

Cafés aromatizados



El objetivo de los aromas es potenciar o enmascarar el gusto de los productos en que se aplican. En el sector de las bebidas, por ejemplo, el uso de aromas es muy común, especialmente en refrescos y también, aunque en menor cantidad, en el té y el café.

Así, el té con gustos y sabores aromáticos es muy conocido y de gran éxito en el mercado. La razón de su popularidad se fundamenta en la suavidad de ésta bebida y en que la relación té / agua es bastante similar en todo el mundo. En cambio en el caso del café la aplicación de aromas es bastante más compleja.

Orígenes del café aromatizado

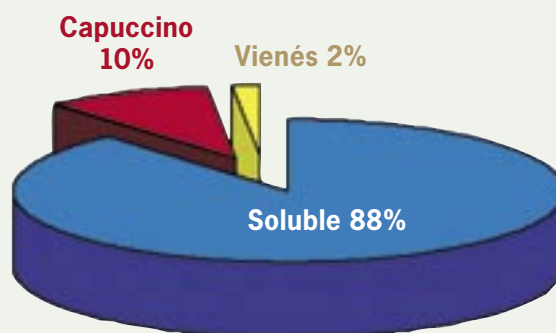
Los cafés aromatizados aparecieron en EUA a principio de los años 70 del pasado siglo. Los turistas asiáticos y los árabes se convirtieron enseguida en buenos consumidores de este tipo de cafés, actuando, a su vuelta a casa, como verdaderos “exportadores”. Si bien éste fue su origen industrial, se explica que ya desde los comienzos del café en Etiopía y Yemen se añadían para su consumo especies como la nuez moscada y la canela, y que en el siglo XVII algunos europeos tomaban esta infusión mezclada con chocolate y naranja. Mas tarde, se continuaron añadiendo nuevos complementos al café, popularizándose en nuestro país, por ejemplo, el café acompañado de licores como el coñac o el ron.

Los cafés con aromas triunfan en los EUA

Los cafés aromatizados son bastante populares en Estados Unidos. Allí, el café se hace muy suave, alrededor de 29 gr por litro de agua, y ello permite que con una cantidad de aroma no superior al 3 %, determinados sabores aporten un toque personal al café. Además, su precio, contrariamente a lo que podamos suponer, es, en EUA, muy similar al de los cafés normales, los cuales ya suelen ser bastante más caros que en España.



Consumo de café soluble en España





Otros factores que han contribuido a la popularización de estos cafés en el continente norteamericano son:

- Su bajo contenido calórico
- Su presentación tanto en formato “normal” como descafeinado
- La gran cantidad de aromas disponibles y por lo tanto, su gran oferta y variedad
- Su gran versatilidad y su excelente resultado como bebidas frías o como ingredientes de deliciosos helados

Algunos de los cafés aromatizados más populares en Estados Unidos cuentan con nombres tan sugerentes como Noches de Arabia, Crema de scotch, Caramelo Francés, Pastel choco alemán. Hay otros con aromas a vainilla -el más consumido en este país- banana, crema de arándanos, frambuesa...

Los momentos de consumo de este tipo de productos suelen situarse al mediodía y al principio de la tarde y se toman generalmente en lugar del postre. Particularmente, son muy apreciados por las mujeres.



Europa, un mercado muy conservador

Contrariamente al caso norteamericano, en Europa y muy especialmente en el sur -España, Portugal e Italia- donde sus gentes gustan de café express y en general fuertes, los cafés de sabores aromatizados no han triunfado y es que aromatizar este tipo de cafés representa el uso de un tanto por cierto de aromas bastante alto, cosa que puede llegar, incluso, a desvirtuar el verdadero sabor de la infusión. A pesar de todo, en los mercados del sur de Europa existe una reducida gama de estos productos, la mayoría solubles, además de siropes y del café líquido preparado para beber.

Aromatización del café

Los aromas utilizados en la industria del café pueden ser de base sólida o líquida, los cuales se mezclan con el café, siendo la vía más efectiva de fijación de los mismos un método patentado que adhiere directamente el aroma al grano, evitando así que éste sea “desmezclado” del café durante el proceso de molido o envasado.

Como base para los cafés aromatizados se usan preferentemente granos de arábicas suaves, ya que en ellos es más fácil potenciar los aromas. Además, estos tipos de café necesitan bajas dosificaciones de aroma, circunstancia que no sucede con los robustas, que necesitan cantidades más grandes, las cuales pueden dejar un gusto artificial al café.

Estos cafés deben molerse de forma independiente al resto de cafés regulares y siempre en un molino diferente para evitar la transferencia de aromas a otros cafés. Así mismo, y por las mismas razones, después de molidos y antes de ser envasados no deben almacenarse cerca de cafés regulares.

