

Ref. 95950335

Café eathica Arábica de altura Etiopía molido **BIO**

Peso neto: 250 g e



Con la compra de este café estás contribuyendo a transformar la vida de la cooperativa DWFCU, HOMA y LAYO TARAG en el sur de Etiopía



Información General del producto

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

Intensidad 3: Cuerpo y acidez media. Notas a miel y jazmín.

Origen / organización CJ: OCFCU (Etiopía).

Ingredientes: 100% Café Arábica de Agricultura Ecológica y de Comercio Justo.

Certificado por la UE y SPP.

Alérgenos: Libre de alérgenos.

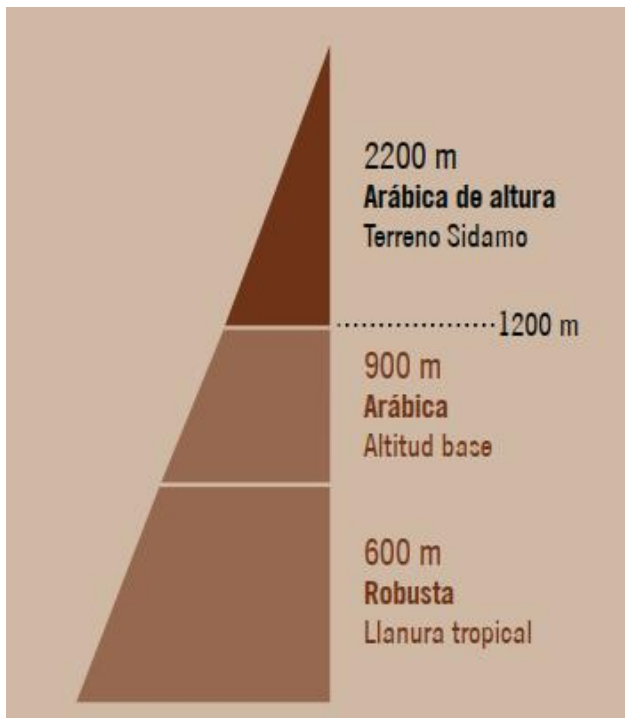
Intolerancias, sensibilidad: Sin gluten, sin lactosa, sin azúcar. Vegano. Contiene cafeína.

Unidades por caja: 12

Fecha Actualización: 20 de septiembre de 2022

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.



CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

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



SABOR DE LA TAZA

El café arábica de altura destaca por su maravilloso equilibrio entre cuerpo y acidez. Dulce con notas de frutas amarillas y nueces.

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...

100% ARÁBICA DE ALTURA

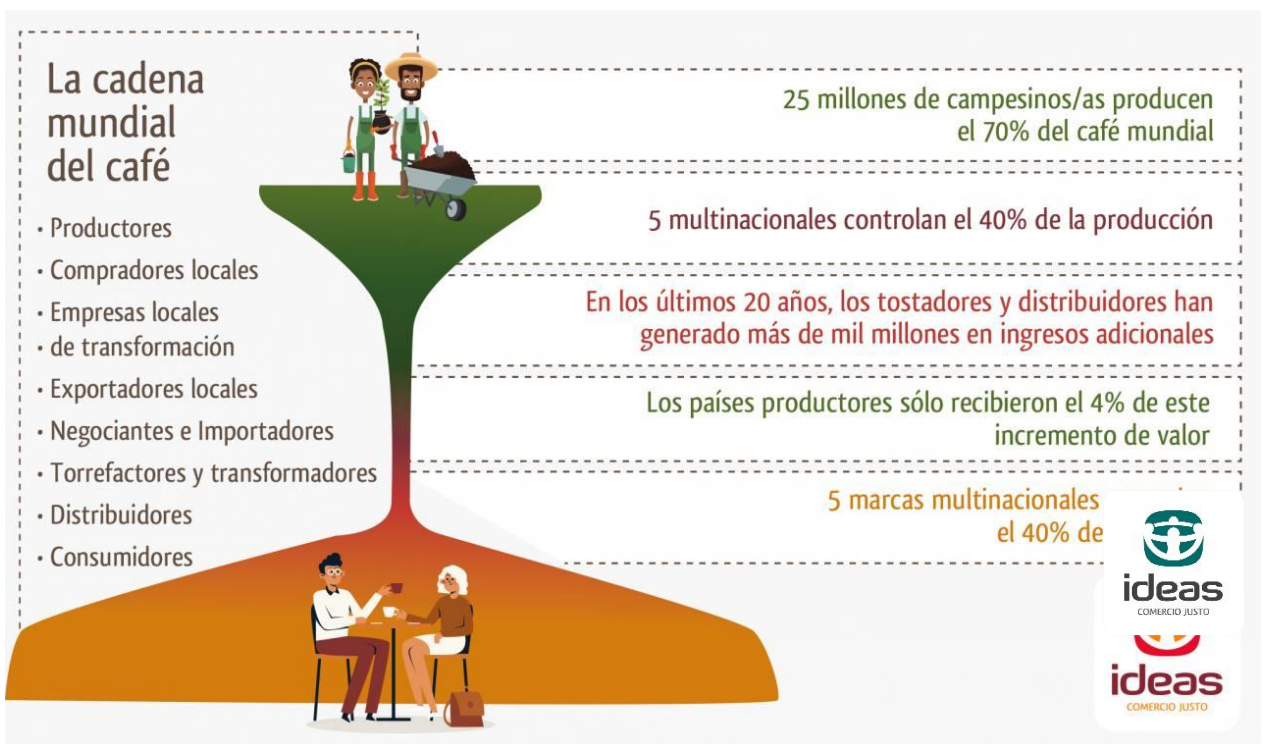
La altura del cultivo determina las propiedades de la variedad arábica. A mayor altura los granos de café maduran más lentamente y desarrollan una fina acidez y complejidad de aromas.

