

## **Cafés Baqué recibe el premio al Mejor Café de Especialidad en el Fórum de Café 2021**

**Durante el II Concurso al Mejor Blend organizado por el Fórum del Café, Cafés Baqué ha sido galardonado con el Premio al Mejor Café de Especialidad, un reconocimiento otorgado por la alta calidad de su Café de Especialidad**

El exigente jurado del Fórum de Café, la primera Organización sin ánimo de lucro en el sector del café en España, ha elegido el Speciality Coffee de Baqué como el Mejor Café de Especialidad 2021, a través de una cata a ciegas donde los expertos cafeteros no conocían ni la composición del blend ni la empresa tostadora hasta la resolución del ganador. El objetivo de este premio es dar valor al trabajo que hay tras los cafés tostados y su destreza en la creación de productos diferenciales. Así, este premio valora el producto de Baqué, un Café de Especialidad mimado al máximo y cuidado en cada detalle durante todo el proceso de elaboración a través de una trazabilidad estricta de cada uno de los granos que componen el café. Así, como resultado se obtienen cafés exclusivos, a los que se les aplica un tueste personalizado y artesano, adecuado siempre a cada perfil de café, buscando resaltar sus características particulares.

Catadores profesionales certificados por la SCA (Speciality Coffee Association) evalúan y puntúan las características individuales de cada café a través de catas y sólo aquellos que superan los 80/100 puntos consiguen la categoría de café de especialidad. Este es un proceso 100% artesano desde el árbol a la taza, que mantiene una filosofía de cuidado del producto, técnicas de cultivo ecológicas y producción sostenible, así como una clara preocupación por el medio ambiente, logrando diferenciarse y conseguir la categoría de cafés del alta gama. Las condiciones climáticas, el suelo, la humedad o la temperatura son clave en la calidad del producto, al que se suma la mano de los agricultores que hacen una recolección manual eligiendo únicamente aquellas cerezas óptimas en su punto de maduración que, durante el despulpado, desechan aquellos granos defectuosos.

Estos cafés, que se encuentran en el mercado a un precio medio de entre 40-50€/kg, permiten disfrutar de una experiencia cafetera única y descubrir nuevas notas, aromas y sabores según la forma de preparación y el método elegido para su extracción, lo que permite al consumidor conseguir tazas irrepetibles en cada ocasión.

Puedes descubrir todos los Cafés de Especialidad de Baqué a través de su página web.

### **Datos de contacto:**

Lorena Taibo

Responsable de Marketing Alimentación y Digital de Cafés Baqué

673230647

Nota de prensa publicada en: [Bilbao](#)

Categorías: [Gastronomía Marketing Premios](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>