

Café Verde: una bebida sostenible de grano tostado con biomasa de huesos de aceituna jienense

LOCALIZACIÓN: GUARROMÁN, JAÉN

DURACIÓN VTR: 1'39"

RESUMEN: Café Verde, una joven empresa jienense, acaba de obtener el reconocimiento a una de las seis mejores Pymes españolas del 2013 al elaborar un café cien por cien sostenible. Han instalado la primera máquina tostadora de Europa que funciona con biomasa que se obtiene a partir de hueso de aceituna y para el reparto se utilizan furgonetas eléctricas. La materia prima proviene de zonas productoras con certificado de sostenibilidad e incluso los envases son de un material biodegradable.

VTR:

El placer de una buena taza de café respetuosa con el medioambiente. Es la propuesta de esta joven empresa afincada en el municipio jienense de Guarromán que utiliza, por primera vez en Europa, una máquina tostadora cuyo combustible es éste: biomasa elaborada a partir de hueso de aceituna.

TOTAL ISABEL CARRILLO
Jefa producción Café Verde

"Hemos apostado por esta innovación tecnológica, la mayoría de los tostadores utilizan gasoil y nosotros queríamos aprovechar lo que tenemos en la zona, al encontrarnos en la provincia de Jaén e innovar"

TOTAL MIGUEL ÁNGEL HERRANZ
Socio fundador Café Verde

"Hemos hecho un esfuerzo inversor cercano al millón de euros y estamos empezando a recoger los frutos de dicha inversión ya que nos han dado, la semana pasada, el premio a una de las seis mejores Pymes del año 2013 a nivel nacional"

El café proviene de zonas productoras con certificado de sostenibilidad, el material de los envases es biodegradable y para el reparto se utilizan furgonetas eléctricas.

TOTAL JESÚS AMATE
Comercial Café Verde

"Tostamos el café con biomasa o hueso de aceituna para el tema de la contaminación y, claro, era una incongruencia el llevar vehículos que contaminen de gasoil o gasolina"

En apenas tres meses ya han colocado el producto en un centenar de negocios hosteleros de la zona.

AMBIENTE

"Buenos días Tadeo, aquí te traigo el café. Muchas gracias, me viene muy bien porque sólo me quedaba un kilo"

TOTAL YAIZA GARCÍA
Restaurante Jorma

"Tiene muy bien sabor, tiene muy buena crema y a la gente le gusta muchísimo"

Once variedades que pasan un estricto control de calidad en el laboratorio para deleite del paladar más exigente.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es