

PREMIUM SAULA EL ARABICA FINE CUP

EL ESPRESSO MÁS RENTABLE DEL MERCADO



GRAN ESPRESSO
PREMIUM[®]
C A F É
Desde **SAULA** 1950

PREMIUM SAULA EL ARABICA FINE CUP

EL ESPRESSO MÁS RENTABLE DEL MERCADO

Es probable, que en alguna ocasión, usted se haya preguntado porqué el café Premium Saula es más caro que otros cafés arábicas que existen en el mercado.

Estamos seguros que usted agradecerá la información que encontrará en estas páginas y que le ayudará a diferenciar el café Premium Saula del resto de cafés arábicas del mercado y también a valorar todas sus cualidades.

Probablemente, la próxima vez que alguno de sus clientes le felicite por el aroma y el sabor de esa taza de café que le sirve en su establecimiento, usted pueda explicarle el porqué...

01

**SÓLO ARÁBICAS
MEJOR CLASIFICADOS**

CRIBAS GRANDES Y SIN DEFECTOS.

05

**ENFRIADO EXCLUSIVO
POR AIRE**

SIN ADULTERAR CON AGUA.

02

**SIEMPRE LA MISMA
FÓRMULA**

SIEMPRE EL MISMO AROMA Y EL MISMO SABOR.

06

**CRIANZA DE TRES
SEMANAS**

EL SECRETO DE LA MADURACIÓN ÓPTIMA.

03

**METICULOSO
REPASO FINAL**

CAFÉ LIMPIO 100%

07

**ENVASE METÁLICO
CON VÁLVULA DE AROMA**

MÁXIMA CONSERVACIÓN. MÁXIMA PUREZA.

04

**TUESTE LENTO DE
17 / 19 MINUTOS**

TUESTE HOMOGÉNEO, MÁXIMO ESPECTRO DE AROMAS.

GRAN ESPRESSO
PREMIUM®
C A F É
Desde **SAULA** 1950











01

SÓLO ARÁBICAS MEJOR CLASIFICADOS

CRIBAS GRANDES Y SIN DEFECTOS.

La compra de café en el mundo se realiza en base a las clasificaciones que establece cada país según la Variedad del café, la Altura de las plantaciones, el tamaño de la Criba o el número de Defectos que existen en cada partida.

ESTAS SON ALGUNAS DE LAS TABLAS DE CLASIFICACIÓN DE CAFÉ MÁS IMPORTANTES DEL MUNDO.

EN EL INTERIOR DE LOS CÍRCULOS ENCONTRARÁ LAS CALIDADES QUE COMPRA SAULA PREMIUM.

CLASIFICACIÓN BRASIL POR DEFECTOS

TABLA DE EQUIVALENCIAS
(NÚMERO DE DEFECTOS EN 300 GRAMOS DE MUESTRA)
LES CAFÉS PRODUITS DANS LE MONDE. PHILIPPE JOBIN

TIPO	C.O.B. Clasificación Oficial Brasileña	NEW-YORK (full imperfections)	LE HAVRE Tipo New-York, LE HAVRE Clasificación
2	4 defectos	6 defectos	8 defectos
2/3	8 defectos	9 defectos	12,5 defectos
3	12 defectos	13 defectos	17 defectos
3/4	19 defectos	21 defectos	23,5 defectos
4	26 defectos	30 defectos	30 defectos
4/5	36 defectos	45 defectos	58,5 defectos
5	46 defectos	60 defectos	87 defectos
5/6	64 defectos		123 defectos
6	86 defectos		158 defectos

TABLA BRASIL / ASIA

CLASIFICACIÓN POR EL TAMAÑO DE GRANO
POR CRIBA (EXPRESADO EN 64º DE PULGADA)
LES CAFÉS PRODUITS DANS LE MONDE. PHILIPPE JOBIN

CRIBA	DENOMINACIÓN	
20	Very large bean	
19	Extra large bean	
18	Large bean	Tolerancia debajo de 10/15 %.
17	Bold bean	Si se utiliza la expresión «criba encima»= tolerancia 5 %.
16	Good bean	
15	Medium bean	
14/13	Small bean	

TABLA BRASIL

CLASIFICACIÓN POR EL SABOR
LES CAFÉS PRODUITS DANS LE MONDE. PHILIPPE JOBIN

CLASIFICACIÓN BRASILEÑA	CLASIFICACIÓN AMERICANA	INTERPRETACIÓN APROX.
ESTRITAMENTE MOLE	STRICTLY SOFT	Estrictamente suave
Mole	Soft	
Apenas mole	Softish	
Dura	Hard / Hardish	Sabor bien marcado. Áspero. Duro.
Riada	Rioy / Rioysh	Ariotado, con una pizca de sabor a Río.
Rio	Rio	Sabor pronunciado y áspero.

POR NÚMERO DE DEFECTOS. BRASILEÑA
NEW YORK

2

6 DEFECTOS
MÍNIMO
DE DEFECTOS

CLASIFICACIÓN DEL HAVRE
TAMAÑO DEL GRANO

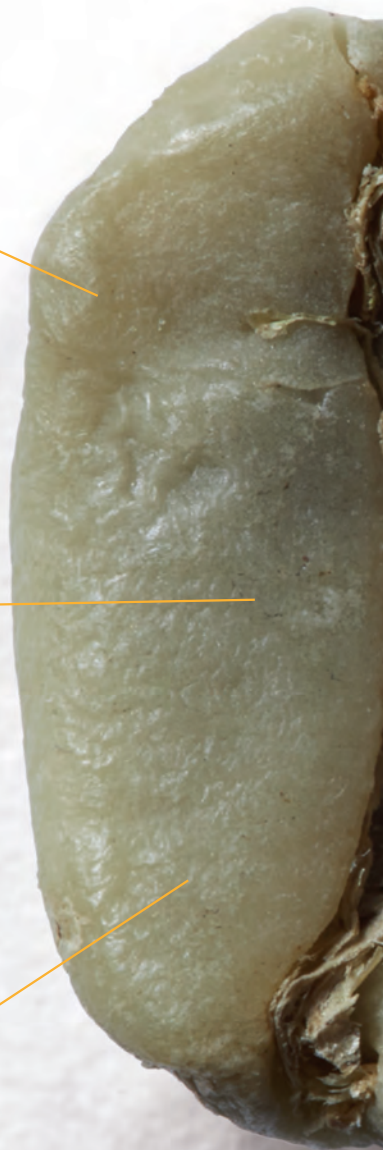
CRIBA
17-18

GOOD TO LARGE BEAN
CRIBA
GRANDE

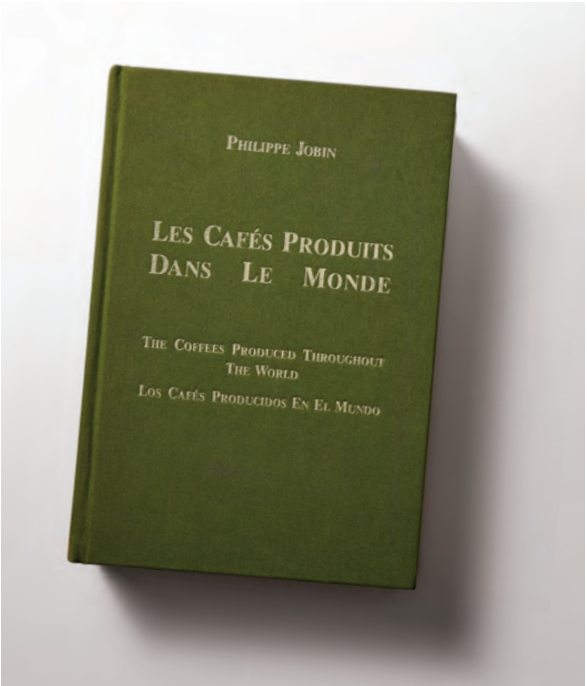
CLASIFICACION BRASILEÑA
POR EL SABOR

STRICTLY
SOFT

FINE CUP
MUY SUAVE



DESDE HACE MUCHOS AÑOS,
PHILIPPE JOBIN
ES UNO DE LOS MAYORES REFERENTES
A NIVEL MUNDIAL
EN LA RECOPIACIÓN DE TABLAS
INTERNACIONALES
DE CLASIFICACIÓN DEL CAFÉ.