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 eco 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	8436007107237			260	225	90	57
CAJA	18436007107234	12		3330	150	266	286
PALLET	38436007107238	1584	11	456 560	1800	800	1200

OCFCU / OROMIA

La creación de las cooperativas de base empezó en 1975, gracias al apoyo de Tadesse Meskela, el pionero del movimiento cooperativo etíope y el fundador de la Oromia Coffee Farmers Cooperative Union, en 1999. Hoy en día, 129 cooperativas componen la OCFCU, representando un total de 288.000 miembros.

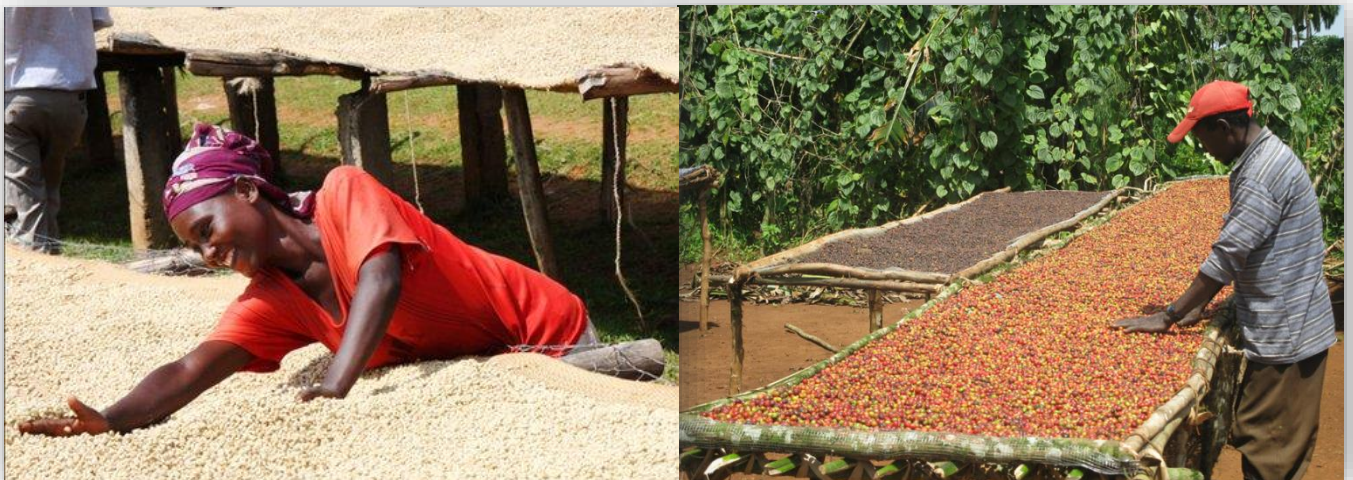
Etiopía es el segundo país más poblado de África y uno de lo más pobre del mundo.



Además, la diversidad de climas tan diversos, provocó hambrunas y en 2008 estimaron en 1 millón el número de personas afectadas. Sin embargo, Etiopía tiene zonas boscosas desde el Centro del país hasta el Oeste, permitiendo el desarrollo de la caficultura.

La cultura del café es una tradición ancestral con variedades muy regionalizadas y controladas. Esos cafés están cultivados entre 1200m y 2300m de altura. Etiopía es el primer exportador de café en África y el sexto mundial. De este sector viven casi 15 millones de personas, es decir 20% de la población del país.

Los productores de la organización OCFCU tienen en promedio entre 0,5 y 2 hectáreas por familia y cultivan también maíz, sorgo y tienen algunos vacas. El café representa el 30% de los ingresos de éstas familias.



Impacto del comercio justo

Un precio estable para los productores

Al final de los años 90, Etiopía sufre la crisis mundial del café. Los bajos precios desaniman a los productores y prefieren enfocarse sobre la cultura del Khat, una planta tradicional del Este de África y de la península árabe que puede servir para la producción de droga, permitiendo una remuneración más importante.

Gracias al sello FLO y/o a la certificación ecológica, el precio del café de OCFCU alcanzó unos niveles mucho más importantes que el precio del mercado.

Una cooperativa invirtiendo para mejorar la calidad de su café

Gracias al precio del comercio justo, la unión pudo financiar infraestructuras en sus comunidades: despulpadora de café, secadero, almacenes. Esos inversiones permiten mejorar las etapas de transformación del café y por tanto, mejorar la calidad final del producto.

Además los productores están sumamente implicados en la mejora de la calidad como el uso de fertilizante biológico, la poda o la diversificación de los cultivos. Todo ello les ha permitido un 20% de crecimiento en sus rendimientos agrícolas en los últimos 5 años.

Una unión activa en el desarrollo local

La unión de cooperativas invierte la prima del Comercio Justo en proyectos sociales como la construcción de 4 nuevas escuelas, de 17 clases adicionales, de 4 centros de atención primaria y de 2 estaciones de aprovisionamiento en agua potable.

Una producción ancestral 100% natural

Etiopia cultiva el café desde el siglo XII según métodos tradicionales y hoy siguen haciéndolo. Los cafetos son cultivados con otros arboles, así el cafetal se parece a un bosque natural respetando la biodiversidad y el medioambiente.

