



HECHO EN
BETANIA ANTIOQUIA

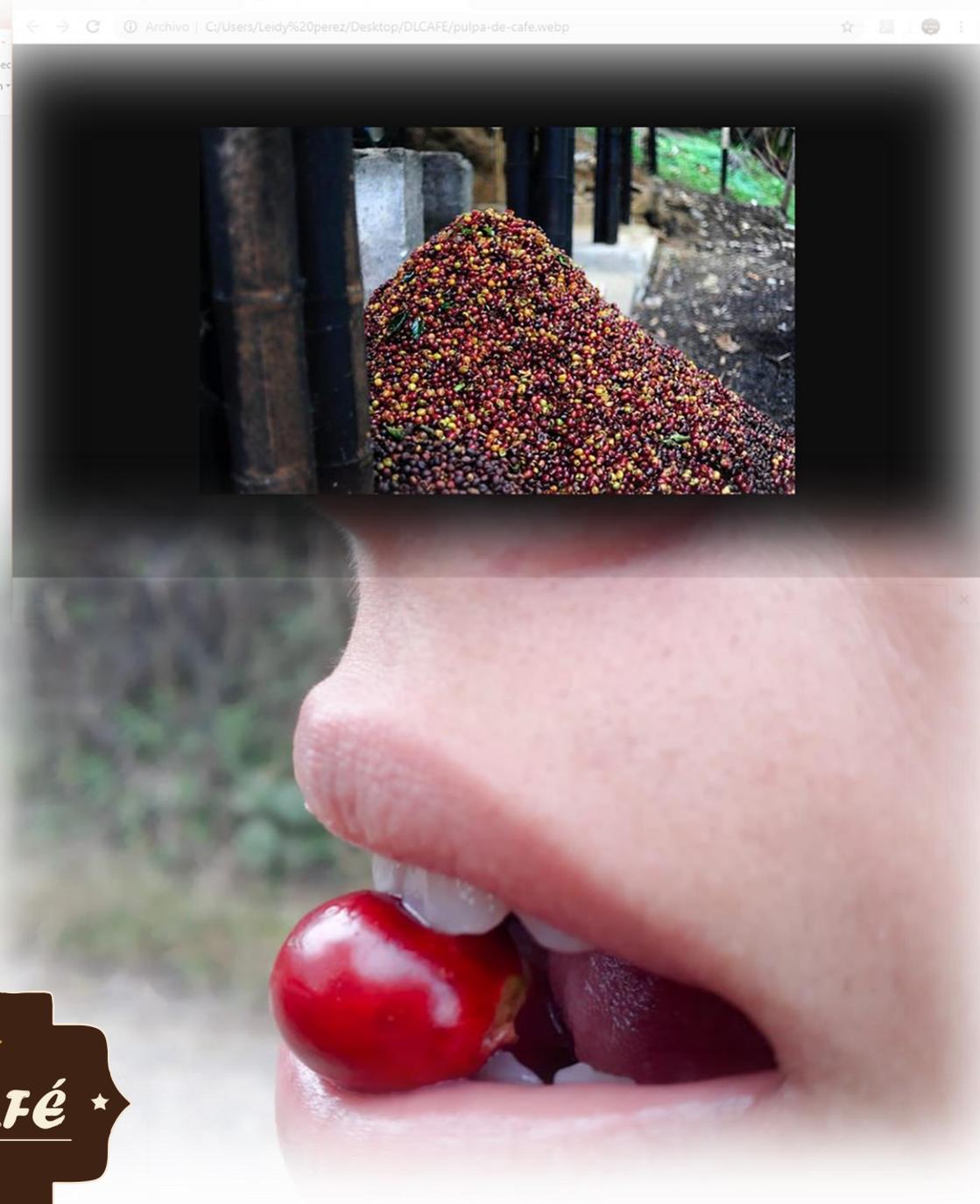


@dlcafe_hechoconpulpa +57 3212711535

- **DE LA PULPA AL PALADAR**

Los desechos agroindustriales constituyen un elemento importante que puede alterar el equilibrio ambiental.

