



## NUESTRO CAFÉ FINCASA

### DE LA SIERRA LA MEJOR MEZCLA DE SABOR Y AROMA

EL café que le ofrecemos es de nuestra cosecha proveniente de la finca “EL DOS HUEYTEPEC”, ubicada en la Sierra Norte de Puebla, limitando con el estado de Veracruz, en el municipio de Tlatlauquitepec, Puebla; la finca tiene una altura sobre el nivel del mar de 800 m. en la parte más baja y de 1,100 m. en la parte más alta. Debido a la topografía que se tiene, nuestro café se clasifica como una calidad extra prima. Ofrecemos también un café de estricta altura, si separamos sólo el café que se cosecha arriba de los 1,000 metros sobre el nivel del mar.



### CLIMA

En esta zona tenemos el clima ideal para el café, tropical húmedo, lo que favorece que exista una vegetación exuberante, la cual deja admirado a cualquier visitante.

## CULTIVO Y COSECHA

La topografía es sumamente accidentada, todo es montaña formada por incontables hileras de plantas formadas en curvas de nivel que facilitan la recolección en forma manual ya de por sí difícil. Además se tiene que hacer trabajos durante todo el año, como la resiembra de un 10% del total de plantas en producción, los chapotes o limpiezas de la hierba que le hace competencia a las plantas, los cuales se realizan 4 ó 5 VECES anualmente, fertilizar y abonar con materia orgánica a cada planta, aplicando 2 kg. aproximadamente, ya sea de composta o de abono animal, el control de plagas como la broca y la roya que en cada cosecha se debe prevenir, otros trabajos como podar, deshijar, quitar sombra, redondear, además de establecer un germinador donde sembramos la semilla de la nueva planta que se ocupará en el siguiente ciclo, etc.

EL período de cosecha es durante los meses de Noviembre a Abril de cada año.

Estamos tratando siempre de mejorar la calidad, buscando nuevas variedades de plantas con mejor perfil de taza y también que sean resistentes a las enfermedades o plagas que se presentan.

Actualmente tenemos en la finca variedades de café arábigo:

- ARÁBIGO CRIOLLO
- GARNICA
- MUNDO NOVO
- COSTA RICA
- SARCHIMOR Y
- MARSELLESA

Nuestro perfil de taza se clasifica como un café extra prima lavado con excelente sabor refinado, buen aroma y cuerpo. Se promueven también en la finca otros productos alternos como naranja, lima, limón, macadamia, maracuyá, así como árboles de sombra, cedros y pinos.



## PROCESO DE BENEFICIO Y CLASIFICACIÓN

Una vez que se han cosechado las cerezas, se inicia el proceso de beneficio para refinar sus cualidades, el café pasa por una etapa de lavado; para este fin nosotros utilizamos un método ecológico con maquinaria moderna, la cual ahorra un 90% en el consumo de agua con respecto al método tradicional, posteriormente se seca y se inicia la clasificación del producto quitando impurezas, la propia cáscara del pergamino, seleccionando por tamaño, peso y finalmente por color, dejando sólo el grano más grande, maduro y con el color apropiado.





## PROCESO DE TUESTE

Se realiza en tostadores a base de flujos de aire caliente que le dan uniformidad al grano en los diferentes grados de tueste, haciendo que esté igualmente tostado por dentro como por fuera, a diferencia de los métodos tradicionales que funcionan a base de un cilindro horizontal que tiene una flama a lo largo de su base y que hace la función de un horno giratorio, el cual tuesta primero la parte exterior del grano, por lo que no queda uniforme interiormente. Nos esmeramos en brindarle siempre café recién tostado con el mejor sabor y al gusto del consumidor.

Los diferentes tuestes que se utilizan nos dan un sabor diferente de acuerdo a las preferencias de los clientes; el tueste claro o medio para preparar café americano nos da un sabor refinado, en el cual se pueden apreciar las características fundamentales del café como es el aroma, sabor, cuerpo e incluso una acidez que debe ser agradable a nuestro paladar; el tueste oscuro es básicamente para darle un sabor mas fuerte con menos acidez, ideal para mezclar con tueste medio y preparar expresos o capuchinos.

Es importante señalar que si tostamos muy claro el café, puede pronunciarse demasiado su acidez o bien si el tueste es muy oscuro tiende a ser amargo, lo importante es darle un tueste adecuado para que el café libere sus esencias naturales y se equilibren sus cualidades.

El cuidado que se le debe dar al café es sumamente laborioso, la falta de éste en cada una de sus facetas, puede dañar su aspecto y sabor.



## PREPARACIÓN EN TAZA

Es importante considerar que al tostarse el café, lo que le da su sabor son sus aceites naturales, los cuales permanecen óptimos por 20 días o quizá 30 días, si está en grano y dependiendo del empaque, ya sea si se encuentra en lata, al vacío, bolsa laminada con válvula de gas, etc. su duración podrá ser mayor pero después de este tiempo en promedio y en circunstancias normales empieza a adquirir un sabor rancio en demérito de su sabor y aroma; por lo tanto se recomienda comprar la cantidad a consumir en este tiempo y si es molido, que sea el adecuado para su cafetera, además de utilizar agua suave exenta de olores y sabores; en ningún caso hervir el agua para hacer el café o recalentar café que ya se hizo.

Nos es grato ofrecerle a usted nuestro café FINCASA extra prima y de altura, con esmerado cuidado desde su producción, beneficio y tueste.

Además de ofrecerle una selecta variedad de tipos de café :

### DE NUESTRA FINCA

- \*PLANCHUELA DE ALTURA
- \*PLANCHUELA EXTRA PRIMA
- \*CARACOL DE ALTURA
- \*CARACOL EXTRA PRIMA
- \*DESCAFEINADO DE LAVADO  
(PROCESO NATURAL)

### DE OTRAS REGIONES

- \*PLUMA OAXACA
- \*LAVADOS VERACRUZ (COATEPEC, HUATUSCO)
- \*LAVADOS CHIAPAS
- \*MÁRAGO CHIAPAS
- \*NATURAL ATOYAC

De toda esta variedad se ofrece el tipo de café, la mezcla, el tueste y molido que requiera el cliente.