POR LA ALTITUD
CAFÉS CENTRO AMERICANOS

S.H.B.
STRICTLY HARD BEAN

GRANO DURO
ALTITUD
1.500 m / 1.700 m

CLASIFICACIÓN
ÁFRICA

GRADO 1

DE 0 A 3 DEFECTOS
MÍNIMO
DE DEFECTOS

CLASIFICACION
INDIA

PLANTACIÓN A

A
ARÁBICA
LAVADO

TABLA CAFÉS CENTRO AMÉRICA

CLASIFICACIONES POR LA ALTITUD
LES CAFÉS PRODUITS DANS LE MONDE. PHILIPPE JOBIN

ALTITUD	INICIALES
GOOD WASHED: 700 metros	
EXTRA GOOD WASHED: 700 / 850 metros	
PRIME WASHED: 850/1.000 metros	
EXTRA PRIME WASHED: 1.000/1.200 metros	
SEMI HARD BEAN: 1.200/1.350 metros	S.H.
HARD BEAN: 1.350/1.500 metros	
FANCY HARD BEAN: 1.500/1.600 metros	
STRICTLY HARD BEAN: 1.600/1.700 metros	S.H.B.

Más allá sobre tipos privados como: «Tres Marías», «Antigua Acate».
Maragogipe: «Good Washed, Prime Washed, Superior» pequeña producción proveniente de la región de Coban en las provincias de Alta y Baja Verapaz.

CLASIFICACIÓN ETIOPIA
LES CAFÉS PRODUITS DANS LE MONDE. PHILIPPE JOBIN

GRADO	DEFECTOS	
1	de 0 a 3	
2	de 4 a 12	
3	de 13 a 25	U.G.Q. = Usual Good Quality.
4	de 26 a 45	
5	de 46 a 100	
6	de 101 a 153	
7	de 154 a 340	Exportaciones prohibidas.
8	más de 340 = Subestándar	

CLASIFICACIÓN INDIA
LES CAFÉS PRODUITS DANS LE MONDE. PHILIPPE JOBIN

ARÁBICA LAVADO	SELECCIÓN
Plantación A	Seleccionado. Caracolillo: tolerancia máxima 2% del peso. Triage: tolerancia máxima 2% del peso. 90% retenido por la criba 17 (6.65 mm). 1.5% pasa por la criba 15 (6 mm).
Plantación B	Seleccionado. Caracolillo: tolerancia máxima 2% del peso. Triage: tolerancia máxima 3% del peso. 75% retenido por la criba 15 (6 mm). 1.5% pasa por la criba 14 (5.5 mm).
Plantación C (ex T)	Granos rotos, arrugados, salpicados de manchas, «Elefante», pequeños, descoloridos, deformados, pálidos, deteriorados durante la depulpación. Retenido por la criba 14 (5.5 mm). 25% pasa entre las cribas 5 y 5.5 mm.

02

SIEMPRE LA MISMA FÓRMULA

SIEMPRE EL MISMO AROMA, EL MISMO SABOR Y EL MISMO CUERPO.

Desde su creación, Premium Saula se ha elaborado siguiendo siempre la misma Fórmula, a pesar de los cambios constantes de los precios y las oscilaciones de la Bolsa que sufren los diferentes tipos de cafés.

EL CAFÉ PREMIUM SAULA ARMONIZA HASTA 5 VARIEDADES DE CAFÉS ARÁBICAS EN CADA COUPAGE.

CAFÉ ARÁBICA DE LA
INDIA
SEMI-LAVADO

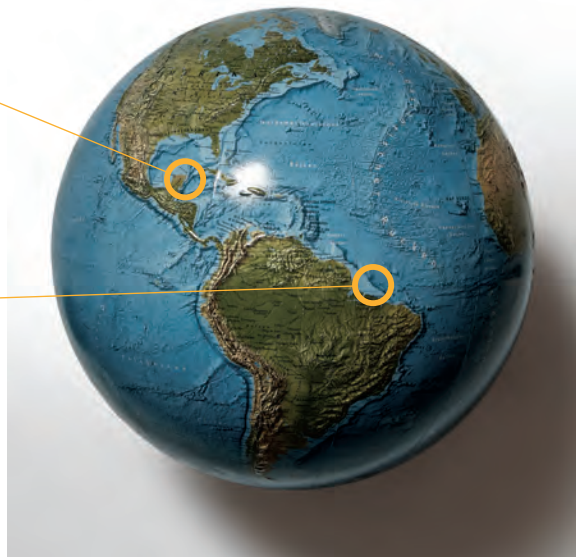
CAFÉ ARÁBICA DE
INDONESIA
LAVADO

CAFÉ ARÁBICA DE
AFRICA
LAVADO



CAFÉ ARÁBICA DE
CENTRO AMÉRICA
y CARIBE
LAVADO

CAFÉ ARÁBICA DE
BRASIL
y SUD AMÉRICA



CUERPO



CADA DÍA, REALIZAMOS
PRUEBAS DE CATAS
DE CADA UNA DE LAS PARTIDAS
DE CAFÉ QUE LLEGAN
A NUESTRA PLANTA



03

METICULOSO REPASO FINAL

CAFÉ LIMPIO 100%

Los diferentes cafés arábicas de gran calidad que utilizamos, naturales y lavados de origen, todavía contienen impurezas y algunos defectos.

Cada grano de café Arábica Premium Saula debe superar hasta 7 Procesos de Selección diferentes.

UN PROCESO QUE GARANTIZA UN CAFÉ 100% LIMPIO EN CADA TAZA.



PARA CONSEGUIR MAYOR PUREZA
EN NUESTRA PLANTA DE TORREFACCIÓN
REALIZAMOS
UNA SEGUNDA LIMPIEZA



04

TUESTE LENTO DE 17 / 19 MINUTOS

TUESTE HOMOGÉNEO, MÁXIMO ESPECTRO DE AROMAS.

El Tostado lento, sin prisas, durante más de 17 minutos a 225° C es otra de las principales características del café Premium Saula. Esta lentitud permite el tostado de forma homogénea y uniforme de cada grano de café

MENOS PRODUCCIÓN, MÁS CALIDAD.



LAS DIFERENCIAS DE NUESTRO PROCESO DE TOSTADO

Cómo se puede apreciar en estas imágenes, en el transcurso del proceso de Tostado cada grano de café aumenta aproximadamente un 60% su volumen.



