

Del autor a su taza...

# CAFÉ SIGNATURE

año 2014

Número IV

www.cafesignature.com

DIRECCIÓN  
426 GREGORIO ESCOBEDO  
oficina 1207  
Jesús María, Lima 11, Perú  
CENTRAL  
+51 1 602.9006  
PEDIDOS  
+51 979.397.270

## Un producto directo del productor al consumidor.

Eliminamos la cadena de distribución, para que disfrute de un producto fresco y con todas sus propiedades.

### UN CAFÉ DE ALTA GAMA CON PUNTAJE EN TAZA

#### CAFÉ PERUANO

Fué introducido en el Perú a mediados del siglo XVIII en las zonas de Chanchamayo, Moyobamba, Jaén, Huanuno y Cusco, para el consumo local y su posterior exportación a Alemania, Chile y Gran Bretaña.

El café peruano, fuente de vida de más de dos millones de productores, se cultiva en las estribaciones del bosque tropical o ceja se selva, entre los 800 y 1600 metros de altura, en la vertiente oriental de los Andes

Actualmente el café peruano es reconocido entre los expertos mundiales y llegando a ubicarse entre los tres exportadores de Café de Alta Gama en el mundo.

#### CAFÉ SIGNATURE

Empresa fundada en el año 2010 con la visión de proveer al consumidor de un Café de Alta Gama, siguiendo los procesos tradicionales que mantienen todas las bondades de un café de alta calidad.

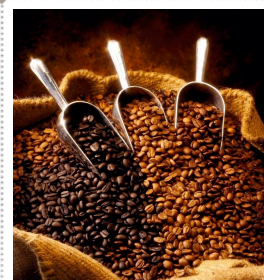
Nuestro equipo recorre todas las fincas cafetaleras buscando y capacitando a cada productor para que pueda acceder a tener el sello Signature y tu café sea presentado a nuestros más selectos y exigentes clientes a nivel mundial.



Disfrutar de un café de Alta Gama con el sello SIGNATURE



Cerezos 100% Arabicos



Tostado a decisión del Productor

Un buen café debe ser Negro como la noche, Caliente como el infierno, Puro como un ángel y Fuerte como el amor...

## Proceso para obtener un café de Alta Gama Signature

### CULTIVO

El sistema de cultivo más antiguo y tradicional se utiliza en las zonas de Centroamérica; los cafetales con el sello Signature crecen bajo sombra (no se depreda la selva para las plantaciones), motivo por el cual cuentan con la certificación Rainforest.

### RECOGIDA

Los cerezos maduros se recogen a mano una a una (método se denominado "picking"), es un proceso caro, pero asegura una óptima calidad del café verde, dándonos una óptima calidad y eliminando cuerpos extraños de los frutos (piedras, palos, hojas, etc.), que normalmente podrían encontrarse en los frutos con métodos de recogida mecanizada.

### LAS SEMILLAS

Pueden extraerse de dos maneras:

1. **Café Lavado** - se elimina la pulpa de los frutos manualmente y se colocan en tanques de agua de manantiales subterráneos para su lavado. Las semillas más tarde se secan y se elimina el pergamino (membrana que las envuelve).
2. **Café Secado** - (edición limitada) los frutos se secan al sol durante un periodo que puede llegar a los 20 días, (una persona es destinada para que el secado sea uniforme). Solo cuando la cascara, la pulpa y las semillas se han secado completamente, se puede proceder a la eliminación de la corteza, liberando los granos.

### TRANSPORTE

El café verde se transporta desde las fincas al centro de selección y tostado, a lomo de animal (por la inaccesibilidad de la ubicación de los cafetales), en sacos de yute de 60kgs. dispuestos cuidadosamente para que el aire circule entre ellos, eliminando el riesgo de moho y condensación.

### SELECCIÓN

La mezcla es a decisión del productor, con variedades 100% Arábica, antes y no después del tueste. Así se funden cafés con características similares para luego tostarlos y conseguir que tengan el mismo nivel de elaboración. Resultando una mezcla coherente.

Todas las mezclas están hechas con cafés de orígenes diferentes. Cada una aporta sus aromas, su dosis de amargo, de dulce y su cuerpo. La mezcla es el arte de crear un conjunto armonioso.

### TUESTE

Un tiempo crucial decisivo durante el cual se forman las cerca de 800 sustancias que constituyen el patrimonio de sabor y aroma de la mezcla SIGNATURE.

En un gran tambor giratorio el café se lleva a los 200GC en tres fases:

1. El grano se seca, se vuelve dorado y adquiere un perfume a tostado.
2. El grano adquiere el 60% de su volumen y se oscurece.
3. El color es más oscuro y pierde alrededor del 18% de su peso y se vuelve quebradizo.

### PRESENTACIÓN

En contacto con el aire, hasta un 40% de los aromas del café se desvanecen en 8 horas. Para intentar preservarlos, el envasado es inmediato y la entrega a nuestros clientes se realiza evitando las cadenas de distribución. Motivo por el cual garantizamos la frescura del producto y el placer de disfrutar de todas las propiedades de un café de Alta Gama con el sello SIGNATURE.



Recolección a mano.



En dosis razonables el café no afecta al sueño ni daña el corazón. Puede, en cambio, ayudar en la acción preventiva

de algunas patologías importantes (Alzheimer, Parkinson).

El café contiene también sustancias antioxidantes, que contribuyen a eliminar los radicales libres. El sabor y la salud, de la mano.