



## Caldas, Colombia



# SPECIALTY COFFEE

## ¿QUÉ ES UN CAFÉ SPECIALTY?

Un **café Specialty** es considerado todo aquel que tras un exhaustivo examen y una cata por profesionales consigue obtener **más de 80 puntos en la valoración SCA (Specialty Coffee Association)**

Nosotros le damos un punto de exigencia más, y no aceptamos ningún café que esté por debajo de los 84 puntos.

Nuestro catador **Q-Grader** junto con los más profesionales proveedores de café se encargan de realizar esta gran selección.



# CAFÉ BARSEL

## HISTORIA

**Café Barseel nace en 1996**, después de 25 años de experiencia en el sector del café, su fundador Juan Basset decide crear Café Barseel para satisfacer sus exigencias de calidad tanto en el producto como en los procesos. Hoy en día después de tantos años continuamos siendo una empresa familiar con unos procesos muy artesanales que junto a la experiencia adquirida y una formación continua hace que nuestros productos sean de una calidad muy alta.



## FILOSOFÍA:

**Café Barse** es un equipo de personas que se esfuerzan para superarse cada vez más, aprenden y transmiten todo lo aprendido a compañeros y clientes. Quizá uno de los aspectos más relevantes de **Café Barse** sea un equipo de profesionales formados que se entregan día a día para mejorar la calidad del café.

## OBJETIVO:

En definitiva lo que **Café Barse** pretende, es promocionar un **producto de calidad** a nuestros clientes y unas herramientas tanto de formación como de trabajo, que permita expresar al máximo ese producto y todas sus infinitas posibilidades.



## DESCRIPCIÓN:

El café del Departamento de Caldas es especial. En pleno Eje Cafetero encontramos una tierra bañada por el río Chinchiná donde manos trabajadoras de arrieros, caficultores, comunidades indígenas, afrocolombianos y emprendedoras generaciones cafeteras permiten que el fruto brote en 25 municipios llevando en su interior el esmero y dedicación de cada uno de ellos.

En Caldas el café es la base de su economía, el sustento básico de 32.459 familias que dependen directamente de este producto que disfrutamos y trabajan de manera tradicional. Hoy en día, con el esfuerzo de los productores y de las Instituciones Cafeteras, en los 25 municipios cafeteros de Caldas se producen cafés sostenibles certificados y de origen, que promueven y le muestran al mundo la variedad y riqueza de los cafés de Caldas.

El proceso de descafeinización se realiza en la ciudad de Manizales mediante el acetato de etilo (EA) naturalmente extraído de la caña de azúcar. Proceso natural que mantiene la integridad del sabor del café verde, además sigue una cadena de suministro vertical integrada, como el crecimiento, el procesamiento e incluso la descafeinación completa en la fuente, Colombia.



| FICHA TÉCNICA |                                |
|---------------|--------------------------------|
| Área          | Departamento de Caldas         |
| Altura        | 1.450 m.s.n.m.                 |
| Finca         | Varias fincas de la región     |
| Variedad      | Arábica – Caturra              |
| Proceso       | Lavado descafeinado            |
| Descafeinado  | Etil acetato de caña de azúcar |

**Aroma:** Ligero con notas de miel y flores blancas

**Sabor:** Café muy dulce con acidez suave malica; cuerpo medio y notas florales, a miel ligera y final que nos recuerda a manzana.