4 MINUTOS

5 MINUTOS
125° C

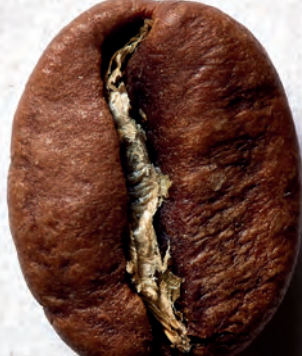
6 MINUTOS
130° C



10 MINUTOS
170° C

11 MINUTOS

TOSTADO 17 MINUTOS
PREMIUM SAULA
CADA GRANO DE CAFÉ TOSTADO
PERFECTAMENTE
UNIFORME
TOSTADO ÓPTIMO
INTERIOR Y EXTERIOR



15 MINUTOS

16 MINUTOS
220° C

17 MINUTOS
225° C

05

ENFRIADO EXCLUSIVO POR AIRE

SIN ADULTERAR CON AGUA.

El posterior proceso exclusivo de enfriado por aire permite mantener el grado óptimo de humedad del café y conservar todos su aromas varietales sin añadir agua al café.

SÓLO CAFÉ EN SU GRADO ÓPTIMO DE HUMEDAD

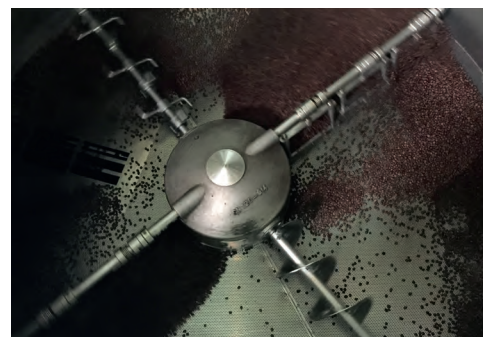
PRÁCTICA HABITUAL
EN EL SECTOR
CAFÉ ENFRIADO POR AGUA

CONTIENE
AGUA

DISMINUYE EL AROMA
Y LA
CONSERVACIÓN



NUESTRO SISTEMA DE ENFRIADO
EXCLUSIVO POR AIRE,
PERMITE GARANTIZAR
EL GRADO ÓPTIMO DE HUMEDAD
DEL CAFÉ UNA VEZ TOSTADO.



CAFÉ ENFRIADO POR AIRE

100%

CAFÉ
EN SU GRADO ÓPTIMO
DE HUMEDAD

TODOS LOS AROMAS

MÁS LARGA CONSERVACIÓN

MAYOR RENDIMIENTO

06

CRIANZA DE TRES SEMANAS DENTRO DEL ENVASE

EL SECRETO DE LA MADURACIÓN ÓPTIMA.

Después del tueste, el café Arábica Premium Saula es envasado en Botes metálicos de 4 kilos y permanecerá en reposo a temperatura constante como mínimo durante tres semanas. Durante este tiempo, el café tostado Saula Premium terminará de afinar todos sus registros y matices organolépticos.

EXCLUSIVO PROCESO DE CRIANZA DESPUÉS DE LA TORREFACCIÓN.



EVOLUCIÓN DE LOS AROMAS EN EL INTERIOR
DE UN ENVASE METALICO / 4 KILOS

ESTUDIOS REALIZADOS EN EL LABORATORIO DE CAFÉ SAULA

DESPUÉS DE PERMANECER
TRES SEMANAS EN EL INTERIOR DE NUESTRO
ENVASE METÁLICO,
EL CAFÉ PREMIUM SAULA
TERMINA SU PROCESO DE CRIANZA.

UN PROCESO MUY SIMILAR AL DEL VINO.



MÁS AROMA
MÁS SABOR

SEMANA 3

SEMANA 4

EL CAFÉ AUMENTA SU AROMA Y SU SABOR

MÁXIMA
CONSERVACIÓN

1 AÑO

07

ENVASE METÁLICO CON VÁLVULA DE AROMA

MÁXIMA CONSERVACIÓN. MÁXIMA PUREZA.

El café tostado envejece rápidamente y pierde sus propiedades al entrar en contacto con el Aire si no es envasado cuanto antes. Nuestro objetivo es, una vez tostado, evitar el contacto del café con el O_2 para evitar su oxidación.

MÁXIMA CONSERVACIÓN DURANTE MÁS TIEMPO.

LATA 100% RECICLABLE

DURANTE EL PROCESO DE
MADURACIÓN,
A TRAVÉS DE LA VÁLVULA
DE CONTROL DE AROMA
SE LIBERAN MAS DE

15_L / CO₂
POR KILO





DESDE SU LANZAMIENTO,
PREMIUM SAULA
SE HA CONVERTIDO EN EL REFERENTE
POR SU CALIDAD Y SU PRESENTACIÓN
EN ENVASE METÁLICO



ATENCIÓN
RECOMENDAMOS ABRIR LA LATA DE 6 A 8 HORAS
ANTES DE SU CONSUMO Y ASÍ PODER
DEGUSTAR ESTE CAFÉ CON TODO SU AROMA, CUERPO Y SABOR.

ENVASE METÁLICO PREMIUM
CAFÉ SIEMPRE LIMPIO

VENTAJAS DEL BOTE METÁLICO
FRENTE A
LA TOLVA TRADICIONAL



MÁXIMA CONSERVACIÓN
EL ENVASE METÁLICO PERMITE UNA
MEJOR MADURACIÓN DEL CAFÉ Y EVITA
SU OXIDACIÓN
EN CONTACTO CON EL AIRE.

TOLVA DE CAFÉ EN GRANO DEL MOLINILLO DE CAFÉ

EXTRAÍDA DE UN ESTABLECIMIENTO DESPUÉS DE SER UTILIZADA
DURANTE ALGUNOS MESES

ANÁLISIS REALIZADO POR EL LABORATORIO ESPECIALIZADO
EN EL CONTROL DE LA CALIDAD ALIMENTARIA CERTIFICADO POR ENAC.

PARTÍCULAS DE SUCIEDAD

Los análisis realizados en el laboratorio demuestran que las partículas de suciedad de diferentes procedencias y densidades entran en la tolva y en contacto con los aceites rancios generan una película que se adhiere a los granos de café.

ACEITES RANCIOS

El aceite que desprende el café una vez tostado se oxida rápidamente en contacto con el aire. Las numerosas muestras que se han realizado demuestran que este aceite queda adherido a las paredes internas de la tolva y con el paso del tiempo pueden modificar el aroma y el sabor de una taza de café.

RESULTADOS DEL ANÁLISIS
REALIZADO DE UNA TOLVA UTILIZADA
DURANTE 6 MESES
EN UN ESTABLECIMIENTO DE HOSTELERÍA

DEPÓSITO DE CAFÉ MOLIDO DEL MOLINILLO DE CAFÉ

EXTRAÍDA DE UN ESTABLECIMIENTO DESPUÉS DE SER UTILIZADA
DURANTE ALGUNOS MESES

ANÁLISIS REALIZADO POR EL LABORATORIO ESPECIALIZADO
EN EL CONTROL DE LA CALIDAD ALIMENTARIA CERTIFICADO POR ENAC.