La importancia de DLCAFÉ es el aprovechamiento de los residuos del beneficiado del café, transformado en vías alternas como alimentos saludables para el consumo humano.





Historia la pulpa de café

La empresa DLCAFÉ esta ubicada en el municipio de Betania suroeste antioqueño.

La economía betaneña es enfocada en café principalmente luego el plátano y la yuca como subproducto esta la miel y la leche. El municipio cuenta con 33 veredas productoras de café, el número de fincas cafeteras son 1.432 y viven de este cultivo 1.187 familias dedicadas a la producción del grano con una área sembrada de 6.435 hectáreas, el 82% es resistente a la roya y el resto es caturra una producción de 39.540.000 kilogramos de café en cereza y una producción de pulpa total 17.239.440 kilogramos La mayoría de los productores de café no realiza ningún tipo de tratamiento a este residuo.

la pulpa de café genera gran contaminación en ríos, suelos por su lixiviado y descomposición rápida creando gases de efecto invernadero y creando malos olores en las fincas cafeteras.





Idea - Ingenio - Innovación



DEL DESECHO AL HECHO, hace parte de nuestra cultura, de nuestra Vida, de nuestro trabajo.





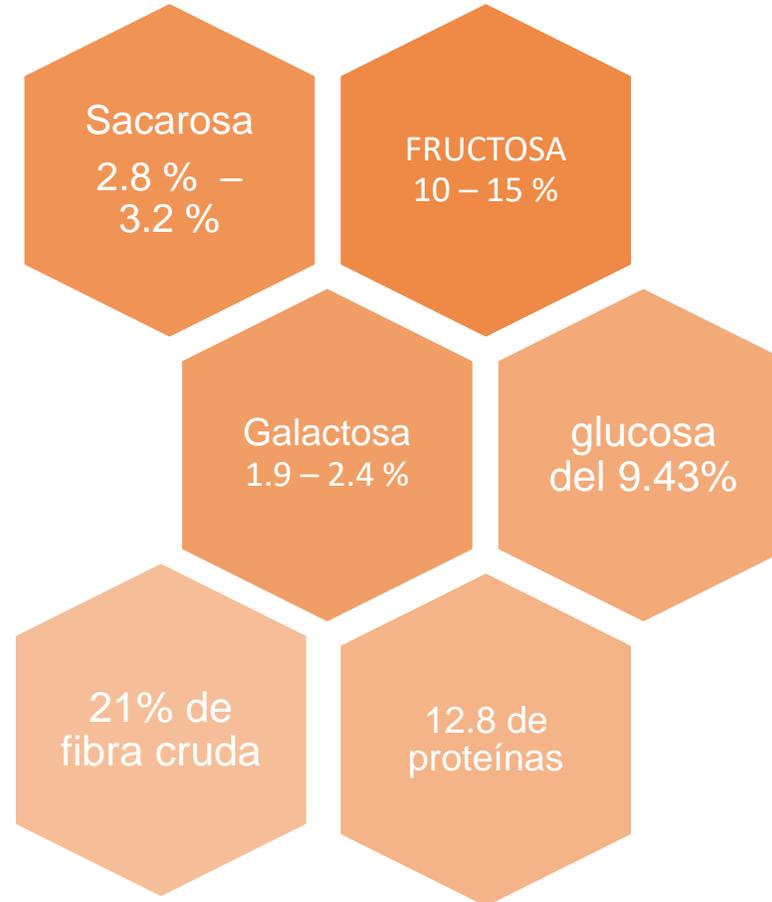
A QUE NOS DEDICAMOS

DLCAFÉ transforma un desecho en un hecho, La pulpa de café es una materia prima que aún no tiene muchos usos industriales. En nuestra región y se desecha cerca 144 millones de kilos de pulpa de café, en las fincas cafeteras se utiliza un 5 % de este proceso como abono para las mismas plantas de café brindan una nutrición al árbol en poco tiempo porque tiene un fermentación natural, DLCAFÉ innovan adecuando un proceso de inhibición de organismos que nos alteran la cascara del café para transfórmala de desecho a materia prima aprovechable con el cual estamos creando productos a base de esta como : las trufas, las barras energética y la harina que contienen vitaminas D, E Y C contiene un alto porcentaje de fibra glucosa, sacarosa y por cada 100 gr de cascara procesada 22% en antioxidantes lo que hace que esta materia prima sea muy importante para promover la economía cafetera. Buscamos Incluir en nuestra alimentación productos elaborados a base de una materia prima llamada pulpa de café, aprovechando todo su potencial nutritivo y ayudando a descontaminar el medio ambiente generando un impacto económico a partir de esta actividad, Además de esto buscamos fomentar el uso alternativo