

CAFÉ HONDUREÑO

SOMOS HONDURAS

SOMOS CALIDAD EN EXPORTACIÓN

La industria cafetalera de Honduras inició a mediados del siglo XX, constituyéndose, desde entonces, en la actividad de mayor importancia económica y social del país. Actualmente, el café representa el principal producto de exportación y la mayor fuente de divisas, obteniendo un valor de US\$ 986 millones en el año 2015, ocupando el 6to lugar de exportación a nivel mundial en café.



Pro Honduras

CAFÉ HONDUREÑO

El cultivo del café en Honduras se inició en la primera década del siglo XIX. En aquel tiempo, el café que se producía se destinaba al autoconsumo, a pesar de que los hondureños conocían el gran potencial de su aromático café y sobre todo la posibilidad de convertirlo fácilmente en un producto de exportación.

Tipos de Café en Honduras:

En Honduras produce en un 100 % la variedad de café arábica y está prohibido por ley el cultivo de la variedad de café de baja calidad llamada también café robusta. Las principales variedades de café arábica producida en Honduras son "Coffea arabica var. Típyca" y "Coffea arabica var. bourbon" cultivadas en la mitad de las plantaciones. En la actualidad, Honduras también se destaca por su Café Gourmet con características de calidad y sabor diferenciadas.

Estricta Altura (Strictly High Grown), se cultiva en alturas mayores a 1.200 metros sobre el nivel del mar, donde la cosecha se realiza en periodo seco y la temperatura oscila entre 17 a 21°C. Se trata de un grano verde azulado de tamaño grande (70% retenido en zaranda 17/64). Tras el tueste se muestra compacto, con ranura en zigzag, un carácter excelente, exquisito aroma y acidez de fantasía en la taza. Este café representa el 20% de la producción nacional.

Altura (High Grown), producido en las montañas con Alturas comprendidas entre los 900 a 1200 metros sobre el nivel del mar, donde el periodo lluvioso dura aproximadamente 8 meses y la temperatura oscila entre 20 a 24°C. Es un grano grande (70% retenido en zaranda 16/64) de color verde oscuro, con ranura ligeramente torcida. El grano tostado presenta buen carácter, un aroma agradable, y acidez y cuerpo balanceados. Este café representa el 70% de la producción nacional.

Standard (ST), se obtiene en las zonas de 650 a 900 metros sobre el nivel del mar, donde las condiciones de lluvia son abundantes y bien distribuidas (1400-1800 mm/año) y donde la temperatura es cálida, entre 24-27°C. La cosecha se obtiene entre los meses de septiembre a diciembre. El grano verde se caracteriza por ser de tamaño mediano (70% retenido en zaranda 16/64) color verde claro, ranura recta. El grano tostado presenta poco carácter y taza floja, con un aroma suave, con poco cuerpo y muy poco acidez. Este café representa el 10% de la producción nacional.

CONTACTOS DE INTERÉS:



ProHonduras

www.prohonduras.hn | info@prohonduras.hn | +504 2213-0633

Honduras C.A., Tegucigalpa M.D.C., Col. Humuya Edificio San José, Sobre Blvd. José Cecilio del Valle

Generalidades del Café en Honduras:

En Honduras el 95% de la caficultura está en manos de pequeños productores, son más de 100,000 familias las beneficiadas y el área de siembra es de 280,000 hectáreas. Las variedades de café que se cultivan en el país, son: Típica, Borbon, Catuai, Caturra, Parainema y Lempira, las cuales ascienden a una producción anual de 4.9 millones de sacos de 46 kg.

Los principales compradores del café hondureño son los países de: Alemania, Estados Unidos, Bélgica, Francia, Italia y Japón.

En Honduras, el café cuenta con las siguientes certificaciones socio ambientales: Orgánico, UTZ Kapeh, Rain Forest Alliance, CAFÉ Pratices, Comercio Justo y Bird Friendly, es por ello que Honduras ocupa el 6to lugar a nivel mundial en producción de café.



HISTORIAS DE ÉXITO

Mr. Brown Coffee

El Grupo Taiwanes King Car, quien distribuye la marca más popular de café en Taiwán, Mr. Brown Coffee, en su mayoría los granos de café que utiliza en sus bebidas son importados de Honduras.

