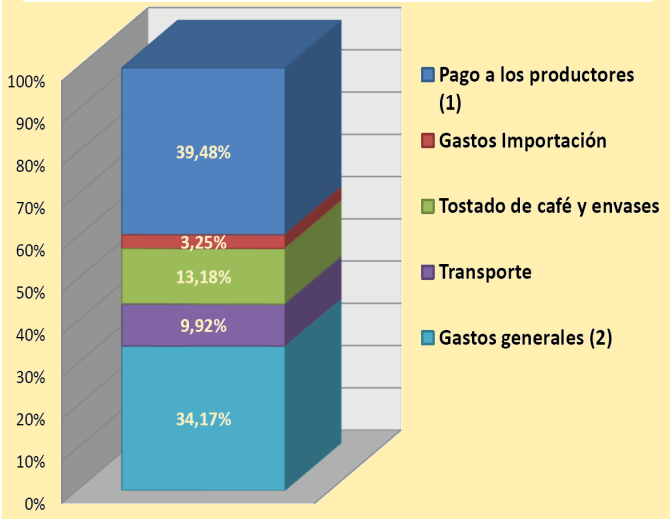
DISTRIBUCIÓN DEL PRECIO DEL PAQUETE



(1) Incluye prefinanciación.
(2) Gastos de gestión, sensibilización, alquiler, costes laborales y otros

Miles de familias campesinas de Nicaragua se han asociado en cooperativas y grupos autogestionarios creando un movimiento de **Economía Popular** que les permite defender su tierra y el valor añadido fruto de su trabajo.

Un buen café empieza por el cuidado del suelo de cultivo, la selección de las plantas, su mantenimiento libre de plagas, etc. Toda una serie de labores previas que ocupan todo el año. Las cooperativas carecen de capital acumulado suficiente para afrontar los costes que ello supone, y las tasas de interés de los bancos pueden llegar a rondar el 30% anual. Por ello, Espanica les **anticipa** hasta con un año de antelación los fondos necesarios para dichas tareas.

La relación directa con los productores —sin intermediarios— y la colaboración solidaria de decenas de voluntari@s y facilitador@s, permite que este café ARÁBICA 100% SHG llegue a tus manos a un precio sensiblemente inferior al que se ofrece en tiendas gourmet con calidad similar.

Comprando este café, estás participando activamente en la Economía Popular de Nicaragua

Productores de café ecológico

Espanica es una cooperativa hispano nicaragüense, sin ánimo de lucro, participada por la Federación de Cooperativas para el Desarrollo (FECODESA), de Nicaragua y la española FUNDACIÓN RUBÉN DARÍO -CAMPO CIUDAD.

FUNDACIÓN RUBEN DARIO CAMPO CIUDAD

Federación de Cooperativas para el Desarrollo FECODESA, R.L

C/ Puerto de Barcelona, 4
28821 - Coslada (Madrid)
Tlf.: 916 720 905
espanica@espanica.org
www.espanica.org

Si deseas más información sobre ESPANICA y el CAFÉ DE NICARAGUA, visita
www.espanica.org/pages/documentacion

CAFE DE NICARAGUA

ESPANICA

directamente de los pequeños productores

Café 100% SHG ARÁBICA

Consumo responsable **Economía Social y Solidaria** **Comercio Justo**

el café bajo sombra, un cultivo respetuoso con la naturaleza

Cafetal bajo sombra

En las laderas de las montañas de Nicaragua, el café **se cultiva bajo sombra**, es decir, en pequeñas parcelas, protegido del sol por la floresta original, a la que se le añaden algunos frutales –cacao, laurel, banano...–. Dichos árboles contribuyen a la fertilidad de los suelos y frenan la erosión. Además, se obtiene un mayor rendimiento y se mejora la biodiversidad, al servir de nicho ecológico a gran variedad de aves.

Por otra parte, al estar enclavados dichos cafetales en las propias comunidades que los producen, los campesinos —a fin de cuidar su medioambiente— evitan la utilización de fertilizantes o pesticidas químicos, empleando en su lugar abonos orgánicos y controles biológicos de prevención de plagas, como son las aves y otros enemigos naturales que viven en los árboles que dan sombra al café.

lo natural es la calidad

Nuestro café —digestivo, de sabor persistente al paladar y aroma confortante— pertenece a la variedad **Arábica *lavado* suave**, concebida como una de las de mayor calidad que hay en el mercado. Se cultiva en altitudes que rondan los 1.500 metros de altura, lo que le proporciona una **calificación internacional "SHG"** (Strictly High Grown), una de las más elevadas.

Este café selecto es el resultado de meses de maduración y del trabajo experto y cuidadoso de los hombres y mujeres que lo cultivan. Los frutos del café —en cuyo interior se esconden los granos— se cosechan a mano, uno a uno, escogiendo únicamente aquellos en el punto justo de maduración, identificables en la planta por su característico color rojo encendido.

¿Sabes que, **cuánto mayor es la calidad de un café, menor es su contenido en cafeína**?. Así, nuestro café **100% Arábica** tiene un grado de cafeína que ronda los 25 mg. por taza, lo que viene a ser **apenas el doble que un descafeinado**, pero entre 5 y 10 veces menos que los cafés de tipo Robusta. (los más fuertes, baratos y perjudiciales para la salud).

Sólo motivos económicos justifican lo ilógico de no emplear cafés de calidad —que **de manera natural tienen un mínimo contenido de cafeína**—, en lugar de someter los cafés Robusta a procesos de descafeinización, que además resultan ser grandes consumidores de agua y energía.

Con la **descafeinización**, se extrae hasta un 98% de la cafeína contenida en los granos de café verde (nunca el 100%) mediante agentes extractantes como **CO_2, acetato de etilo o cloruro de metileno**. Dichos extractantes deben ser eliminados del grano posteriormente mediante vapor. Un método alternativo utiliza sólo agua para la descafeinización, con el inconveniente de que el grano pierde también buena parte de las esencias que le proporcionan su aroma y sabor, por lo que se hace necesario reintegrárselas antes del tostado por pulverización.

¿descafeinado o bajo en cafeína?

Tomar una taza de Café de Nicaragua equivale a tomar dos de descafeinado. Por eso carece de sentido someter nuestro café al agresivo proceso de la descafeinización.