

Tipus de cafè, origen i diferències

27/11/2023

La rutina de prendre cafè al matí s'estén més enllà d'Espanya. De fet, és una pràctica global amb una gran diversitat de gustos i preferències. Descobreix aquí la història i els diferents tipus de grans que s'amaguen darrere de la teva tassa de cafè matutina.

Origen del cafè

El cafè és una beguda estimulants recolzada per una llarga història. El seu origen geogràfic se situa a la província de Kaffa, al sud-oest d'Etiòpia, sobre el segle IX.



Segons compta la llegenda popular, un pastor va observar com les seves cabres tornaven més animades després de menjar el fruit d'uns arbres en concret. Per sortir de dubtes, ell mateix va portar aquests fruits a un monestir pròxim, van provar aquestes llavors i van descobrir les seves propietats energitzants. No se sap si això és cert, però a partir del segle XV ja estan documentades les plantacions de cafetons a Iemen, el seu comerç entre Sudan i Aràbia a través del port de Moca i el seu posterior consum més internacional gràcies als holandesos.

Diferències entre cafè natural, torrefacte i mescla

Quan un dia decideixes [triar el cafè perfecte](#) [

<https://www.capraboacasa.com/ca/supermercat/2060118-esmorzar-i-dolcos/2060119-la-tenda-del-cafe/>] per a tu, et trobes amb tres opcions diferents: natural, torrefacte i mescla que, sovint, no saps ni a quina característica correspon cadascuna.

El que realment provoca la categoria del cafè és el seu torrat, però no si està més o menys torrat, sinó pel tipus de torrat, ja que en aquest procés es desenvolupen les característiques organolèptiques del cafè.

Cafè natural

El cafè natural, com el seu nom indica, és aquell que compta amb grans torrats al natural, sense cap mena d'afegit. Aquest cafè resultarà més suau i menys amarg que el cafè torrefacte. A més de ser més sa perquè eliminem aquest tant per cent de sucre afegit en el torrat.

Segons un estudi de l'OCU, el [cafè Lavazza Crema e Gust Classico](https://www.capraboacasa.com/ca/productdetail/16091464-cafe-crema-e-gusto-lavazza-paquete-250-g/) [<https://www.capraboacasa.com/ca/productdetail/16091464-cafe-crema-e-gusto-lavazza-paquete-250-g/>] ocupa el primer lloc de la classificació dels millors cafès molts de supermercat aquest 2023.

Cafè torrefacte

El cafè torrefacte va ser ideat per José Gómez Tejedor, fundador de Cafès L'Estrella, qui va descobrir que els miners de Cuba usaven sucre per protegir els grans de cafè, per la qual cosa va aplicar aquest sistema basat a torrar els grans amb sucre a Espanya.

El sucre que embolica els grans de cafè es caramel·litza fins a cremar-se, creant un cafè més fosc i intens.

Cafè barreja

El cafè barreja és el més estès en l'hostaleria, concretament és el que combina el cafè de torrat natural amb el cafè torrefacte.

Tipus de cafè en gra

El món del cafè en gra és molt ampli i està ple d'opcions per als amants del cafè. Cadascun d'ells té les seves pròpies característiques, que van des del sabor més suau al més robust i intens.

Les quatre varietats de gra són cafè aràbica, robusta, libèrica i excelsa.

Cafè aràbica

La varietat de cafè aràbica és la més apreciada a tot el món, fins i tot se li arriba a considerar el cafè gourmet per les seves propietats i dificultat a l'hora de conrear i recol·lectar.

El cafè aràbica és menys amarg i més afruitat per la quantitat d'oli i sucres naturals que conté. Així mateix, té una menor concentració de cafeïna que altres varietats. Totes aquestes propietats fan que resulti més suau, subtil i agradable al paladar.

Pel sabor i l'aroma el cafè aràbica és fàcilment distingible, encara que si el compres en gra la diferència és més evident, ja que el gra de cafè és aixafat, allargat i la línia que el travessa és semblant a una S.

Cafè robusta

El cafè robusta, conegut també com a canephora, és una altra de les varietats més conreades, per darrere del cafè aràbica.

La diferència principal amb el cafè aràbica és la quantitat de cafeïna, els seus nivells oscil·len entre el 2 i el 4%. Aquesta concentració de cafeïna li proporciona més cos i intensitat al cafè. Una altra de les seves particularitats diferenciadores és la falta d'olis, que contribueixen a aquest sabor més amarg.

Quant al gra, la marca que el travessa ja no tindrà forma curvilínia com en la varietat aràbica, sinó que és totalment recta.

Cafè libérica

La varietat de cafè libérica no és tan coneguda com l'aràbica i la robusta perquè la seva producció és limitada, principalment es conrea en regions de l'Àfrica occidental, Costa d'Ivori, Libèria, i Sierra Leone.

El seu sabor és distintiu i molt particular, es caracteritza principalment per un sabor afruitat, complex i una aroma fruitosa.

Tipus excelsa

El tipus de cafè excelsa no té molta presència en el mercat, potser pel seu sabor tan específic, un gust intens i fort, poc comú entre els consumidors de cafè. Les altres varietats són molt més habituals i familiars.

Dit això, a gaudir de la teva tassa de cafè!



ESMORZARS SALUDABLES PER COMENÇAR BÉ EL DIA [
</shared/.content/blog-frescos/salud-y-sostenibilidad/caparticulo-00028.xml>]

Tips per obtenir un esmorzar saludable amb el qual començar bé el dia.