

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.



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.



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



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.



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%), Alemania (10%) son los principales mercados de exportación.

¡PROCOMER, SU ALIADO DE NEGOCIOS CON COSTA RICA!