

EXPO
CAFÉ | **25** AÑOS
8 AL 10 DE SEPTIEMBRE 2022
WORLD TRADE CENTER, CDMX



Café soluble

- El 70% de las personas consumen café.
- Los cafés solubles pasan por un proceso de liofilización.
- A nivel mundial, sólo el 5% de los cafés se consideran de especialidad.

Ciudad de México a 5 de agosto de 2022. Sin duda, el café es la mejor bebida para comenzar el día, no sólo por sus aromas y sabores, que estimulan y mejoran el estado de ánimo, sino también por los diversos beneficios que ofrece, el café contribuye en la activación de las funciones cognitivas, mejora la memoria y brinda al cuerpo una dosis de energía.

De acuerdo con un estudio realizado por Euromonitor, 7 de cada 10 personas toman café y la mayoría de ellas prefieren preparar su café en casa al iniciar sus mañanas. Y aunque existe una amplia variedad de estilos y preparaciones de esta bebida, en los hogares mexicanos, es más común encontrar café soluble.

La principal ventaja que ofrece el café soluble o instantáneo es que es rápido preparar, basta con agregar agua caliente al café y en pocos segundos el consumidor puede disfrutar de esta bebida, es por esta facilidad de preparación que su mercado es muy amplio e independientemente de la marca que se prefiera todos tienen las mismas propiedades y consistencia estandarizada.

“En la industria, a este tipo de cafés se les conoce como “liofilizados” debido a que pasan por un proceso de liofilización, la liofilización consiste en una

ultracongelación. El resultado se concentra y se introduce en una cámara que lo deshidrata directamente sin pasar por el estado líquido (sublimación). El café conserva así sus propiedades organolépticas intactas”, explicó **Alejandro Escobar, CEO de Pare de Dormir Coffee House**.

Los cafés liofilizados mantienen ciertas propiedades del café como los sabores y aromas característicos del grano, así como la presencia de cafeína, no es posible encontrar en ellos notas exóticas o distintivas, sino que se les añaden saborizantes artificiales, siendo su preparación tan simple se pierde la experiencia completa de consumir un buen café.

“La mayoría de las personas inicia su experiencia con el café probando café soluble posteriormente, dependiendo del gusto que adquiera por esta bebida, prueban el café de grano y sus diferentes calidades, desde el comercial hasta la de especialidad”, detalló el experto.

Se estima que, en el mundo, el 95% del café que se produce es comercial y sólo 5% es de especialidad. Este porcentaje se debe a que el café requiere de muchos cuidados a lo largo de su proceso de elaboración, desde la finca hasta la taza, y sólo algunos logran cumplir con todas las características consideradas por la Speciality Coffee Association para denominarse café de especialidad.

“Finalmente, para aquellas personas que apenas están incursionando en el mundo del café, lo ideal es que vayan conociendo y explorando los diferentes tipos de cafés existentes en el mercado, lo cual ayudará al paladar a identificar aquellos que le son más agradables y los que no, así como los distintos tipos de preparación y estilos que hay. Desde luego, siempre apostando por el consumo de productos nacionales y buscando la orientación de expertos en café”, concluyó Alejandro Escobar.

Del 8 al 10 de septiembre, en el World Trade Center y Pepsi Center de la Ciudad de México, Expo Café celebrará 25 años de ser el principal evento que reúne,

conecta e impulsa a todos los eslabones de la cadena productiva del café en México.

Acerca de Expo Café

Expo Café ofrece a expositores y visitantes una oportunidad única para hacer negocios, contando con un gran número de productores y proveedores con los que se podrá tratar de manera directa. La exposición reúne durante tres días consecutivos a todos los eslabones de la cadena productiva del café en nuestro país.

Para más información visite la página: <https://www.expocafe.mx>

Acerca de Tradex Exposiciones

Tradex Exposiciones, con más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para más información visita la página: www.tradex.mx

Contacto de prensa

Claudia Orozco

Relaciones Públicas Tradex Exposiciones

corozco@tradex.com.mx

claudia.orozco1982@gmail.com

Tel: 56044900 Ext. 159 Cel: 5548115322