de este desecho generando una economía diversa en este campo, Adquirir nuevas formas de usos industriales en materias primas no usables en consumo humano. DLCAFÉ ha realizado algunos exámenes de laboratorio donde se encontró que la pulpa del café junto con el mucilago contiene una composición nutricional de sacarosa 2.8 % a 3.2%, Fructosa 10 – 15 %, Galactosa 1.9 – 2.4%, Glucosa 9.43%, Fibra 21 % Y 12.8% de proteína.

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL



**APTA PARA EL CONSUMO
HUMANO**





CONOCE A DEL CAFÉ

Misión.

Producir, promover y potencializar usos diversos para el fruto del café desde la cascara hasta el grano, mejorando la calidad del medio dando uso a sus desechos, mejorando la calidad de vida de nuestra zona generando empleo, inspirándonos en sabores, aromas y sensaciones para empoderarnos de nuestro origen cafetero.

Visión

Nos vemos en el tiempo como el mayor productor de derivados del café siendo de una manera líder e influyente en el territorio nacional e internacional enfocados en el bienestar de empleados, consumidores, clientes, proveedores y agricultores.

Valores

Innovación, compromiso, responsabilidad, respeto, amor.



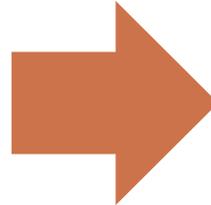


Problema y soluciones actuales:



PULPA DESECHADA

- Contaminación ríos, suelos y aire
- No existe en Colombia una oportunidad de Consumo.
- En Colombia aun no tiene valor.



PULPA APROVECHADA

- Aprovechamiento de productos que aun son desecho.
- Alimentos naturales y limpios para el consumo humano
- Reducción de contaminación.
- Alimentos saludables económicos.



Empoderando el cambio sostenible:



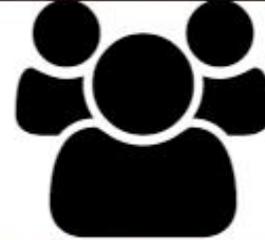
REDUCCIÓN DE GASES DE EFECTO INVERNADERO.

Cuanto menos fruta se descompone en los campos, menos gases de efecto invernadero se emiten.



NUEVA FUENTE DE INGRESOS.

Los productores de café que abastecen a dlcafé reciben un pago por la fruta versus el peso de la fruta cosechada.



SE CREAN NUEVOS TRABAJOS.

Se crean nuevos empleos en la fábrica de procesamiento de café. Y, más de esos trabajos ahora están disponibles para todos.



NUTRICIÓN DE SUPERALIMENTOS

Capturando una nueva fuente de fibra excepcionalmente alta, antioxidantes y micronutrientes.

Producto o servicio: tu solución



- Alimentos saludable extraído Del fruto del café.
- Mas posibilidades para la economía cafetera.
 - Voz a voz.
- Alimentos colombianos a bajo Costo.
 - Innovación.



