

# eathica.

La eathica  
cambia el  
mundo.

Ref. 95950337

## Café eathica Arabica de altura Colombia molido **BIO**

Peso neto:  
250 g e



Con la compra de este  
café estás contribuyendo  
a transformar la vida  
de la asociación AMMUC  
en Colombia.



## Información General del producto

**Descripción:** Café 100% arábica de altura tostado y molido. Cultivado en los Colombia. Procedente de Agricultura Ecológica y Comercio Justo.

**Intensidad 3:** Con gran cuerpo y acidez media. Notas a frutas dulces, cacao y panela.

**Origen / organización CJ:** AMUCC- Asociación de mujeres caficultoras del Cauca (Colombia).

**Ingredientes:** 100% Café verde BIO tostado, variedad Arabica. 100% Ingredientes de Agricultura Ecológica y de Comercio Justo. Certificado por CAAE.

**Alérgenos:** Libre de alérgenos.

**Intolerancias, sensibilidad:** Sin gluten, sin lactosa, sin azúcar. Vegano. Contiene Cafeína.

**Unidades por caja:** 8

Fecha Actualización: 13 de septiembre de 2022

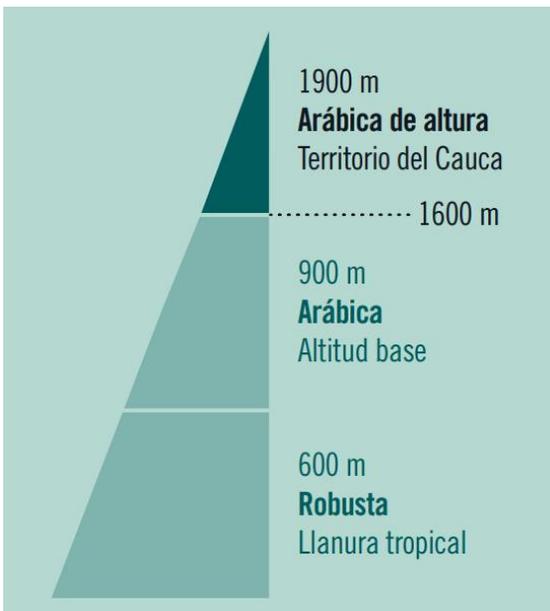
FICHA TÉCNICA

Una marca de:



## Propiedades y características del producto

La especie **Arábica** es la variedad más antigua que se conoce y se encuentran en zonas intertropicales con una altura comprendida entre 500 y 2000 metros. El sabor suave y dulce de sus granos tostados crean un café de excelencia, con **menor acidez que el robusta**. Sin embargo, las plantaciones de arábica son mucho más débiles y susceptibles de sufrir plagas o enfermedades. El contenido en cafeína es del 1 al 1,5%, muy inferior al de la especie Robusta.



### 100% ARÁBICA DE ALTURA

La altura del cultivo determina las propiedades de la variedad arábica. A mayor altura los granos de café maduran más lentamente y desarrollan una fina acidez y complejidad de aromas.

### SABOR DE LA TAZA

El café arábica de altura destaca por su maravilloso equilibrio entre cuerpo y acidez. Aromático, con una elegante persistencia en boca y sutiles notas a cacao y panela.

Los criterios que se valoran en las catas son:

**Cuerpo:** el espesor en boca

**Acidez:** la vivacidad del café

**Intensidad:** la fuerza de la taza

**Aroma:** las notas a fruta, cacao, especias...



= 8/10g de café

### CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

Utilice 8-10g por cada taza. No deje hervir. Servir recién hecho.