GRASA

A menudo la grasa no absorbida por las campanas extractoras se deposita en la superficies de la maquinaria de hostelería. De los análisis realizados, se desprende que parte de esta grasa se deposita también en el interior de la tolva de café, sobre todo en aquellos establecimientos que no utilizan la tapa superior.

RESULTADOS DEL ANÁLISIS
REALIZADO DE UNA TOLVA UTILIZADA
DURANTE 3 MESES
EN UN ESTABLECIMIENTO DE HOSTELERÍA



ARÁBICA PREMIUM

EL ESPRESSO FINE CUP

GRAN ESPRESSO
PREMIUM[®]
CAFÉ
Desde **SAULA** 1950
ORIGINAL



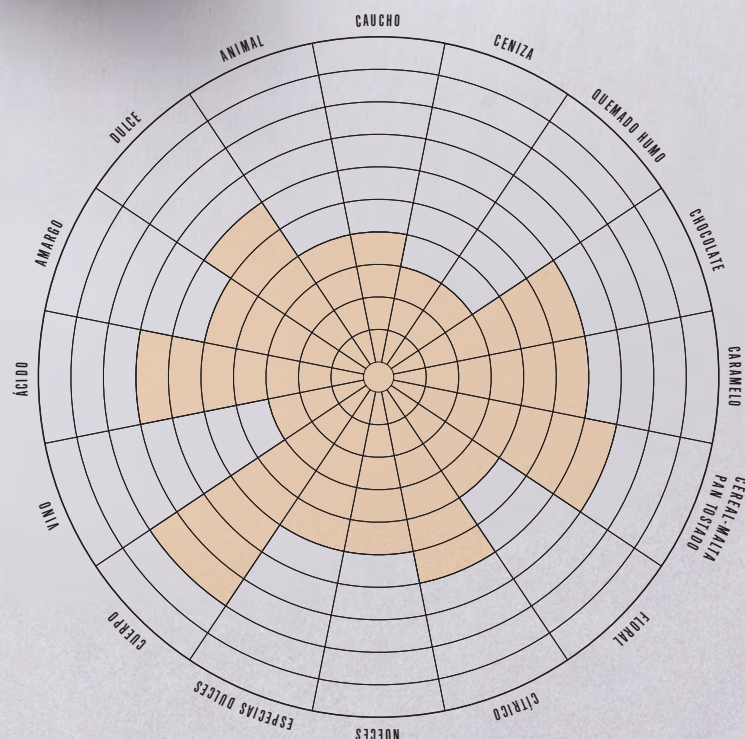
*Café 100% Arábica Fine Cup
procedente de América Central,
América del Sur y la India.*



NOTAS A VAINILLA, FRUTOS SECOS: AVELLANAS.



Y AROMAS A PAN TOSTADO



POTENTE Y FRANCO
EN AROMAS,
COMPLEJO, CON NOTAS PRIMARIAS
DE FRUTOS SECOS AVELLANAS,
SECUNDARIAS A ESPECIAS: VAINILLA Y
EMPIREUMÁTICAS
COMO EL PAN TOSTADO.



DULCE E INTENSO EN BOCA,
CON EVOLUCIÓN A UNA ACIDEZ MEDIA
Y UNA CREMA DENSA.
CUERPO REDONDO Y CARNOSO.
POST GUSTO LARGO Y PERSISTENTE.

*Notas de cata elaboradas por el Laboratorio de Café Saula
con la Taza Sommelier con cámara de aroma, diseñada por Lluís Saula.*



LATA 100% RECICLABLE

VÁLVULA DE CONTROL DE AROMA

**NUEVO ENVASE
MAGNUM DE 4 KILOS**
Café de grano entero. Gran espresso
Premium. 100% Arábica.

PRESENTACIÓN
Envase metálico 4 kg. Café de grano entero.
Envase metálico 500 g. Café de grano entero.
Envase metálico 250 g. Café de grano entero.
Envase metálico 250 g. Café molido.

Ingredientes	100% Arábica
Cafeína	1,2% -aprox.-
Natural / Torrefacto	100% natural
Período de conservación	1 año desde su fecha de envasado
Maduración	3 semanas de reposo en silos
Procedencia	América Central, América del Sur y la India.

GRAN ESPRESSO
PREMIUM
C A F É
Desde **SAULA** 1950
DESCAFEINADO

*Café 100% Arábica Fine Cup
Descafeinado
procedente de América Central
y América del Sur.*

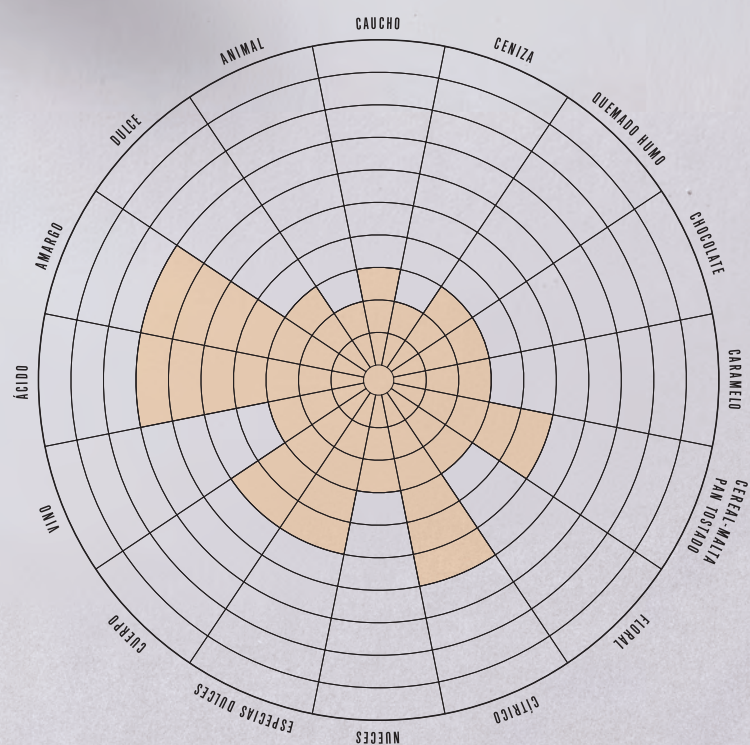


NOTAS A CEREALES: MALTA

Y FONDO DE ESPECIAS: PIMIENTAS



CON AROMAS A CÍTRICOS: LIMÓN Y NARANJA



SUAVE Y FINO EN AROMAS,
CON NOTAS CÍTRICAS PRIMARIAS,
EL LIMÓN Y LA NARANJA,
Y SECUNDARIAS A CEREALES, MALTA,
Y ALGUNAS ESPECIADAS,
PIMIENTA NEGRA.



EN BOCA ES FRESCO, CON UNA ACIDEZ
ALTA Y UN CUERPO MEDIO
EQUILIBRADO.
UNA CREMA MEDIA.
POST GUSTO MEDIO Y SUAVE.

*Notas de cata elaboradas por el Laboratorio de Café Saula
con la Taza Sommelier con cámara de aroma, diseñada por Lluís Saula.*



LATA 100% RECICLABLE

VÁLVULA DE CONTROL DE AROMA

**GRAN ESPRESSO PREMIUM.
DESCAFEINADO.**
100% Arábica.

PRESENTACIÓN
Envase metálico 2 kg. Café de grano entero.
Envase metálico 250 g. Café molido.

