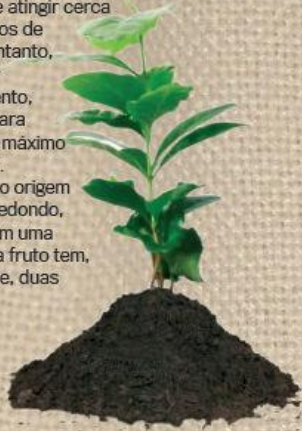


# Da plantação à chávena



## Planta

A planta de onde se extrai o café, pode atingir cerca de dez metros de altura. No entanto, para melhor manuseamento, é aparada para que tenha o máximo de 3 metros. As flores dão origem a um fruto redondo, parecido com uma cereja. Cada fruto tem, normalmente, duas sementes



## Colheita

É feita manualmente para que sejam colhidos apenas os frutos maduros. Os verdes permanecem na árvore até atingirem o grau de maturidade ideal. Depois é descascado para se obter os grãos de café verdes



## Torra

Ponto fundamental na qualidade do café, o tipo de torra vai realçar as características de sabor, aroma e acidez de cada tipo de grão



## Blend

Os grãos de várias origens são torrados individualmente e depois misturados, dando origem a um lote ou vários lotes de café. Esta operação é muito importante, porque a combinação de várias características é que dá origem a um bom lote de café



## Embalagem

Após a formação dos lotes, o café pode ser embalado de diversas maneiras: em grão ou moído, em embalagens que protegem o produto da luz, do ar e da humidade, em vácuo ou em latas. Até às cápsulas individuais prontas a consumir, utilizadas cada vez mais em nossas casas



## Os maiores consumidores

2013	kg per capita
1 Finlândia	9,6
2 Noruega	7,2
3 Holanda	6,7
4 Eslovénia	6,1
6 Áustria	5,5
6 Sérvia	5,4
7 Dinamarca	5,3
8 Alemanha	5,2
9 Bélgica	4,9
10 Brasil	4,8
.....	
18 Canadá	3,4
.....	
22 EUA	3,1
.....	
26 Espanha	3,0
.....	
28 PORTUGAL	2,6

## Quem paga mais por um expresso?

Copenhaga Dinamarca	4,00 euros
Nova Iorque EUA	2,80
Londres Reino Unido	2,70
Oslo Noruega	2,50
Tóquio Japão	2,40
Bogotá Colômbia	1,10
Hanói Vietname	0,80
Roma Itália	0,80
Lisboa Portugal	0,60

## Os maiores produtores

Em milhões de sacos, 2014

