



**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](http://www.sical.pt)

1

**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](http://www.sical.pt)

2

**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](http://www.sical.pt)

3

**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](http://www.sical.pt)

4

**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](http://www.sical.pt)

5

**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](http://www.sical.pt)

6



7



8



9



10



Frente