



Carulla es café presenta las claves para preparar un buen café

- Para preparar un buen café existen numerosos tipos de cafeteras y métodos de preparación, desde la olleta hasta el *dripper*, pasando por la prensa francesa y la cafetera italiana. Pero más importante que la cafetera, es saber preparar el café. Liliana Palma, asesora experta para **Carulla es Café** da las claves para comprar, almacenar y preparar una taza de café excelso colombiano.
- Del 14 al 19 de septiembre Carulla realizará la onceava edición de la feria **Carulla es Café** que busca aumentar el consumo, educar al consumidor y promover prácticas de comercio sostenible en un espacio que reúne a cultivadores, productores, catadores, baristas y expertos de la bebida nacional de Colombia.

Ya sea para empezar el día, en una pausa en el trabajo, después de un almuerzo o una cena, en una charla con amigos, una reunión de negocios o una cita romántica, un café es siempre el complemento perfecto. Liliana Palma, asesora experta para la feria **Carulla es Café**, que se dará del 14 al 19 de septiembre, señala que el primer paso es que la persona se pregunte “**¿Cómo me gusta el café?**”, y de acuerdo a esa respuesta, pueda ir a buscar su café de preferencia y observar las etiquetas para ver las características principales de ese café: en grano, molido, sabor fuerte, balanceado, suave, aroma floral, cítrico, frutal, nivel de acidez, etc.

“Para hacer café hay métodos desde la olleta de la casa hasta los más sofisticados. Pero lo importante que hay que tener en cuenta es la cantidad de café que se requiere para preparar una taza. Para una taza requerimos 100 mililitros de agua y de 5 a 7 gramos de café que equivalen a una cucharada sopera”, indica Liliana Palma, asesora experta para **Carulla es Café**. Además, la experta hace algunas recomendaciones al momento para preparar y disfrutar un buen café:

- Comprar café excelso y fresco, cuidadosamente guardado en un recipiente hermético
- Si se cuenta con molino, comprar el café en grano y molerlo justo antes de prepararlo
- Tomar el café fresco, justo en el momento en que se prepara
- Utilizar agua alrededor de los 90o, justo antes del primer hervor
- Disfrutar la bebida sin azúcar para apreciar sus notas y sabores

Cafeteras para todos los gustos

Cada método de preparación tiene una cafetera diferente. *“Existen métodos de preparación donde el agua atraviesa un lecho de café como las cafeteras de goteo o las cafeteras italianas, y existen preparaciones en las que el café entra directamente en contacto con el agua como la olleta o la prensa francesa. Si no tenemos prensa francesa ni *dripper* sino una olleta, esto no es obstáculo para hacer un café delicioso. Requerimos una cucharada sopera por taza, hervir agua hasta que empiece a hervir y en ese momento agregar el café, y esperar de cuatro a seis minutos que se decante y servir inmediatamente”*, explica Liliana Palma.

Ya sabiendo cómo se compra, cómo se almacena y cómo se prepara, viene elegir el método de preparación. Esta es la señal que indica que una persona ha entrado al mundo del café, “*un mundo fascinante, en el que siempre se aprende algo nuevo. Unas personas empiezan por la olleta y pasan a la prensa francesa o al dripper, o compran un molino. Otras siguen con la misma cafetera y se concentran en cómo prepararlo mejor. Y en esta búsqueda las personas encuentran, además del método en sí, cuatro o seis minutos de placer al preparar una taza de café, minutos de placer que son una pausa en medio del ajetreo diario*”, dice Liliana Palma, asesora experta para **Carulla es Café**.

- Para principiantes y expertos les mostramos los diferentes tipos de cafetera. Empezamos por la popular **olleta**, una cafetera sencilla, económica, de mínimo mantenimiento y al alcance de todos.
- Con **prensa francesa** se preparan cafés muy aromáticos y con cuerpo. En la prensa francesa se deposita el café molido, se agrega el agua lentamente, se deja reposar, y luego el embolo presiona para obtener la bebida. Es fácil de operar, no requiere electricidad, pero si debe limpiarse de manera cuidadosa después de cada preparación para evitar residuos que alteren el sabor de futuras preparaciones.
- La **cafetera italiana** usa el vapor del agua para atravesar el recipiente de café molido y llevar el agua infundada a la parte superior. En el mercado se venden varios tamaños, 1, 3, 6, 9, 12 tazas para elegir según las necesidades y estilo de vida de cada persona.
- En la **cafetera de goteo** el agua pasa a través de un filtro de papel donde está el café y va cayendo gota a gota a una jarra situada sobre una resistencia que mantiene la bebida caliente.
- Las **máquinas de cápsulas** se basan en la tecnología de agua a presión de las máquinas de espresso. La presión del agua sobre la cápsula produce una taza de café. Estas máquinas son prácticas, fáciles de operar, y ofrecen la posibilidad de servir diferentes tipos de café (*espresso, capuccino, latte*) sin necesidad de ser un experto barista.
- **Dripper** o **V60** es un método originario de Japón y en donde se utiliza un cono con estrias internas en donde se coloca un filtro de papel. Tras una primera purga en la que se vierte y desecha el agua que pasa por el papel, se agrega el café y se vierte agua de modo circular y en pausas para ir haciendo una extracción por etapas.

Carulla cuenta con una sección de cafés especiales que le da a las marcas colombianas un mayor protagonismo de cara al cliente, que cada vez más conoce de esta bebida nacional y sus características. Actualmente cuenta con más de 40 referencias con denominación de origen provenientes de 14 departamentos mostrando la riqueza y variedad del café colombiano en sus propiedades sensoriales: acidez, amargo, cuerpo, dulzor y sabor.

[Descargue aquí fotos](#)

Información para prensa:
Vega Jaramillo Comunicaciones

Patricia Rodríguez Sánchez: 315 307 9897; Juan David Zúñiga: 310 698 3993



Dirección de Comunicaciones Externas - Grupo Éxito

✉ prensaexito@grupo-exito.com ☎ +57 314 682 7148 @ www.grupoexito.com.co

Síguenos en nuestras redes corporativas

f @GrupoExitoColombia 📷 @grupoexito 🐦 @Grupo_Exito 🌐 @GrupoExitoColombia 📺 Grupo Éxito Colombia