



Denominación: **Blend Supremo.**

Especie: *Coffea arabica L.*

Origen: **Xicotepéc, Sierra Norte de Puebla.**

Productor: **UNIÓN AGRÍCOLA REGIONAL DE PRODUCTORES DE CAFÉ DEL ESTADO DE PUEBLA.**

Marca; **Casín de Puebla®**

Presentaciones; **Tostado en Grano, tostado y Molido.**

CATA DE REFERENCIA:

Altura sobre el nivel del mar: 900-1,400 metros.

Proceso: **Lavado, secado en patios o en zarandas y túneles de secado.**

Sabor: **Exquisito sabor, Acidez equilibrada, fino aroma, cuerpo abundante.**

Aroma predominante: **Mantequilla, avellanas, flor de café, maple, tostado, caramelo.**

Notas sobresalientes: **Limón maple, miel, tostado**

Retrogusto; **limón, tostado, miel, té de rosas, caramelo.**

Rango de puntaje: **+ 83.0 SCA**

Calificación: **Mezcla regional de Cafés de especialidad.**

Calle encinos No. 27 Col. FOVISSSTE, San Isidro Xicotepéc, Puebla Mex. C.P 73080.
Tel. **+52 (764) 688 0194.** WhatsApp **+521 (764) 111 3378.**

E-mail uarcafepuebla@hotmail.com

ventascafecasin@outlook.com

www.uarcafepuebla.org/casin

VALORES:

1.- DE PEQUEÑOS PRODUCTORES: La oferta de **Café Casín de Puebla®** se realiza como producto sostenible, sus valores principales son; alta calidad, trazabilidad, economía solidaria, responsabilidad social y ambiental. El socio productor integrante de alguna de nuestras Asociaciones Agrícolas Locales (AAL) o no asociado, suministra sus micro lotes de café en pergamino a la "Unión Agrícola Regional de Productores de Café del Estado de Puebla" (UARCAFEPUEBLA) para su separación por lotes, evaluación física y sensorial, proceso de trillado, tueste, envasado y enlace a los mercados de destino.

2.- ALTA CALIDAD: Para determinar el perfil de taza del café que estas consumiendo, hemos realizado evaluaciones físicas y sensoriales de nuestros distintos orígenes y plantaciones por zonas de cultivo, en la realización de las evaluaciones finales tuvimos el apoyo del Panel de Catadores del Laboratorio de catación del Centro Regional Universitario Oriente (CRUO) de la Universidad Autónoma Chapingo (UACH), Así como valoraciones físicas y sensoriales en laboratorios de empresas internacionales que comercializan cafés convencionales y especiales.

3.- TRAZABILIDAD: Puedes conocer el proceso y la ruta que siguió la taza de café que estas disfrutando desde la finca, su proceso de elaboración y distribución, los empaques tienen colores distintivos en las etiquetas para ser identificados con facilidad, estas características hacen de **Café Casín de Puebla®** un producto, confiable y fresco, con notas de cata que los distinguen y poseionan como una de las mejores marcas de café de México y el mundo.

4.- RESPONSABILIDAD SOCIAL: Al consumir **Café Casín de Puebla®** te solidarizas con una familia y ayudas a disminuir la brecha de marginación socioeconómica que prevalece en el sector cafetalero. El precio que pagas al adquirirlo, se distribuye entre los actores de la cadena de suministro, privilegiando al campesino como primer agente de la producción primaria. La determinación de nuestros precios de venta se basa en nuestros costos de producción artesanal de toda la cadena de suministro más un margen de utilidad propio de una empresa comercial.

5.- RESPONSABILIDAD AMBIENTAL: **Café Casín de Puebla®** se cultiva bajo la sombra de diferentes especies de árboles, arbustos y frutales, propiciando que, especies animales, algunas en peligro de extinción, sean atraídas para interactuar en este medio de forma armoniosa y equilibrada. En el suelo se disminuye la erosión, se retiene más humedad, y se conserva su fertilidad. Regula la temperatura ambiental, disminuye el ruido y el polvo, embellece el paisaje.

MODO DE PREPARACIÓN:

1.- Café de olla:

Ponga a hervir agua purificada, justamente para las tazas que va a consumir y agregue canela al gusto, deje hervir la infusión durante 5 minutos apague el fuego y según su preferencia agregue 25 gr. de café tostado mediano y molido mediano **Casín de Puebla®**, por litro de agua, permita que repose durante 5 minutos y su café está listo para disfrutarse. Use un colador fabricado en acero inoxidable para separar los residuos.

2.- Cafetera eléctrica de filtro, percoladora y Chemex:

Utilice de 35 a 40 gr. de café tostado mediano y molido mediano **Casín de Puebla®**, por cada litro, encienda su cafetera, espere a que termine el proceso de percolado y listo para saborearlo. Para evitar cambios en el fresco sabor de su café prepare únicamente la cantidad que va a consumir en un lapso no mayor a 30 minutos.

3.- Prensa francesa:

Utilice 25 a 30 g. por litro de café tostado mediano y molido mediano **Casín de Puebla®**

4.- Moka y máquinas de Espresso

Utilice **Café Casín de Puebla®** tostado oscuro y molido fino como lo indiquen en las instrucciones del manual de su equipo.

MARCAS DISTINTIVAS:



Síguenos en;



@cafecasin