Café tostado

Café cultivado por manos Betaneñas crece a pie de monte de una de las montañas mas alta de Antioquia La reserva natural Farallones del citara se siembra variedades como: Variedad castillo, 2000 y caturra, crece a una altura de 1800 msnm, su proceso desde la recolección hasta la tostón es natural.

Su tosti3n es personalizada y con mucho cuidado dando as3 nuestro toque personal a una tosti3n media alta dando un sabor chocolatoso adem3s de que su siembra es bajo sombra y con arboles como laurel, nogales, guayacanes arboles frutales como naranjos y guayabos.

Presentaci3n.

250 grm

500 grm

2.5 kl





TRUFAS



Es un producto único por sus ingredientes colombianos como lo es el café y la pulpa de café en este productos encontrarás una textura blanda y crujiente con un residuo polvoroso y cocoso con color característico de chocolate.



Beneficios:

- Reduce el estrés.
- Es un poderoso antioxidante.
- Mejora la memoria y la concentración.
- Bueno para los deportistas.
- Contiene fibra dietética.
- Te hace mas activo.



BARRA ENERGÉTICA



Nuestro producto es alto en fósforo, zinc, vitaminas B1, B2, B12, proteínas y fibras.

Es una barra energética con sabor agridulce, es bajo en azúcares por lo que es apto para diabéticos, un energizante natural.

Ayuda al sistema cardiovascular, la cascara de café contiene antioxidantes que ayudan a controlar el ritmo cardíaco es un complemento calórico y nutricional. Ideal para personas con actividad física.



Ingredientes

- Hojuelas de cascara de café, Hojuelas de cebada, Hojuelas de maíz, miel, maltodextrina y lecitina de soya.



GRANOLA

Es un producto alto en fósforo, zinc, vitaminas B1,B2,B12 Proteína y fibras. Es una granola que contiene ingredientes naturales como hojuelas de maíz, hojuelas de cebada, uvas pasas y hojuelas de cáscara de café contiene azúcar natural que contiene el mucilago de café, no contiene grasas. ayuda al sistema cardiovascular, es un gran antioxidante, ayuda controlar el ritmo cardiaco y hace mas fácil la digestión.



Ingredientes

- Hojuelas de cascara de café, Hojuelas de cebada, Hojuelas de maíz, uvas pasas.



Harina de cáscara de café

La harina de café está hecha de las frutas sobrantes (cerezas de café), se cosecha a una altura de 1800 msnm, con unas buenas practicas cafeteras evitando el uso de químicos y así disminuyendo la contaminación el en el fruto.

Una cucharada de harina de café contiene 6 gramos de fibra y proporciona un 14% del potasio, 15% del hierro y 4% del calcio que se necesita todos los días. Tiene alrededor de 35 calorías por porción además es una gran fuente de antioxidante.

La harina se puede utilizar como ingrediente en recetas para repostería, refrescos, helados, carnes en lo que desees.

La harina de cáscara de café no sabe a café, su sabor proviene de la miel o mucílago del café corresponde a la parte del fruto denominada como «mesocarpio» Gracias a su alto contenido de azúcares y de ácido clorogénico, la miel de café es un componente fantástico con un sabor agridulce, junto con la cascara hace que sea un ingrediente completo para cualquier comida





Información nutricional de la cáscara de café

ASPECTOS NUTRICIONALES DESTACADOS

Cantidad por 100 g de café cereza *:

Calorías	144,9 kcal
Fibra dietética	51 g
Calcio	425 mg
Sodio	15,7 mg
Magnesio	333 mg
Cafeína	530 mg
Antioxidantes (fenólicos totales)	22 µmol valores / gramo

* valores típicos en variedades

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 GR DE INGREDIENTE valores promedio típicos, no es igual al 100%

