

Prueba el café "La Chulada", café orgánico de Chiapas

by César Cedillo Castañeda - viernes, noviembre 21, 2014

<https://vinculando.org/mercado/cafe/cafe-organico-la-chulada.html>



Café Orgánico La Chulada es una empresa mexicana dedicada a cultivar, distribuir e impulsar la categoría del sabroso café chiapaneco, permitiendo el desarrollo sostenible en la reserva de la biósfera "El Triunfo", donde nace esta bebida.

El encanto, calidad, esencia y delicia de este café es el porque del nombrarlo: *La Chulada*

El surgimiento del café en Chiapas

Es introducido en 1846 desde el país de Guatemala, el italiano Jerónimo Manchinelli sembró inicialmente 1,500 plantas de Bourbon (cosecha de porte alto, procedente de la isla Bourbon) en el terreno "La Chácara" cerca de Tuxtla Chico.

Esto se realizó ya que era necesario conseguir nuevas superficies ecológicas, geográficas y socioeconómicas para asegurar la producción de café con cualidades excelentes para un mercado en aumento. Esta labor envuelve aún la participación de un gran número de personas, que la gran mayoría han sido indígenas, involucrándolos a impulsar la economía del Estado.

Con este conjunto de acciones se contribuyó a la extensión del cultivo, así como al incremento del volumen de café producido para formar la rentabilidad y liderazgo que le prevalece en el país. Chiapas

ocupa la mayor superficie sembrada con una participación del 35% de la productividad nacional. Asimismo es el principal productor nacional de café orgánico, situando a México como el país pionero de la elaboración orgánica.

Características de la planta del cafeto y su cosecha

Las regiones donde se originó y se ha extendido están comprendidas en la zona intertropical, que se encuentra entre el trópico de cáncer y el trópico de Capricornio. Un café de mayor calidad es el que se produce en países situados en esta zona.

La planta del café se desarrolla en climas cálidos y templados-húmedos, con gran cantidad de lluvias en el año y una breve temporada de secas que permite la recolección.

Crece en regiones de 200 a 1,800 metros de altitud. La calidad aumenta en espacios que se ubican por arriba de los 600 msnm.

La cafeticultura (actividad productora de café) cambia de territorio en territorio, debido a la diversidad de:

- El tipo de clima y suelo.
- Las variedades de café.
- La altitud y latitud
- El tipo de beneficio (seco o húmedo). El beneficio húmedo es prioritario en el café de altura, el cual es cultivado desde los 900 m de altitud.
- La alta precipitación pluvial.

Los aspectos que tiene el grano del café son:

- La cereza (el fruto recién cortado).
- El capulín (la cereza secada al aire).
- El pergamino (cuando la cereza se ha despulpado, fermentado, lavado y secado).
- El café verde u oro, (se consigue al retirar la capa seca del pergamino que recubre al grano).
- El café tostado con sus diferentes niveles: rubio (sabor suave), canela, ropa de monje, marrón, marrón oscuro, francés (o seminegro), italiano (negro de sabor fuerte).
- El café molido (grueso, medio y fino).

El café en la actualidad

Actualmente los estados productores son: Chiapas, Oaxaca, Veracruz, Puebla, Guerrero, Hidalgo, San Luis Potosí, Nayarit, Jalisco, Tabasco, Colima y Querétaro.

El periodo de recolección comprende de septiembre a marzo, obteniendo beneficios socio-económico-ambientales como:

- Genera miles de empleos con su cultivo, proceso y comercialización.

- Favorece al ambiente con la generación de oxígeno, fijación de carbono, conservación de suelos, flora y fauna.
- Desarrolla la cafecultura en Latinoamérica. En México dependen directa e indirectamente más de 60 millones de personas, que representan el 9.3 % de la mano de obra nacional.

El café ha representado a través de la historia una bebida animadora de reuniones. Los primeros cafés o cafeterías surgieron en la misma Arabia, primer país que desarrolló el cultivo. Artistas, líderes y políticos han tenido estos lugares como preferidos para sus reuniones y discusiones.

Nuestros productos

Café Orgánico de Altura Clásico

Nuestra presentación de Café Orgánico de Altura "Clásico" de la variedad arábica, es una mezcla de la cosecha de las plantas bourbon y caturra las cuales producen un café digno de exportación. El tipo de grano es "caracolillo", muy apreciado por sus características ya que favorece a un tostado más uniforme.

Cultivado bajo sombra a 1400 m.s.n.m en la región de la Reserva de Biósfera "El Triunfo" en el estado de Chiapas. Se encuentra libre de sustancias químicas contaminantes, permitiendo conservar el equilibrio ecológico de sus suelos, flora y fauna.



Su calidad nace al ser producido con agua de manantial y secado al sol, con un tostado marrón oscuro y molido fino, listo para prepararse en cafetera convencional o eléctrica. Al percibir su aroma y sabor hacen de él una ¡Chulada de Café!

Porciones para consumo:

- 4 cucharadas por litro / 1 cucharada por taza (dependiendo que tan cargado le guste).
- 454 gr. Equivalen a 140 tazas. (con 4 cucharadas por litro).

- 454 gr. Equivalen a 105 tazas. (con 5 cucharadas por litro).

Precios:

1-5 kg = \$199

6-10 kg = \$190

11-14 kg = \$180

15-19 kg = \$170

+ 20 kg = \$160

Chuladitas

Encantadora combinación de granos de Café Orgánico de Altura "Clásico" cubiertos en delicioso chocolate semi amargo. La presentación de las Chuladitas es en un empaque de 20 piezas.

Precios:

1-19= \$20

20-40= \$18

+40= \$15



La Chulada Café Orgánico ha tenido la oportunidad de realizar envíos internacionales a países como:

- Estados Unidos
- Colombia
- Brasil
- Alemania
- Escocia

- Kuwait
- Italia
- Finlandia

Asimismo envíos nacionales a:

- Baja California
- Baja California Sur
- San Luis Potosí
- Michoacán
- Hidalgo
- Puebla
- Morelos
- Chiapas
- Campeche.

La finca "Nueva Esperanza" donde es producido Café Orgánico de Altura La Chulada cuenta con la certificación NOP, JAS y NATURLAND por la empresa Suiza IMO.

Realizamos envíos nacionales e internacionales. Estamos a sus órdenes.

Contacto

Lic. César Cedillo Castañeda.

Café Orgánico "La Chulada".

Web: www.lachuladacafe.com

Facebook: Cafe La Chulada

Twitter: @lachuladacafe

Móvil: 55 22 99 14 51

Nota:

Este es un texto publicado bajo nuestro programa de **publicidad para productos orgánicos y ecológicos**. Si tienes un producto o servicio que desees promocionar en nuestra revista, [puedes visitar la página de publicidad gratuita](#).