




SICAL
A Origem do Café

Existem mais de 100 espécies de café, mas principalmente 2 são usadas para consumo: Arábica e Robusta

Saiba mais em www.sical.pt

01



SICAL
A Origem do Café

O grão arábica pode ser bebido sem qualquer mistura. Representando 70% da produção mundial, é deste grão que se obtém o aroma e sabor, sendo doce, perfumado e com acidez natural.

Saiba mais em www.sical.pt

02



SICAL
A Origem do Café

O grão robusta confere corpo e cremosidade a qualquer café. É mais pequeno, redondo e amargo, e tem o dobro da cafeína em relação ao arábica, sendo sempre usado em mistura com este.

Saiba mais em www.sical.pt

03



SICAL
A Origem do Café

Os três principais países produtores de café são o Brasil, Vietname e Colômbia, respectivamente.

Saiba mais em www.sical.pt

04



SICAL
A Origem do Café

Da planta do café nascem as bagas, que aguardam entre 7 (arábica) a 10 (robusta) meses até ficarem vermelhas, estado em que são colhidas. Cada baga contém 2 grãos de café.

Saiba mais em www.sical.pt

05



SICAL
A Origem do Café

Existem 2 formas de fazer a apanha do café: de forma total ou de forma selectiva, na qual são colhidas apenas as bagas maduras.

Saiba mais em www.sical.pt

06



SICAL
A Origem do Café

Existem 2 formas de separação do grão de café: no método seco, o grão é posto a secar ao sol e depois separado; no método húmido, a baga é esmagada e depois o grão é separado através da passagem da água.

Saiba mais em www.sical.pt

07



SICAL
A Origem do Café

A torrefacção é uma arte! A temperatura e o tempo de torra influenciam de forma significativa o sabor e aroma, atribuindo assim o perfil ao café.

Saiba mais em www.sical.pt

08



Paixão pelas Origens I (com R)

Sical

S.2008.52



10 saquetas

70 x 55 mm

2008.Dez

Peso: 6/8g | Fecho: pontilhado | Impressor: ●●emba | Embalador: RAR



09



10



Face Comum