



Cuba Extra Turquino

Origen Centroamérica

Altitud 400 - 800
Certificaciones Extra Turquino

Nota de cata

Aroma intenso y penetrante con toques a cacao. Muy persistente al olfato. Su sabor es ligeramente ácido con un cuerpo carnoso que deja sabor prolongado en la boca.

Origen

Teniendo en cuenta que la exportación es el principal destino del café cubano, los sacos que se quedan en el país son insuficientes para satisfacer la demanda interna. Por lo tanto tienen que recurrir a la importación de cafés de terceros países y a sucedáneos como los "chícharos", un frijol amarillo o verde que se tuesta, y a otros tipos de productos que una vez molidos se suelen mezclar con café en diferentes proporciones.

En Cuba clasifican el café por grados en función de sus defectos y su criba. El "Extra Turquino" tiene una criba superior a 18, el "Turquino" superior a 17, "Altura" superior a 16, "Montaña" o "Cumbre" si supera los 15 y se denomina "Caracolillo" al grano que supera los 14 de criba.

¿Ya colaste el café?.. Haber colado el café, es decir, haberlo hecho y tomado, supone que uno ya está en disposición de iniciar la jornada sin más problemas.

El café en Cuba está totalmente arraigado a todos los niveles, en todas partes existe un termo con café azucarado y las "Cafeterías" son toda una institución en las ciudades.

Algunas fincas cubanas han sido declaradas Patrimonio de la Humanidad como "La Isabelica", "Fraternidad" y "Tres Arroyos" que son algunas de las más famosas.

