



HONDURAS
FINCA LOS
CATADORES

SPECIALTY COFFEE

¿QUÉ ES UN CAFÉ DE ESPECIALIDAD?

Erna Knusten utilizó por primera vez el término "Café de Especialidad" en una entrevista en 1974. Galardonada en 2014, como fundadora de la industria y considerada la madrina de los Cafés Especiales. Quería saber todo del café que estaba vendiendo, además de catarlos y conocer su sabor: "Quería mirar a los caficultores a los ojos de la misma manera que miro a mis clientes. No solo he probado este café, he pisado la tierra donde crece, donde se plantó". Erna defendió incansablemente los valores de calidad, identidad y distinción en el café.

Un café de especialidad es consecuencia de alta calidad en el cultivo, cosecha y beneficiado. Nosotros continuamos con esta alta calidad en el proceso del tueste y, por supuesto, en la elaboración final.

Para que un café sea considerado de especialidad, debe tener cero defectos primarios y una puntuación superior a 80 sobre 100, en una cata realizada por catadores certificados por el Coffee Quality Institute (CQI)



café
BARSEL

HISTORIA

CAFÉ BARSEL nace en 1996. Después de 25 años de experiencia en el sector del café, su fundador Juan Baset decide crear café BarseL para satisfacer sus exigencias de calidad tanto en la compra de la materia prima como en el proceso del tueste.

Hoy en día, después de tantos años, continuamos siendo una empresa familiar con los procesos muy artesanales. Junto a la experiencia adquirida y una formación continua conseguimos que nuestros productos sean de muy alta calidad.



FILOSOFÍA

CAFÉ BARSEL es un equipo de personas que se esfuerzan para superarse cada día, aprenden y transmiten todo lo aprendido tanto a compañeros como a clientes. Quizá uno de los aspectos más relevantes de Café Barsel es que son un equipo de profesionales formados que se entregan día a día para mejorar la calidad del café que estás disfrutando.

OBJETIVO

En definitiva, lo que Cafe Barsel pretende es promocionar un producto de calidad a los clientes y unas herramientas, tanto de formación como de trabajo, que permita exprimir al máximo ese producto y todas su infinitas posibilidades.



DESCRIPCIÓN

La Finca Los Catadores está bajo la dirección de nuestro amigo y gran catador internacional Iván Vasquez, quien desde niño descubrió su pasión por el café y siendo una gran inspiración para su familia al dedicarse al cuidado de café.

Iván, junto a su esposa Yolibeth Pineda lograron rescatar la finca después de que fuese consumida por la roya demostrando que si tratas con cuidado y cariño, puedes producir un café de alta calidad.



DESCRIPCIÓN

Este café de la variedad Catuaí, se cultiva a 1.675 m.s.n.m. y se procesa por el método Honey rojo.

La cosecha se realiza de manera selectiva cogiendo sólo las cerezas maduras en las primeras horas de la mañana con una dulzor aproximada de 22 grados Brix de dulzor. Las cerezas se colocan en fermentación prolongada durante 23 horas a una temperatura constante de 20 grados y siempre con un orden correlativo por partidas diarias.

Las cerezas se despulpan de manera artesanal y se dejan reposar durante 20 horas más como masa de café de 10cm de espesor.

El secado es lento y se realiza en domos solares sobre mallas de acero inoxidable durante 169 horas.

La cascara se deshidrata para elaborar harinas para repostería y como condimento de la gastronomía hondureña.

FICHA TÉCNICA	
Área	Santa Ana - La Paz, Marcala
Finca	Los Catadores
Productor	Iván Vasquez
Altura	1.675 m.s.n.m.
Variedad	Arábica - Catuai
Proceso	Honey rojo
Secado	Zarandas de acero inox

Aroma Notas de mora silvestre y compota de manzana.

Sabor Dulce como frutas glaseadas con notas de frutas tropicales como mango y maracuyá. Acidez media-alta. Cuerpo sedoso y delicado con un final elegante y balanceado.



