentes tipos de moliendas de café, pero solo mencionaremos los 4 más comunes:

Gruesa: Su textura se parece a la sal de grano y se emplea en métodos de extracción en los que el café tiene un contacto prolongado con el agua, por ejemplo, al usar una prensa francesa.

Media: Este tipo de molienda es la que más comúnmente se ofrece al público en general debido a que es ideal para las cafeteras de goteo con filtros de fondo plano. Su textura es similar a la de la arena.

Fina: La textura de esta molienda es suave y se asemeja a la azúcar refinada, por lo que se recomienda utilizarla en cafeteras de extracción presurizado, como las máquinas de espresso.

Extrafina: Los granos de café quedan totalmente pulverizados, por lo que la textura se asemeja a la de la harina. Esta molienda se usa en métodos de extracción como las cafeteras italianas o método ibrik.

Del **8 al 10 de septiembre**, en el World Trade Center y Pepsi Center de la Ciudad de México, Expo Café celebrará 25 años de ser el principal evento que reúne, conecta e impulsa a todos los eslabones de la cadena productiva del café en 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 más información visite la página: <https://www.expocafe.mx>

Acerca de Tradex Exposiciones

Tradex Exposiciones, con 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 más información visita la página: www.tradex.mx

Contacto de prensa

Claudia Orozco

Relaciones Públicas Tradex Exposiciones

corozco@tradex.com.mx

claudia.orozco1982@gmail.com

Tel: 56044900 Ext. 159 Cel: 5548115322