

Tipos de café, origen y diferencias

27 nov 2023

La rutina de tomar café por la mañana se extiende más allá de España. De hecho, es una práctica global con una gran diversidad de gustos y preferencias. Descubre aquí la historia y los diferentes tipos de granos que se esconden detrás de tu taza de café matutina.

Origen del café

El café es una bebida estimulante respaldada por una larga historia. Su origen geográfico se sitúa en la provincia de Kaffa, al sudoeste de Etiopía, sobre el siglo IX.

Según cuenta la leyenda popular, un pastor observó cómo sus cabras volvían más animadas tras comer el fruto de unos árboles en concreto. Para salir de dudas, él mismo llevó esos frutos a un monasterio cercano, probaron esas semillas y descubrieron sus propiedades energizantes. No se sabe si esto es cierto, pero a partir del siglo XV ya están documentadas las plantaciones de cafetos en Yemen, su comercio entre Sudán y Arabia a través del puerto de Moca y su posterior consumo más internacional gracias a los holandeses.



Diferencias entre café natural, torrefacto y mezcla

Cuando un día decides [elegir el café perfecto](#) [https://www.capraboacasa.com/es/supermercado/2060118-dulces-y-desayuno/2060119-la-tienda-del-cafe/?gad_sor] para ti, te encuentras con tres opciones diferentes: natural, torrefacto y mezcla que, a menudo, no sabes ni a qué característica corresponde cada una.

Lo que realmente provoca la categoría del café es su tueste, pero no si está más o menos tostado, sino por el tipo de tueste, ya que en ese proceso se desarrollan las características organolépticas del café.

Café natural

El café natural, como su nombre indica, es aquel que cuenta con granos tostados al natural, sin ningún tipo de añadido. Este café resultará más suave y menos amargo que el café torrefacto. Además de ser más sano porque eliminamos ese tanto por ciento de azúcar añadido en el tueste.

Según un estudio de la OCU, el [café Lavazza Crema e Gusto Classico](#) [<https://www.capraboacasa.com/es/productdetail/16091464-cafe-crema-e-gusto-lavazza-paquete-250-g/>] ocupa el primer puesto de la clasificación de los mejores cafés molidos de supermercado este 2023.

Café torrefacto

El café torrefacto fue ideado por José Gómez Tejedor, fundador de Cafés La Estrella, quien descubrió que los mineros de Cuba usaban azúcar para proteger los granos de café, por lo que aplicó este sistema basado en tostar los granos con azúcar en España.

El azúcar que envuelve los granos de café se carameliza hasta quemarse, creando un café más oscuro e intenso.

Café mezcla

El café mezcla es el más extendido en la hostelería, concretamente es el que combina el café de tueste natural con el café torrefacto.

Tipos de café en grano

El mundo del café en grano es muy amplio y está lleno de opciones para los amantes del café. Cada uno de ellos tiene sus propias características, que van desde el sabor más suave al más robusto e intenso.

Las cuatro variedades de grano son café arábica, robusta, libérica y excelsa.

Café arábica

La variedad de café arábica es la más apreciada en todo el mundo, incluso se le llega a considerar el café gourmet por sus propiedades y dificultad a la hora de cultivar y recolectar.

El café arábica es menos amargo y más afrutado por la cantidad de aceite y azúcares naturales que contiene. Asimismo, tiene una menor concentración de cafeína que otras variedades. Todas estas propiedades hacen que resulte más suave, sutil y agradable al paladar.

Por el sabor y el aroma el café arábica es fácilmente distinguible, aunque si lo compras en grano la diferencia es más evidente, ya que el grano de café es aplastado, alargado y la línea que lo atraviesa es parecida a una S.

Café robusta

El café robusta, conocido también como canephora, es otra de las variedades más cultivadas, por detrás del café arábica.

La diferencia principal con el café arábica es la cantidad de cafeína, sus niveles oscilan entre el 2 y el 4%. Esta concentración de cafeína le proporciona más cuerpo e intensidad al café. Otra de sus particularidades diferenciadoras es la falta de aceites, que contribuyen a ese sabor más amargo.

En cuanto al grano, la marca que lo atraviesa ya no tendrá forma curvilínea como en la variedad arábica, sino que es totalmente recta.

Café libérica

La variedad de café libérica no es tan conocida como la arábica y la robusta porque su producción es limitada, principalmente se cultiva en regiones del África occidental, Costa de Marfil, Liberia, y Sierra Leona.

Su sabor es distintivo y muy particular, se caracteriza principalmente por un sabor afrutado, complejo y un aroma frutal.

Tipo excelsa

El tipo de café excelsa no tiene mucha presencia en el mercado, tal vez por su sabor tan específico, un gusto intenso y fuerte, poco común entre los consumidores de café. Las demás variedades son mucho más habituales y familiares.

Dicho esto, ¡a disfrutar de tu taza de café!



DESAYUNOS SALUDABLES PARA EMPEZAR BIEN EL DÍA [

</shared/.content/blog-frescos/salud-y-sostenibilidad/caparticulo-00028.xml>]

Tips para obtener un desayuno saludable con el que empezar bien el día.