

La Carta de Cafés

Colombia Pico Cristóbal

Este café está cultivado a una altura entre 1350 m. y 1750 m. sobre el nivel del mar; en las faldas del monte que le da nombre. Es un café con aroma suave y delicadamente achocolatado, acidez media, cuerpo medio y taza limpia. Cultivado por la tribu de los arahuacos bajo sombras y secado al sol.

Mezcla Panchito

Selecta combinación de cafés arábigos de centroamérica con cafés de Brasil que se mezclan en perfecta armonía, dando origen a una taza de acidez media, buen cuerpo y destacado aroma.

Descafeinado Colombia

Café 100% de Colombia orgánico que tras ser sometido a un cuidado y natural proceso de extracción de la cafeína a través del agua, es tostado con esmero y delicadeza para que conserve todo su aroma y sabor original.

Nicaragua Caracolillo

No es ninguna variedad, pero sí un tipo especial de grano. Es un grano defectuoso que no crece normalmente al estar ubicado al final de las ramas y recibir poco aporte de savia. Crece sobre sí mismo, desarrollando un solo grano redondo dentro de la cereza en lugar de los dos medios granos normales. Por ello recibe la máxima aportación de lluvia y de luz solar. Café con excelente cuerpo, buen aroma, ligera acidez y sabor ligeramente afrutado.

Indonesia

Procedente de la isla de Sumatra, es producido en general por pequeños agricultores que utilizan pequeñas parcelas de terreno. Este café se caracteriza por buen cuerpo, acidez media, buen aroma y un suave sabor a frutas.

Kenia AA

Cultivado en las tierras altas, en altitudes que pueden llegar incluso a los 2.000 metros en las laderas del monte Kenia. Cuerpo medio, muy aromático, gran acidez y sabor afrutado y fresco. Este café es recomendado para tomarlo por la tarde, ya que su bajo contenido en cafeína permite dormir placidamente.

Costa Rica Tarrazú Cumbres

La zona que produce este café se ubica en tierra de influencia del Volcán Irazú, y esa cercanía con el fuego de la tierra ha permitido producir una bebida gourmet, que ha sido nombrada como el Bordeaux de Costa Rica. Variedad arábica. Dentro de la vertiente del Pacífico, estas tierras de privilegio tienen las estaciones húmedas y secas bien definidas. El grano producido en estas condiciones se caracteriza por su dureza física y fisura cerrada. Acidez muy elevada, con cuerpo y aroma excelentes.

Etiopía Moka Limu

Cultivado en los altiplanos de 2000 metros de altura, el café Moka Limu destaca por su perfume exótico, buen cuerpo y mediana acidez.

Jamaica Blue Mountain

Es una variedad de café arábica que proviene, como el nombre bien indica, de las Altas Montañas Azules Jamaicanas (a unos 2000 m.); las montañas más altas del Caribe, en el que predomina un clima frío. De producción más bien escasa (de ahí su costoso precio), este delicioso café consta de un sabor ligeramente ácido, suave, con un toque afrutado delicioso, equilibrado y con escaso contenido de cafeína. Un sabor inconfundible.

Cafés
PANCHITO

Desde 1914

TRADICIÓN CAFETERA



Nuestra relación con el mundo del café se remonta a principios del **siglo XX** con el local de la calle Garibay de **San Sebastián** donde teníamos un punto de venta y una trastienda en la cual tostábamos nuestro café para muchos de los establecimientos hosteleros de la ciudad.

En el año 1996 la tienda se cierra y el tostador se traslada al barrio de Martutene donde seguimos abasteciendo a nuestros clientes hosteleros y no es hasta el año 2005 cuando volvemos a abrir un establecimiento de venta al público con un nuevo concepto de negocio en el que se incorpora la **degustación de bebidas** preparadas para llevar siguiendo el ritmo de vida actual.

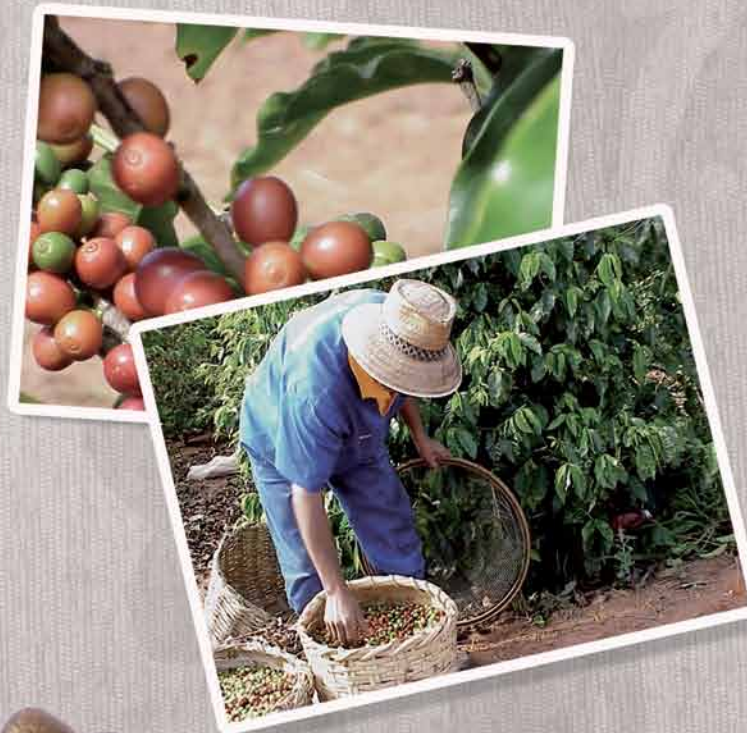
Nuestra imagen se moderniza pero seguimos manteniendo el simpático muñeco **Panchito** que nos da nuestro nombre y que nos ha acompañado desde nuestro comienzo en el mundo del café. La gran aceptación del nuevo modelo de negocio nos anima a abrir otra tienda en **Bilbao** en el año 2009, siendo nuestra intención y nuestro objetivo, realizarlo en otras ciudades españolas en un futuro próximo.

TRAZABILIDAD Y RAINFOREST

En Panchito llevamos un control de nuestro producto desde el origen, es decir, desde la plantación, hasta su venta al público, siguiendo en todo momento normas y prácticas que preservan el medio ambiente.

El café que comercializamos cuenta con el **Certificado del Rainforest Alliance**, asociación mundial cuyo objetivo no sólo es la conservación de los ecosistemas, sino también la protección de las personas que trabajan en el cultivo y recolecta del café a quienes se garantizan salarios dignos, educación, atención a la salud y vivienda.

Por tanto, cada vez que tomas un café Panchito estás contribuyendo a mejorar el medio ambiente y la calidad de vida de muchas personas!



RECIÉN TOSTADO Y MOLIDO A SU GUSTO

El tueste es vital en la cadena de elaboración del café ya que es cuando desvela todos sus secretos, apareciendo más de **700** compuestos aromáticos de los que carece el grano verde.

Por eso mismo, en **Cafés Panchito** damos la relevancia que se merece a este proceso, confiriéndole el tiempo adecuado para que se aprecien todos los componentes del grano y tostando cada origen de café por separado para que se desarrolle su pleno potencial, todo ello de forma artesanal.

Así como cada tipo de café requiere un tueste diferente, según la forma en la que se **infusione** por el consumidor, la molienda del mismo variará. Por eso es fundamental conocer el método de preparación, que supondrá un molido más o menos fino.