Calories	144.9 Kcal	Vitaminas y minerales	
Grasa total	2.3 g	Vitamina A	505.3 I. U
Grasa saturada	0.5 g	Vitamina C	< 0.1 mg
Grasa no saturada	0 g	Calcio	425 mg
Coolesterol	< 5 mg	Sodio	15.7 mg
Proteína	11.4 g	Magnesio	333 mg
Carbohidratos totales	66.3 g	Fosforo	391 mg
Azúcares	2.9 g	Potasio	11.808 mg
azúcares añadidos	0	Cobre	4.1 mg
fibra dietética total	51 g	Azufre	527 mg
Fibra soluble	8.4 g	Zinc	4.5 mg
fibra dietética insoluble	42.5 g	Manganeso	8.5 mg
		Hierro	49.6 mg

Humedad	12 %
Cafeína	530 mg
Antioxidante	22 µmol





Usando harina de cáscara

Innovación. Sabor. Nutrición. Sustentabilidad.

- **Innovación:**
Buen sabor + bueno para ti + bueno para los demás.
- **Sabor: el sabor**
limpio y crujiente de fruta oscura se destaca solo y mejora las notas de sabor existentes.
- **Nutrición:**
niveles excepcionales de fibra dietética, antioxidantes, potasio, magnesio, hierro.
- **Sostenibilidad:**
Generando nuevos ingresos, nuevos empleos, reduciendo las emisiones de GEI.



RECETAS CON CÁSCARA DE CAFÉ

Infusión con cáscara de café



Ingredientes 5 grm para 1 taza de 4 OZ

Cáscara de café

Agua

Opcional (limón)



PREPARACIÓN

Caliente el agua hasta llegar 80 °C
Adicionar la harina y dejar reposar.

Si tiene una maquina espresso
Utilizar los 5 gramos de harina en el portafiltro cuando el agua este en 80 °C dejar vertir en vaso

Si tiene prensa francesa
Depositar en el vaso los 5 gramos y verter agua para 1 taza dejar reposar 3 minutos y prensar.

RECETAS CON CÁSCARA DE CAFÉ

CUPCAKES DE HARINA DE CEREZA Y CAFÉ CON GLASEADO DE CREMA DE CAFÉ



Ingredientes

Rinde para 12

- 200 ml (¾ c.) De cerveza fuerte
- 60g (¼ c.) De mantequilla
- 32g (¼ c.) De cacao en polvo
- 48g (¼ c.) De harina de cereza de café
- 270g (1c.) De azúcar morena oscura
- 5g (1 ¼ t.) bicarbonato de sodio
- 100 g (2) huevos enteros
- 4 ml (1 t.) de vainilla
- 177 g (1c.) de harina chips de chocolate

Crema

- 227g (1c.) De mantequilla ablandada
- 44ml (3T.) De licor de crema de café
- 9g (1T.) De harina de cereza y café
- 240g (2c.) De azúcar en polvo



PREPARACIÓN

1. Precaliente el horno a 325°F. Forre un molde para magdalenas o panecillos con moldes para Cupcakes
2. Coloque la cerveza negra y la mantequilla en una cacerola mediana y mezcle a fuego medio hasta que la mantequilla se derrita. Retirar del fuego.
3. Tamice el cacao en polvo y la harina de café y cereza en un tazón mediano y agregue el azúcar. Batir lentamente en la gruesa mezcla.
4. En un tazón pequeño, combine la crema agria, los huevos y la vainilla y bata ligeramente hasta que quede suave. Agregue esta mezcla a la cacerola y mezcle bien.
5. Tamice la harina y el bicarbonato de sodio en un tazón pequeño y luego agréguelo a la cacerola, y doble para incorporar todos los ingredientes.
6. Llene los moldes para magdalenas hasta tres cuartos (¾) con la masa y hornee hasta que los pasteles vuelvan a brotar después de tocarlos, aproximadamente 20 minutos. Enfríe los cupcakes durante 5 minutos antes de transferirlos a una rejilla para enfriar.

