

FICHA TÉCNICA

CAFÉ VERDE

P.A. 0901119000 Café sin tostar y sin descafeinar



El café verde sin tostar y sin descafeinar es simplemente los granos de café en su estado natural, antes de pasar por el proceso de tostado. Este tipo de café mantiene sus propiedades originales, con un sabor más amargo y menos aromático que el café tostado.

FICHA DE DATOS

Nombre científico	Coffea arabica L.
Procedencia	Selva del Perú
Familia	Rubiáceas
Otros nombres	Café en bruto
Código del SA	0901119000
Tipo	Café sin tostar y sin descafeinar

USOS Y APLICACIONES

Para tratamientos adelgazantes y antioxidantes. También se utiliza en las personas con diabetes de tipo II, ya que disminuye los niveles de insulina por sus propiedades. Asimismo, lo consumen las personas con problemas cardíacos. Se utiliza también para facilitar la digestión y bajar las grasas.

PRINCIPALES MERCADOS

Participaciones en las importaciones mundiales: Alemania (15.7%), Estados Unidos (23.4%), Italia (7.1%), Japón (6.5%), Bélgica (3.9%), entre otros.

VALOR NUTRICIONAL

Posee aminoácidos, antioxidantes, ácido clorogénico.

PRESENTACIÓN

En grano verde de grado 1, 2, 3, 4 o 5.

DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA

Las zonas cafetaleras van de 600 a 1600 m.s.n.m.

Zona baja: 6000 – 900 m.s.n.m.

Zona Media: 900 – 1200 m.s.n.m.

Zona Alta: 1200 – 1600 m.s.n.m.