Ingredientes	100% Arábica descafeinado
Cafeína	0,12% -aprox.-
Natural/Torrefacto	100% natural
Período de conservación	1 año desde su fecha de envasado
Maduración	3 semanas de reposo en silos
Procedencia	América Central y América del Sur

GRAN ESPRESSO
PREMIUM
C A F É
Desde **SAULA** 1950
BOURBON

*Café 100% Arábica Fine Cup
procedente de América Central,
América del Sur e Indonesia*



NOTAS A CHOCOLATE NEGRO



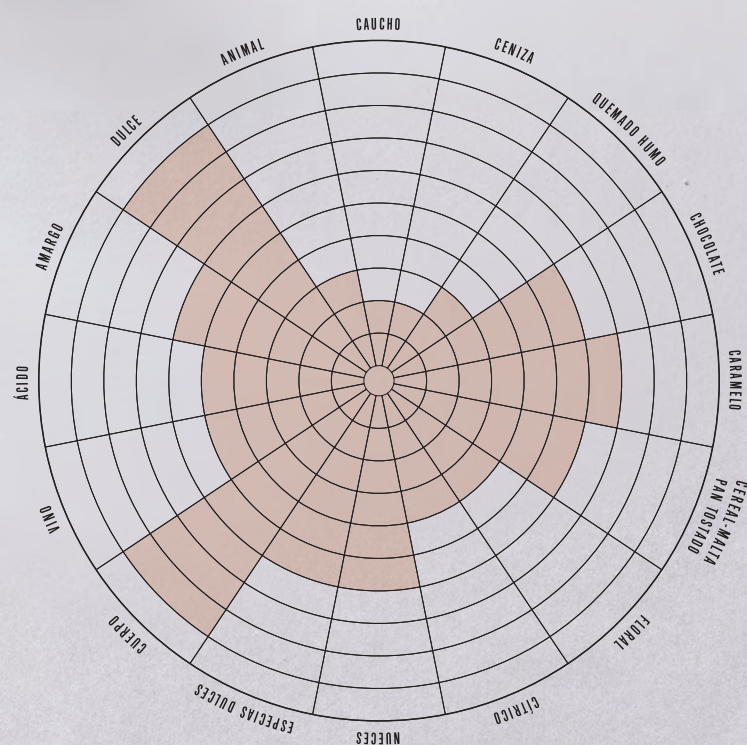
Y RECUERDOS A ESPECIAS COMO EL CLAVO



LOS FRUTOS SECOS: NUECES



Y EL CARAMELO

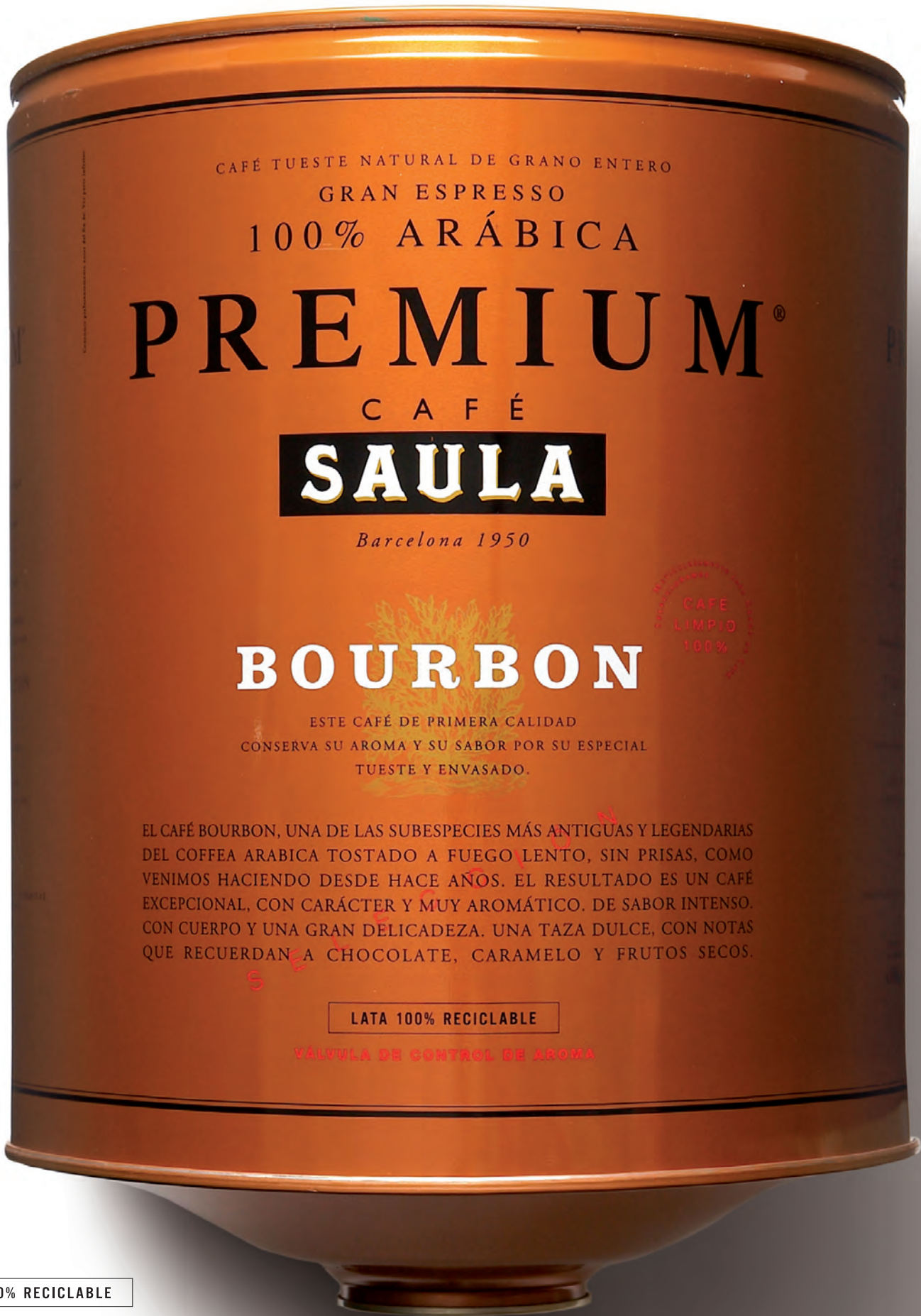


INTENSO Y FRANCO
EN AROMAS, POTENTES NOTAS
SECUNDARIAS A CARAMELO Y
CHOCOLATE NEGRO, CON UN FONDO
DE FRUTOS SECOS,
NUECES, Y ESPECIADO, CLAVO.



EN BOCA ES MUY DULCE Y PERSISTENTE.
CON UNA ACIDEZ MEDIA
MUY INTEGRADA. CUERPO MUY DENSO.
CREMA ESPESA Y ABUNDANTE.
POST GUSTO MUY AGRADEABLE,
DULCE Y LARGO.

*Notas de cata elaboradas por el Laboratorio de Café Saula
con la Taza Sommelier con cámara de aroma, diseñada por Lluís Saula.*



LATA 100% RECICLABLE

VÁLVULA DE CONTROL DE AROMA

**GRAN ESPRESSO
PREMIUM.**
100% Arábica,
70% variedad Bourbon.

PRESENTACIÓN
Envase metálico 4 kg. Café de grano entero.
Envase metálico 250 g. Café molido.