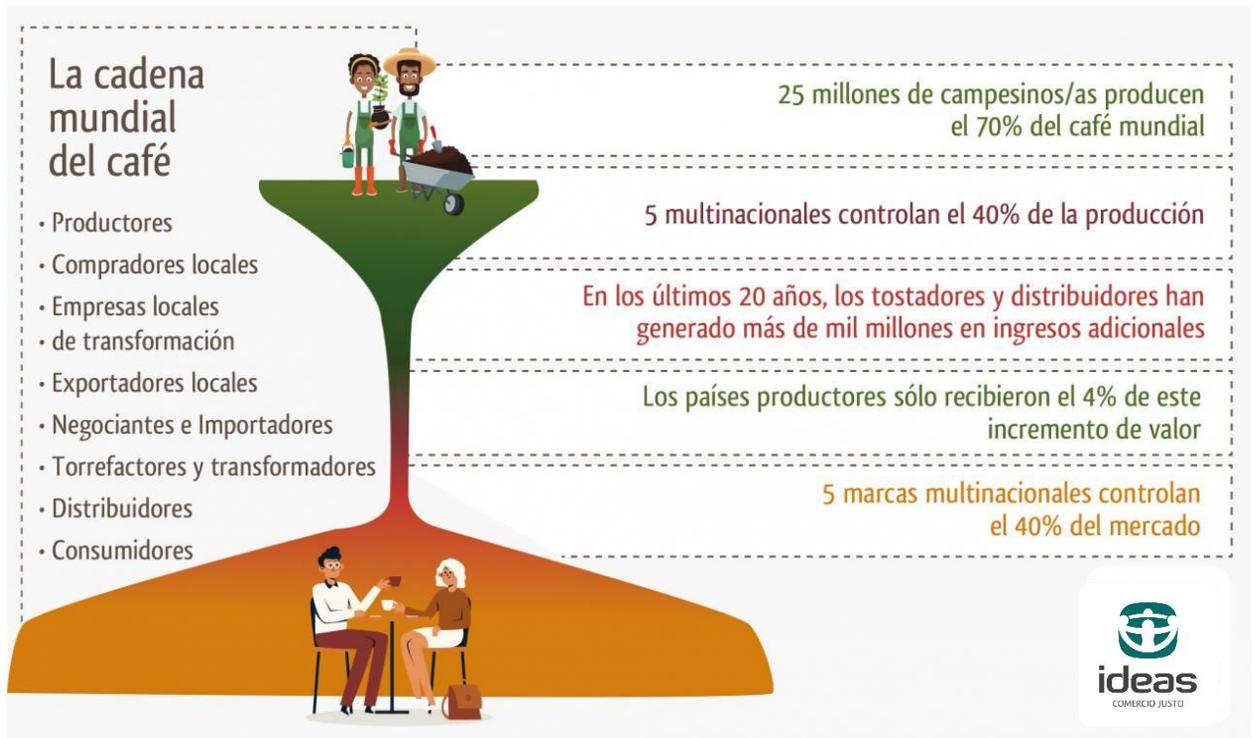


## Propiedades y características del producto

Diversos estudios acreditados por universidades y organizaciones internacionales apuntan que el consumo moderado del café es **recomendable para la salud**. Es un producto natural que puede ayudar a mantener la concentración y la memoria y acrecentar el rendimiento físico y mental. Además, prácticamente no aporta calorías, contiene determinados micronutrientes y representa una importante fuente de antioxidantes, que retrasan el envejecimiento de las células y protegen de las mutaciones celulares.

El **café ecológico** es el que se cultiva sin el uso de pesticidas o fertilizantes, utilizando solo métodos naturales. El cultivo del café orgánico es similar al que tradicionalmente se realizaba: bajo sombra, intercalado entre árboles tales como el naranjo, el platanero o el limonero.

Y lo que diferencia a este café BIO de otros es que garantiza el cuidado de las personas además del medioambiente, porque es de **COMERCIO JUSTO**, donde los productores reciben una remuneración digna por su trabajo



## Información Adicional del producto

**Vidal Útil Producto:** 360 días

**Fecha Consumo preferente:** ver envase

**Tipo de Envase:** Bolsa bobina. Material sostenible sin aluminio

El aluminio en el envasado de alimentos tiene impactos ambientales muy negativos. Es por eso que cambiamos el empaque de nuestros cafés a EVOH. Es un plástico que no deja residuos contaminantes finales después de la incineración. Somos un precursor en el mercado, ya que la mayoría de las bolsas de café contienen una película de aluminio o metálica.

**Distribuidor:** IDEAS.

**Condiciones de Conservación:** mantener alejado del calor y la humedad.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	8436007107251			270	180	85	55
CAJA	18436007107258	8		2210	210	190	240
PALLET	38436007107252	1008	6	301 460	1400	800	1200

## Grupos productores

### AMUCC (Colombia)



La Asociación de Mujeres Caficultoras del Departamento del Cauca (Colombia) nace en 1999.

Esta iniciativa, avalada primero por CAFICAUCA y posteriormente por Café Mundi, reunió y organizó a varias mujeres campesinas, entre amas de casa y cabezas de familia, con el objetivo de iniciar un trabajo conjunto en cultivos de café. De esta manera, se garantizaría un ingreso económico para el sostenimiento de sus hogares.

Su mayor motivación es contribuir con el mejoramiento de la calidad de vida de sus asociadas y sus familias. Las Mujeres Caficultoras Caucañas promueven el desarrollo micro empresarial de su unidad productiva, pues su objetivo es el fortalecimiento de la organización, la recuperación de valores de las familias campesinas y la equidad de género.

AMUCC agrupa a 200 orgullosas mujeres de origen indígena, afrocolombiano y mestizo que recolectan, secan, trillan y tuestan su propia producción en rústicas fincas situadas a una altitud de entre 1.700 y 1.900 metros. Es el entorno ideal para el florecimiento de la especie arábica, la más apreciada del mercado, de la que se planta aquí múltiples variedades.