Crema

1. Batir la mantequilla en el tazón de una batidora eléctrica hasta que esté pálida.
2. Gire la batidora a baja velocidad y agregue el licor irlandés en un flujo constante. Agregue lentamente el azúcar de repostería y la harina de cereza de café, continúe batiendo hasta lograr una consistencia cremosa.

RECETAS CON CÁSCARA DE CAFÉ



GALLETAS DE MANTEQUILLA CON CEREZA DE CAFÉ

Ingredientes

- 60 g (1/2 taza) de café en polvo de cereza
- 200 gramos mantequilla pomada (blandita a temperatura ambiente)
- 120 gramos azúcar
- 280 gramos de harina de trigo
- 1 cucharadita esencia de vainilla



PREPARACIÓN

- 1.- En un bol comenzamos mezclando la mantequilla con el azúcar. Recuerda que la mantequilla debe de estar a temperatura ambiente para poder trabajar bien con ella. Mezclamos muy bien.
- 2.- Una vez mezclado, agregamos la cucharadita de esencia de vainilla.
- 3.- Continuamos con la harina tamizada y la harina de cereza . Pasamos la harina por un colador antes de incorporarla al bol. Mezclamos muy bien.
- 4.- Ahora es momento de darles forma. Lo más fácil es hacer un rollito como veis a continuación con la ayuda de papel film y meterlo en la nevera durante 1 hora más o menos. A partir de ahí, lo que haremos sera "cortar rodajas" de 1 cm más o menos y hornearlas.
- 5.- Las ponemos en un bandeja de horno cortadas y las horneamos a 180º durante unos 11-12 minutos. En el momento que veamos que se empiezan a dorar los bordes las sacamos.

RECETAS CON CÁSCARA DE CAFÉ



CAFÉ CEREZA HARINA PAN DE MASA WAFFLES

Ingredientes

Rinde para 4 porciones grandes

38 g (1/4 taza + 1 cucharada) de harina de café

3 tazas de harina

1 Cucharada de polvo para hornear

¾ cucharaditas de bicarbonato de sodio

3 ¼ tazas de buttermilk o suero de leche

1 ½ barras (125 gramos) de mantequilla sin sal derretida

3 huevos batidos

c/s de mantequilla para engrasar la wafflera



PREPARACIÓN

Precalear la wafflera.

Mezclar la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato y la sal en un recipiente.

Agregar el *buttermilk*, la mantequilla y los huevos hasta que quede una masa espesa, homogénea y libre de grumos.

Engrasar la wafflera con una brocha y verter una cucharada de la mezcla.

La mayoría de las waffleras indican con una luz verde cuando los waffles están listos. En caso de que no suceda con la tuya, cuenta aproximadamente 5 minutos y abre de vez en vez a partir del minuto 4.

Servir y espolvorear con azúcar glass. Agregar un cubito de mantequilla en cada waffle y bañar con miel de maple.

RECETAS CON CÁSCARA DE CAFÉ

POPS DE ZARZAMORA CONGELADO Y HARINA DE CEREZA



Ingredientes

- Equipo necesario: moldes Ice Pop
- 1 taza de puré de moras, fresco o congelado (si se usa congelado, descongelar ligeramente para un macerado más fácil)
- 3 tazas de yogur griego (¡use su sabor favorito!)
- 2 cucharadas de miel
- 2 cucharadas de harina de café

PREPARACIÓN

Mezcle el puré de moras y el yogur. Doble la miel y la harina de café.
Vierta en moldes de hielo, cubra e inserte los palitos. Congelar hasta que esté sólido, al menos 4 horas.
¡Disfrutar!



RECETAS CON CÁSCARA DE CAFÉ

SPRITZER DE TÉ DE CEREZA Y CAFÉ



Ingredientes

Rendimiento:

aproximadamente 1 cuarto de jarabe

50g de cereza de café fina

750ml de agua caliente

565g de azúcar

PREPARACIÓN

Para el jarabe de cereza de café

1. En un sistema de preparación de café, prepare el té como lo haría con el café.

* nota: terminarás con aproximadamente 650 ml de té preparado.