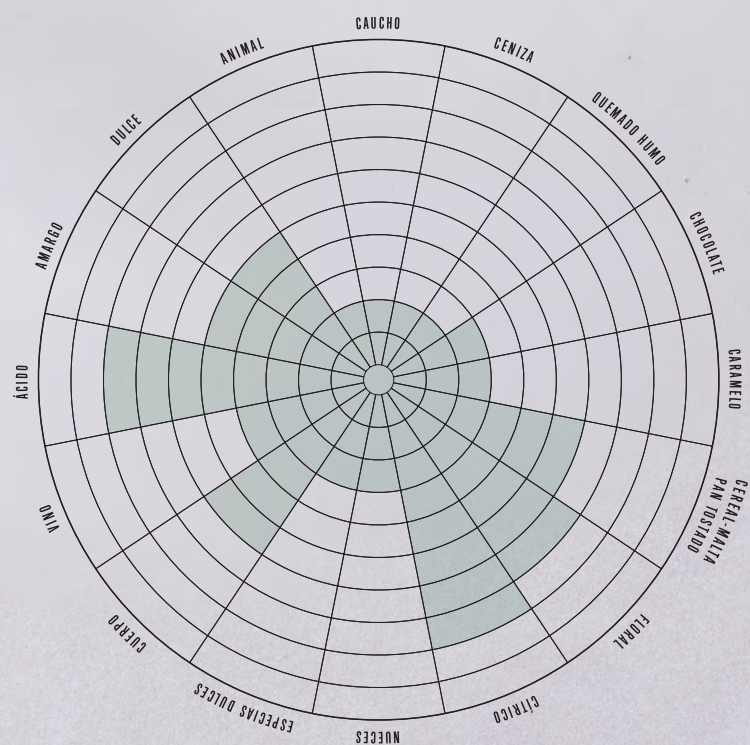
Ingredientes	100% Arábica, 70% variedad Bourbon
Cafeína	1,2% -aprox.-
Natural/Torrefacto	100% natural
Período de conservación	1 año desde su fecha de envasado
Maduración	3 semanas de reposo en silos
Procedencia	América Central, América del Sur e Indonesia

GRAN ESPRESSO
PREMIUM[®]
C A F É
Desde **SAULA** 1950
ECOLÓGICO

*Café 100% Arábica Fine Cup
procedente de América del Sur,
América Central e Indonesia*



NOTAS FLORALES QUE RECUERDAN A LA FLOR DE AZAHAR, A LOS CEREALES Y A LAS FRUTAS COMO LA NARANJA Y EL LIMÓN



INTENSO Y DISTINGUIDO
EN AROMAS,
CON NOTAS PRIMARIAS FLORALES
QUE RECUERDAN A LA FLOR DE AZAHAR,
A CÍTRICOS, COMO EL LIMÓN, Y
FONDO A CEREALES.



EN BOCA ES FRUTAL, INTENSO
CON UNA VIVA ACIDEZ.
UN CUERPO MEDIO Y
UNA CREMA DENSA.
POST GUSTO LARGO Y MUY EQUILIBRADO.

*Notas de cata elaboradas por el Laboratorio de Café Saula
con la Taza Sommelier con cámara de aroma, diseñada por Lluís Saula.*



LATA 100% RECICLABLE

VÁLVULA DE CONTROL DE AROMA

GRAN ESPRESSO PREMIUM.
100% CULTIVO ECOLÓGICO
100% Arábica.

PRESENTACIÓN

Envase metálico 4 kg. Café de grano entero.
Envase metálico 250 g. Café molido.
Envase metálico 500 g. Café de grano entero.

Ingredientes	100% Arábica
Cafeína	1,2% -aprox.-
Natural/Torrefacto	100% natural
Período de conservación	1 año desde su fecha de envasado
Maduración	3 semanas de reposo en silos
Procedencia	América del Sur, América Central e Indonesia

GRAN ESPRESSO
PREMIUM[®]
C A F É
Desde **SAULA** 1950
DARK INDIA

*Café 100% Arábica Fine Cup
procedente
de la India,
Indonesia y América del Sur.*



NOTAS QUE RECUERDAN A LAS ESPECIAS COMO LA NUEZ MOSCADA, LOS CEREALES.