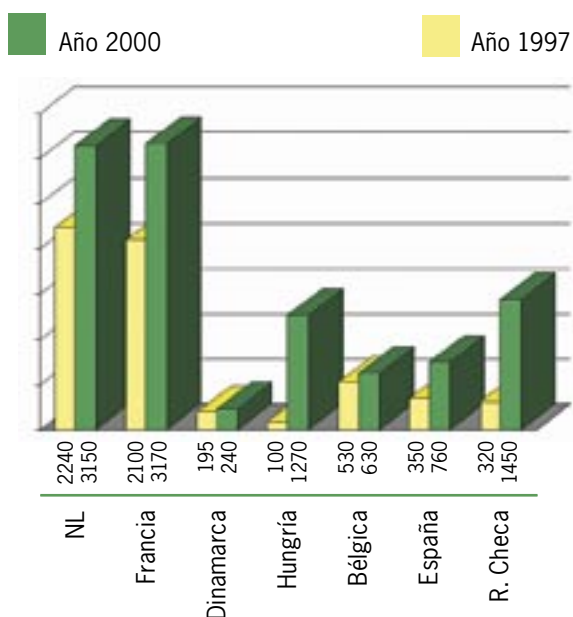


La vainilla, el aroma más consumido

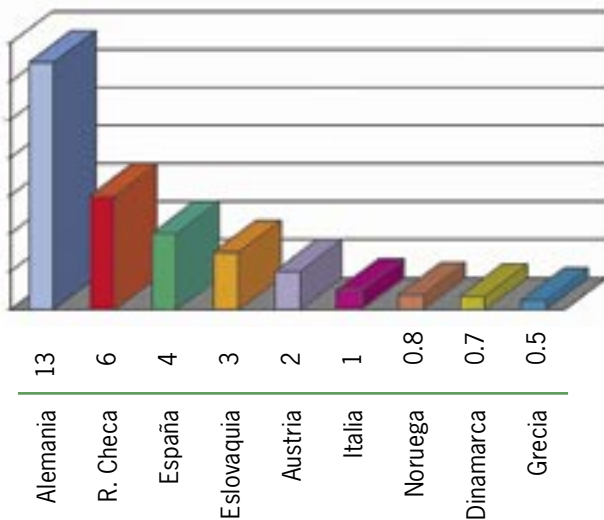
Hoy en día, existe un creciente interés por todo tipo de aromas de frutos tropicales como el mango, maracuyá, coco y también especies como el clavo. Cada vez es más sencillo encontrar bebidas refrescantes de algunos de estos sabores, postres lácteos basándose en aromas exóticos, etc. Esta tendencia hacia aromas tropicales también se está registrando en el sector de los cafés aromatizados, donde ya se han empezado a utilizar aromas de frambuesas, papaya, piña,... Mientras, la vainilla continua ocupando el primer puesto en la lista de cafés aromatizados preferidos por los norteamericanos, y el segundo, después del chocolate, en el ranking europeo.

La vainilla proviene de un tipo concreto de orquídea que se encontró por primera vez en Méjico. En el siglo XVI, un español fue el primero en traer la vainilla a Europa. Las orquídeas, sin embargo, no pudieron empezar a cultivarse en el Viejo Continente hasta tres siglos después, cuando se consiguió la polinización industrial. Y es que para que estas flores polinicen de forma natural y produzcan la vainilla necesitan de un insecto que solo vive en Centroamérica. Actualmente, el 60% de la producción proviene de Madagascar, Reunión y Islas Comores, mientras que Méjico solo representa el 1% de la producción mundial.

CONSUMO DE CAFÉ SOLUBLE AROMATIZADO EN EUROPA



CONSUMO DE CAFÉ LÍQUIDO (Incluye aromatizados) EN EUROPA Año 2001 (En millones de litros)



con café y otros ingredientes. De hecho, la gran variedad de siropes permite a los bármans ser muy creativos e inventar continuamente nuevas y sorprendentes combinaciones.

Café líquido preparado

El gran líder del café líquido preparado es Japón, muy por encima de los otros países. Por su parte, en EUA, son muy populares las botellas de 280 ml de cafés aromatizados preparados y listos para tomar, siendo los más populares el café con chocolate y el café con vainilla.

En Europa y también en España ha habido diversas tentativas de introducción de este tipo de cafés, pero por el momento el éxito ha sido escaso.

Desconocemos cual será el futuro de estos cafés en nuestro país, pero lo que sí es cierto es que estamos viviendo una cierta evolución en tanto que ya hoy, en casi la mayoría de Coffee Shops, podemos tomar, cuando menos, un café Capuccino o un Vienés y otras variedades que cada vez van siendo más populares.

Josep Rovira
Sara Lee

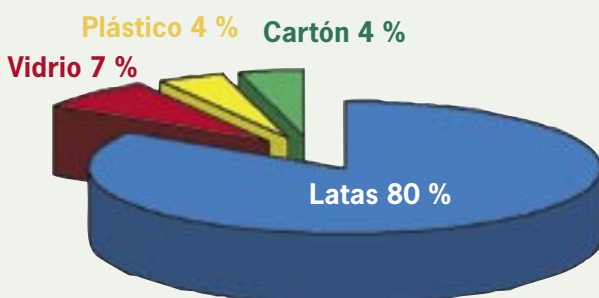
Café soluble con aromas

En el mundo del soluble, los cafés aromatizados sí son más conocidos en el mercado Europeo. Desde hace unos años se comercializa la variedad más conocida, el Capuccino, y también hay otros tipos como son: el café Vienés, Amaretto, Vainilla, Irish y cafés mezclados con chocolate.

Siropes

Los siropes son aromatizantes o saborizantes que se añaden una vez ya preparado el café. Actualmente existe una gran variedad de éstos en el mercado tanto de frutas como de imitaciones de bebidas alcohólicas tradicionales. Estos últimos han tenido mucho éxito en los países donde el alcohol es caro. Los siropes son muy apropiados en bebidas frías mezcladas

Tipos de envases mas utilizados



Ejemplos de cafés aromatizados por orden de consumo

EUROPA	ESTADOS UNIDOS
Chocolate	Vainilla
Vainilla	Chocolate
Almendra amarga	Avellana
Almendra	Canela
Irish crema	Irish crema
Caramelo	Scotch toffee
	Crema quemada
	Macadamia