2. En una sartén de fondo grueso, ponga el agua, la harina de café y el azúcar a fuego lento. No hierva ya que esto cambiará las notas de fruta del producto. Cocine a fuego lento hasta que el azúcar se haya disuelto.

3. Una vez que los azúcares se hayan disuelto, vierta el jarabe en un recipiente resistente al calor y enfríe en el refrigerador.

Para el Spritzer

1. En un vaso de 12 onzas, vierta 2 onzas de jarabe frío sobre hielo.

2. Cubra con agua con gas y adorne con un toque de naranja.



RECETAS CON CÁSCARA DE CAFÉ



BUÑUELOS DE HARINA DE CEREZA Y CAFÉ

Ingredientes

Rinde aprox. 18 @ 2oz. buñuelos

- 1 litro (1 cuarto) de aceite vegetal para freír
- 163 g. (1¼ c.) Harina para todo uso
- 34g. (¼ c.) Harina de café y cereza
- 16g. (2T.) Azúcar
- 9g. (2½ t.) Polvo de hornear
- 2g. (½ t.) Sal
- 177ml. (¾ c.) Leche
- 3 huevos batidos
- 23g. (2T.) Aceite vegetal
- 360g. (3c.) Manzanas peladas, sin corazón y picadas
- Glaseado de **Canela** • 165g. (1½ c.) Azúcar en polvo
- 60g. (4T.) Leche
- 1 t. canela



PREPARACIÓN

Calienta el aceite en una freidora o sartén eléctrica a 375 grados F (190 grados C).

En un tazón grande, mezcle las harinas, el azúcar, el polvo de hornear y la sal. Vierta la leche, los huevos y el aceite y revuelva hasta que estén bien mezclados. Mezcle las manzanas hasta que estén distribuidas de manera uniforme.

Coloca la masa en el aceite caliente y fríela hasta que esté dorada por ambos lados, aproximadamente 5 minutos dependiendo del tamaño. Freír en lotes más pequeños para que no estén llenos. Retirar del aceite caliente con una cuchara ranurada y escurrir brevemente sobre toallas de papel.

Mezcle con azúcar de canela mientras aún está caliente o glasee con glaseado de canela.

Glaseado de canela

Mezcle todos los ingredientes hasta que quede suave. Cepille o rocíe sobre buñuelos calientes.

RECETAS CON CÁSCARA DE CAFÉ

CAFÉ CEREZA HARINA PAN DE JENGIBRE GALLETAS



Ingredientes

Rinde aprox. 6 @ 5 "hombres de pan de jengibre

- 275g (2c. + 3T.) De harina para todo uso
- 5g (1t.) De polvo de hornear
- 1g (¼ t.) De bicarbonato de sodio
- 1g (1 / 8 t.) De sal
- 60g (¼ c.) De mantequilla
- 118g (½ taza) de azúcar morena oscura
- 50g (1) huevo
- 66g (½ taza) de harina de cereza de café
- 6g (1t.) De vainilla
- 92g (¼ de taza) de melaza
- 2g (1t.) De clavo
- 4g (1½ t .) jengibre
- 2 g (1 t.) de canela
- 50 g (3½ T.) de agua
- 1 g (½ t.) de ralladura de naranja fresca

PREPARACIÓN

En un tazón pequeño, mezcle la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio, la sal, el jengibre, la canela y los clavos.

En el tazón de una batidora de pie, bata la mantequilla, el azúcar morena, la harina de cereza y el huevo a velocidad media hasta que estén bien mezclados.

Agregue melaza, vainilla, agua y ralladura de naranja, continúe mezclando hasta que esté bien combinado.

Poco a poco agregue los ingredientes secos hasta que estén mezclados y suaves.

Dividir la masa por la mitad y envolver cada mitad en plástico y dejar reposar a temperatura ambiente durante al menos 2 horas o hasta 8 horas.