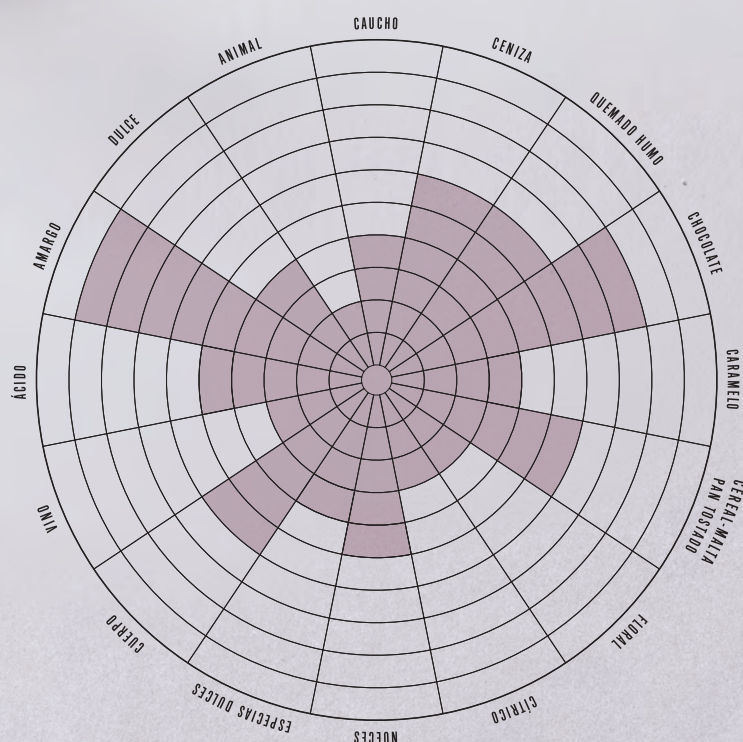
AROMAS DE FRUTOS SECOS



Y A CHOCOLATE AMARGO



SUAVEMENTE ESPECIADO:
CLAVO Y NUEZ MOSCADA

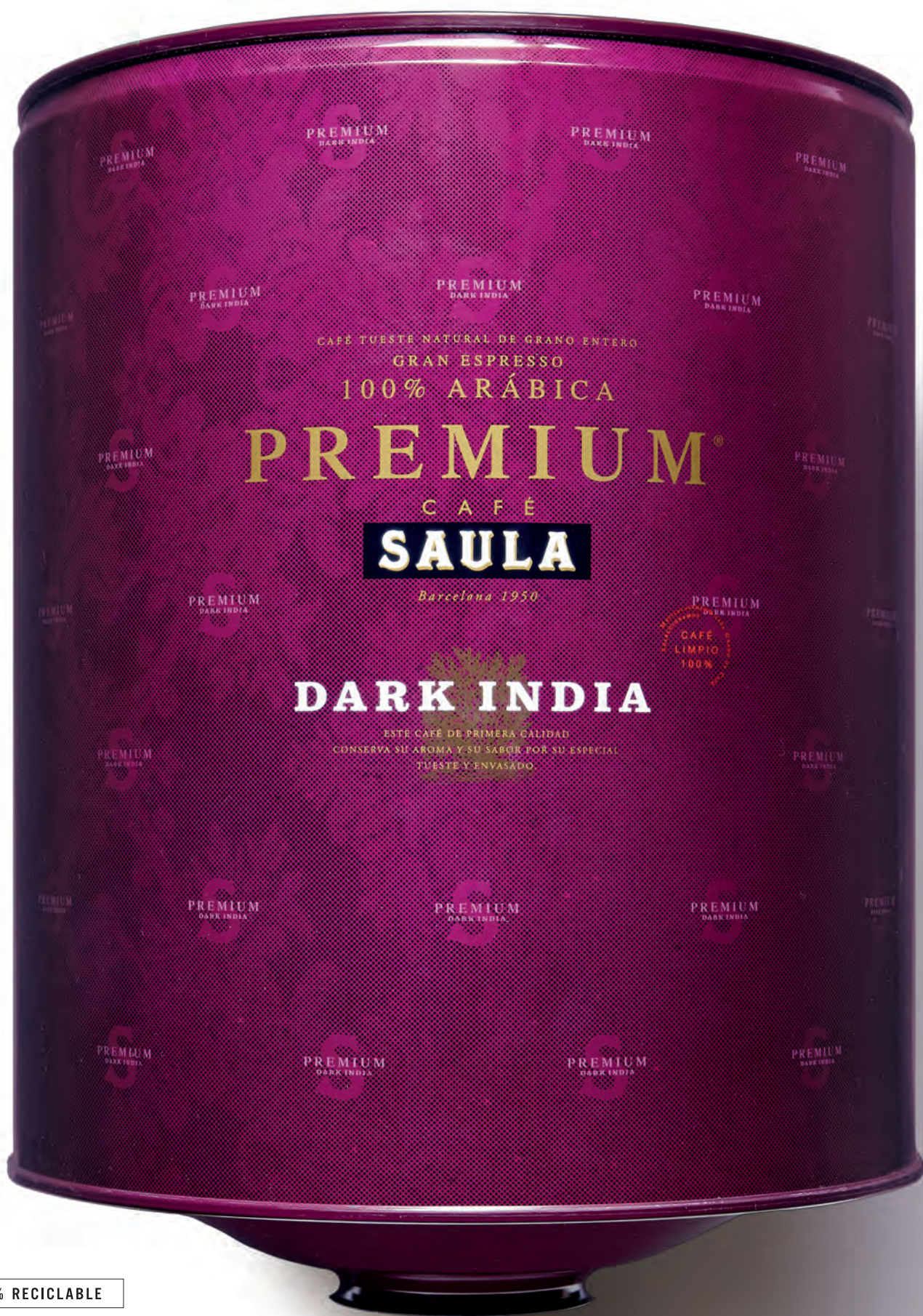


MUY POTENTE Y COMPLEJO EN AROMAS,
CON NOTAS SECUNDARIAS A
CHOCOLATE NEGRO Y ESPECIAS, CLAVO Y
NUEZ MOSCADA,
FONDO A CEREALES Y FRUTOS SECOS,
ALMENDRA MUY TOSTADA,



NOTAS EMPIREUMÁTICAS TOSTADAS
MUY MARCADAS.
POST GUSTO ELEGANTE
MUY LARGO E INTENSO.
CREMA ABUNDANTE.

*Notas de cata elaboradas por el Laboratorio de Café Saula
con la Taza Sommelier con cámara de aroma, diseñada por Lluís Saula.*



LATA 100% RECICLABLE

VÁLVULA DE CONTROL DE AROMA

**GRAN ESPRESSO PREMIUM.
DARK INDIA**
100% Arábica.

PRESENTACIÓN
Envase metálico 4 kg. Café de grano entero.

Ingredientes	100% Arábica
Cafeína	1,1% -aprox.-
Tueste	Intenso
Maduración	3 semanas de reposo en silos
Período de conservación	1 año desde su fecha de envasado
Procedencia	India, Indonesia y América del Sur







Taza Sommelier con Cámara de Aroma, diseñada por Lluís Saula.

ACIDEZ

Sabor primario agradable y positivo que se percibe, con mayor o menor intensidad, en los cafés de la especie arábica. Esta característica desaparece con un tueste acentuado. Junto con el aroma y el cuerpo es uno de los parámetros principales usados por los catadores profesionales en la valoración sensorial del café.

ALTURA

La altura del cultivo es un factor de gran importancia ya que la calidad del grano obtenido es superior cuanto mayor sea esta, ya que en zonas altas el fruto va madurando más despacio y su calidad es mayor.

AMARGOR

Sabor primario del café proporcionado por la cafeína y otras sustancias. Es agradable dentro de un determinado límite. Usualmente causado por exceso de tueste.

AROMA

Sensación percibida merced a la combinación boca/nariz. Se trata de una mezcla de olores agradables que, además de producir una sensación placentera, puede informar acerca de la variedad botánica a que pertenece el café utilizado, el tipo de preparación del fruto, etc.

ASTRINGENCIA

Sensación táctil de una cierta aspe-reza percibida en la lengua produ-cida principalmente por cafés de la especie Robusta. Es debida a sus-tancias tánicas que producen la pre-cipitación de la mucina, protefna contenida en la saliva que produce la sensación de suavidad en la len-gua. Siempre negativa en el café, es la sensación de sequedad de la boca, que se puede manifestar co-mo retrogusto.

BENEFICIADO

Al proceso de limpieza y prepara-ción del fruto se le llama “beneficiado”. Existen tres sistemas de realizar el beneficiado del café, uno es llamado húmedo o “lavado”, otro "seco" o “natural” y el método más reciente: el “semiwashed”. (ver Lavado).

BOURBON

Variedad botánica de la Especie café Arábica Linné. Es considerada como la variedad que procede directamen-te de la que se descubrió en Etiopía y luego se cultivó en el Yemen. En el s. XVII el Sultán del Yemen ob-sequió al Rey de Francia Luis XIV con unas plantas de café que se cul-tivaron en la isla Bourbon (hoy Re-unión) al norte de Madagascar. Más adelante se llevaron plantas de esta isla a las Colonias Francesas de América. En Brasil el llamado Bour-bon Vermello fue importado de la Isla Reunión en 1864 y cultivado en gran parte del país. El Bourbon Amarelo surgió en Pederneiras, Sao Paulo, Brasil, como resultado del cruce de Bourbon Vermelho y el

Amarelo de Botucatu, siendo cul-tivado a partir de 1945. Estas varie-dades de C. Arábica son cultivadas también en Argentina. Su particu-laridad es dar notas dulces en el café.

CLASIFICACIÓN

Acción por la que el café se separa en función de su tamaño mediante cribas, por lo cual también se deno-mina cribado. A mayor tamaño de grano más valor, excepto en el cara-colillo, ya que indica mejor calidad sobre todo en el proceso de tueste.

CHOCOLATADO

Sabor a chocolate que se percibe en algunos cafés, es nota positiva y evidencia calidad alta. Es un aroma suave, que recuerda vagamente el cacao con vainilla.

