

CAFÉ ORO

Características relevantes:



Las plantaciones de café son consideradas el segundo bosque más importante de Costa Rica. Se cultiva en 8 regiones del país con altitudes entre los 800 y 1600 metros y, temperaturas entre los 17° y los 28°C.



El café oro continúa siendo uno de los productos estrella para el país. Logrando incorporar prácticas productivas que benefician al sector social y ambiental costarricense.



En los últimos 5 años se han desarrollado una gran cantidad de micro lotes y micro beneficios, generando mayor amplitud para diferentes procesos productivos del café.



Las principales variedades sembradas en el país son la caturra y catauí, las cuales representan más del 90% de la siembra total del café nacional.



La ley 2762 asegura las relaciones justas entre el sector cafetalero y brinda el marco jurídico para la trazabilidad de toda la producción nacional.



El sector cafetalero apostó por obtener una Acción de Mitigación Nacionalmente Apropriada (NAMA) la cual es una política internacional que brinda apoyo financiero a los países en desarrollo y a las economías emergentes que luchan contra el cambio climático.

Productos o variedades:

- Café 100% arábica (Caturra y catauí).



Beneficios

Las sales contenidas en este grano de café hacen que la bebida derivada tenga un efecto diurético.

El café aumenta la actividad intestinal y la motilidad gástrica, así como reduce el riesgo de diabetes, enfermedades cardíacas o incluso el cáncer.



Certificaciones:

Lo exótico de nuestras fotos no las exime de cumplir los más altos estándares de calidad y certificaciones requeridas por los países que las consumen. Estas son algunas de las certificaciones con las que cuentan nuestras frutas:



ESTADÍSTICAS

65 empresas exportadoras.
\$346 millones USD en valor anual de exportaciones. Estados Unidos (48%), Bélgica (13%) y Alemania (10%) son los principales mercados de exportación.