Precale el horno a 375º F. Prepare las bandejas para hornear forrándolas con papel pergamino.

Coloque una porción de la masa sobre una superficie ligeramente enharinada.

Enharina ligeramente el rodillo y enrolla la masa a un grosor de 1/4 de pulgada con harina adicional para evitar que se pegue.

Corta las galletas con el cortador de galletas deseado y espacia 1½ pulgadas de distancia.

Hornee una hoja a la vez durante 7-10 minutos.

Retire la bandeja de horno del horno y permita que las galletas reposen hasta que estén lo suficientemente firmes como para pasar a una rejilla de alambre.

Después de que las cookies se hayan enfriado por completo, puede decorarlas de la forma que desee.



RECETAS CON CÁSCARA DE CAFÉ



SALSA DE BARBACOA DE HARINA DE CEREZA Y CAFÉ

INGREDIENTES

Rinde aprox. 1 cuarto

- 425 g (15 onzas) de salsa de tomate
- 60 g (1/4 c.) De harina de cereza de café
- 118 ml (1/2 c.) De vinagre de manzana
- 170 g (1/3 c.) De miel
- 56 g (1/4 c.) pasta de tomate
- 85g (1/4 c.) de melaza
- 51g (3 cucharadas) de salsa inglesa
- 9ml (2 cucharaditas) salsa de humo
- 1g (1 cucharadita) de pimentón ahumado
- 1 diente de ajo
- 1g (1 / 2 cucharaditas) pimienta negra
- 1 g (1/2 cucharadita) de cebolla en polvo
- 1 g (1/2 cucharadita) de sal

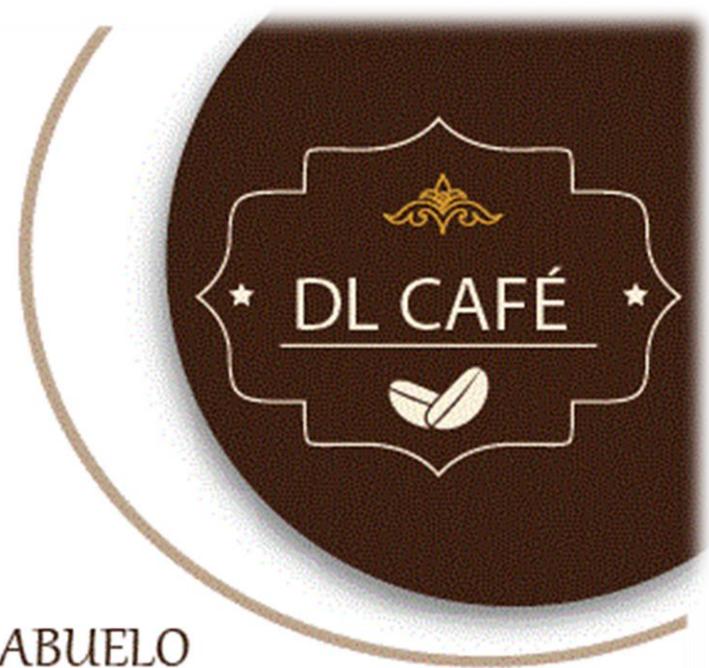


PREPARACIÓN

En una licuadora, mezcle todos los ingredientes a temperatura baja durante 30 segundos hasta que quede suave

En una cacerola mediana, ponga la salsa a fuego lento a fuego medio. Si la salsa parece demasiado espesa, agregue agua hasta alcanzar la consistencia deseada.

Use la salsa inmediatamente o refrigere en un recipiente sellado hasta por 1 semana.



ABUELO
CASIMIRO RESTREPO

“ MI VIDA COMIENZA DESPUES DE UN
BUEN CAFÉ ”

Nos puedes contactar en:

 +57 3212711535  DL CAFÉ

 dlcafe_hechoconpulpa  DL CAFÉ

 @DLCAF1