CONSERVACIÓN

Conservación del café tostado. El café, una vez tostado, se deteriora rápidamente. Su aroma va desapare-ciendo en poco tiempo y la grasa que contiene se ve atacada por el oxígeno atmosférico que le va dando un sabor a rancio cada vez en au-mento. Estos problemas son aún mayores si nos referimos al café mo-lido ya que la superficie que expone al ataque del oxígeno es mucho ma-yor que en grano.

CREMA

Capa de finas burbujas que aparece en la superficie de un café expreso. Está formada por una emulsión de agua, aire, grasa y materias coloida-les que contiene el café. Su presencia y su aspecto orientan a la persona que toma café acerca de la calidad de la bebida que le han servido. El color de la crema ha de ser avellana oscuro con estrías de color más cla-ro, formando lo que los italianos llaman "tigratto". Las burbujas serán microscópicas ya que si son de gran tamaño denotan fallos en la preparación del expreso. Tam-po-co son correctas las manchas blancas ni las zonas en que la crema se abra y muestre el líquido que tiene deba-jo. Una crema bien hecha es el re-sultado del trabajo del profesional que ha preparado la taza, para lo-grarlo ha de saber mantener su ca-fetera y su molino correctamente, saber acerca de la calidad del café que compra y sobre todo elaborar cada taza con cariño y atención. El uso de café torrefacto no influye en la presencia de la crema, solamente la produce más negra.

CUERPO

Se dice que tiene cuerpo un café para expresar la sensación que pro-duce en la boca de densidad y per-sistencia del sabor. Indica la percep-ción plena, la rotundidad y la estructura. Es elevado en los buenos cafés.

DENSIDAD

En el proceso de tueste el café pierde un 20% de peso y aumenta alrede-dor de un 30% a 50% en volumen

por lo que la densidad baja de 550/700 gr./litro a 300/450 grs/litro.

DESCAFEINADO

Café obtenido después de un trata-miento al que se le someten a los granos verdes para eliminar alrededor de un 97% a 98% de la cafeína de un café normal. El contenido en ca-feína de una taza de café normal está entre 65 a 120 mg y en una taza de café descafeinado entre 2 y 4 mg.

ESPRESSO/EXPRESO

Sistema que consiste en preparar una taza de café mediante agua a presión y temperatura adecuadas. Este pro-cedimiento tuvo su origen en la idea de conseguir una taza de café recién hecha para cada cliente sin tener que servirla de un gran recipiente en el que se almacenasen muchos litros mantenidos al calor largas horas. Es creencia popular que esta palabra significa “hecho muy deprisa” o “a presión”, pero su auténtico significa-do es "hecho a propósito". La bebida proporcionada por las máquinas ex-preso es un producto diferente al que pueda hacerse por cualquier otro medio ya que, además de que cada taza es un producto único, hecho para cada cliente individualmente, en su preparación interviene la pre-sión y la temperatura del agua debi-damente controladas ambas, circuns-tancia que no se da en ningún otro sistema.

LAVADO

Procedimiento de beneficiado o pre-paración del café verde basado en la eliminación del pegajoso mucfla-go mediante su fermentación y pos-terior eliminación mediante un la-vado en una corriente de agua. En el sistema húmedo o lavado las ce-rezas recién cogidas son rápidamente despojadas de su corteza y parte de pulpa por medio de máquinas. Debe hacerse enseguida ya que si se espe-rase se podría producir una fermen-tación que dañaría el sabor del café. Una vez quitada la pulpa de la cere-za se procede a un lavado de los granos con lo cual se seleccionan como no aptos los que flotan. Para eliminar completamente las pe-queñas cantidades de mucflago que todavía permanezcan adheridas a los granos, se les somete a una ope-ración en la que por fermentación de las adherencias queden comple-tamente limpios. Esta fermentación se lleva a cabo dentro de grandes tanques de cemento y dura entre 24 y 48 horas, según la costumbre y el criterio del técnico que lo controle. Se vuelven a lavar de nuevo y una vez que el agua que circula en este lavado aparece perfectamente lim-pia, se sacan y se procede a secarlos, bien exponiéndolos al sol, o por medio de máquinas que efectúan esta operación con aire caliente. El sistema llamado Lavado se va ha-ciendo más difícil de mantener por la gran cantidad de agua que nece-sita. Por cada kg. de café obtenido

se utilizan unos 120 litros de agua, que se devuelve al río de donde pro-cedía contaminada de residuos ve-getales en descomposición. En mu-chos países cafeteros han prohibido los gobiernos los vertidos contami-nantes, obligando a las plantas de beneficiado a equiparse de tecnolo-gía apropiada para la depuración de este agua.

MEZCLAS

Combinaciones de cafés de distintas procedencias que se elaboran en las empresas torrefactoras con el ánimo de conseguir un equilibrio entre los factores positivos de cada una de ellas. Suelen ser fórmulas propias, fruto de la experiencia, y que cada empresa guarda celosamente. Tam-bién se llama así a la combinación de café natural y torrefacto. Cuando los particulares compraban el café sin tostar y lo preparaban en sus casas ya procedían así. El novelista Honoré de Balzac se proveía en tres tiendas diferentes de París de los cafés que precisaba. En su novela “Ursule Mirouet” relata cómo es el café que se ofrece en casa del doctor al juez de paz: “...una taza de su café Moka mezclado con café Bourbon y de café Martinica tostado, molido, hecho por él mismo en una cafetera de plata llamada a la Chaptal...”.

ORGANOLÉPTICO

Que se percibe por los sentidos. Va-loración cualitativa que se realiza a trevés de los sentidos. Las caracterís-ticas o parámetros organolépticos son simplemente evaluaciones y per-cepciones sensoriales que se realizan directamente en campo y que por lo general, se miden nuevamente en el laboratorio mediante técnicas están-dares más precisas, algunas veces con propósitos de confirmación y otras con propósitos de cuantificación. Dichos parámetros son el color, el olor, la turbidez o transparencia y el aspecto de la muestra.

TUESTE

Acción y efecto de tostar café. El tueste del café consiste en elevar su temperatura hasta que alcance el punto que el maestro tostador decida como correcto. La temperatura puede alcanzar los 220°C o algo más y es conveniente que este proceso tarde alrededor de los 18/20 minutos. Du-rante el tueste el café pierde del 18 al 22% de su peso, su volumen au-menta en un 60% aproximadamente. También su color pasa de verde ama-rillento a marrón oscuro. Los azúcares y los ácidos disminuyen. Aumenta la trigonelina y las grasas. Se producen las reacciones de Mai-llard mediante las cuales los aromas van apareciendo y desapareciendo durante el tueste.

GRAN ESPRESSO
PREMIUM®
C A F É
Desde SAULA 1950

ORIGINAL

DESCAFEINADO

BOURBON

ECOLÓGICO

DARK INDIA

**PREMIUM SAULA
EL ESPRESSO ARÁBICA
MÁS RENTABLE
QUE EXISTE. POR SU
EXCELENCIA AROMÁTICA,
POR EL RATIO TAZAS / KILO
Y LA SATISFACCIÓN
Y LA FIDELIDAD DE SUS
CLIENTES.**

GRAN ESPRESSO
PREMIUM®
C A F É
Desde **SAULA** 1950

SAULA, S.A. Laureà Miró, 422-424
08980 Sant Feliu de Llobregat (BARCELONA) Spain
Tel. 936 662 551

www.cafesaula.com
E-mail: info@cafesaula.com

