



CAFE



MADRE ISLA

CAFE PURO DE PUERTO RICO

CAFE MADRE ISLA

Sembrado y cosechado en el corazón de la montaña puertorriqueña bajo las condiciones agro-climáticas ideales de suelo, temperatura y altura. Con altitudes entre 2,000 a 3,000 pies sobre el nivel del mar, temperaturas promedio que varían de 67° a 80°F, y lluvias anuales de 70 a 100 pulgadas, hacen de esta región central de Puerto Rico, el área con las condiciones idóneas para el cultivo de un café de óptima calidad.

El **CAFE MADRE ISLA** es un proyecto cultural-artesanal que tiene el propósito de recobrar el sitio histórico de nuestro café de primera. La variedad y su grano han sido escogidos para ser procesado, elaborado y envasado en puro café molido que mantenga su rico sabor y fresco aroma. Nos mueve además, levantar el orgullo nacional por lo nuestro, nuestra tierra y el producto terminado por manos puertorriqueñas. Alentamos así, el pleno desarrollo de la agricultura de Puerto Rico.

Taller de Arte y Cultura
Apartado 704 - Tel. 829-2665
Adjuntas, Puerto Rico 00601

VARIEDAD DEL CAFE:

La variedad utilizada es la misma que históricamente nos ha dado prestigio internacional: café arábigo. Ésta se distingue de las demás por su alta calidad, sabor y aroma debido a su bajo contenido de cafeína. El **CAFE MADRE ISLA** es puro. No se mezcla con otras variedades como canéphora o libérica, comúnmente utilizadas por ser más baratos. De esta manera garantizamos al consumidor un café aromático de alta calidad y baja concentración en cafeína.

ELABORACION DEL CAFE:

El **CAFE MADRE ISLA** no se elabora industrialmente con el objetivo de poder mantener un control estricto de su elaboración. Recobramos el "sabor a olla" del café tostado y molido en el hogar puertorriqueño. Además, sólo procesamos el café ordenado por clientes y amigos, evitando almacenarlo por largos períodos de tiempo. Nuestro café es fresco y aromático.

ENVASADO DEL CAFE:

El proceso de tostar, moler y envasar el **CAFE MADRE ISLA** se realiza en un solo tiempo. El propósito de envasar el café caliente inmediatamente después de tostado y molido, es retener el fresco aroma, conservar la calidad y el sabor del mismo. Evitamos así, que el café adquiera humedad, iniciándose un proceso de oxidación afectando la calidad, y se escape el aroma. Esta condición especial de envasar el café inmediato a su elaboración en un envase superior a todos, nos permite dar la seguridad que **CAFE MADRE ISLA** es uno "gourmet".

ENVASE DE CRISTAL:

El **CAFE MADRE ISLA** es envasado en frascos de cristal por ser éste superior a cualquier otro. Sus propiedades para acopiar el café con su aroma y aceites naturales son excelentes. Además, tiene el propósito de re-utilizar el envase, cumpliendo con la función de evitar tantos desperdicios. El envase en bolsa de papel resulta deficiente, ya que, a través de sus susceptibles paredes se escapa el aroma, adquiere humedad y penetran extraños olores. Este tipo de envase se utiliza para almacenar café por períodos cortos de unas dos semanas.

TAPA PLASTICA:

La tapa plástica de nuestro envase de cristal es de tal forma que cierra y sella, sin permitir que se pierda el aroma y se afecte la calidad del café. Esto permite que el **CAFE MADRE ISLA** se conserve por períodos largos de tiempo sin verse afectado. Tanto el envase en bolsa de papel o plástica, como de lata, una vez abierto, se exponen al aire, se oxida el mismo y pierde aroma y sabor.

GARANTIAS DEL CAFE:

Hemos utilizado la sabiduría popular y el conocimiento tecnológico moderno del café, para crear todas las condiciones anteriormente expuestas que garantizan al consumidor que está tomando un café de primera como lo hacían nuestros abuelos. Antes de comenzar con éste nuevo producto en el mercado, fue evaluado por conocedores de café de Costa Rica, Colombia, Argentina, Chile y Puerto Rico. Todos han señalado al **CAFE MADRE ISLA** como uno "gourmet" de alta calidad.