



BIORUTACAFÉ

GUÍA DE RECORRIDO



**Gobierno
de Puebla**

Hacer historia. Hacer futuro.



**Secretaría
de Turismo**

PRESENTACIÓN

La **Bioruta del Café Puebla** es la articulación de distintos agentes, servicios turísticos y atractivos naturales y culturales en torno al café en el territorio serrano, con el propósito de fomentar el desarrollo, la integración y la promoción de los destinos relacionados con su producción.

La **Sierra Norte y Sierra Nororiental** son las regiones turísticas más desarrolladas en el Estado, dentro se encuentran 8 de los 10 Pueblos Mágicos, además, varios de sus municipios poseen las condiciones idóneas para que se produzca un buen café de altura.

La **Sierra Nevada** (Puebla, San Pedro y San Andrés Cholula y Atlixco) es un circuito urbano comercial integrado principalmente por cafeterías y restaurantes que ofrecen postres y experiencias gastronómicas con café producido en Puebla.

Esta guía muestra los municipios y los agentes que ofrecen servicios turísticos donde el grano es el protagonista, desde recorridos en fincas, degustaciones, artesanías, hospedaje en cabañas, gastronomía regional, exhaciendas y viveros, hasta barras de café y cafeterías que transformarán la experiencia cotidiana de esta bebida en una vivencia incomparable, donde los sentidos asistirán a un banquete de sensaciones y descubrimientos.

Pulsa sobre los municipios y agentes de los distintos circuitos para conocer sus servicios y recorre esta Bioruta en el Estado de Puebla en compañía de tu familia y amigos.





En Puebla, el café de especie arábiga se siembra a una altitud que oscila entre los 800 y los 1300 msnm.





CIRCUITO SIERRA NORTE

MUNICIPIOS Y AGENTES



HUAUCHINANGO

- Cabañas Buenavista

NAUPAN

- Rancho El Paredón

ZACATLÁN

- Café Dos Culturas
- Café Dulce Aroma
- Galería del Café
- Café del Zaguán
- Tostadores Trejo

ZIHUATEUTLA

- Finca El Recuerdo

XICOTEPEC

- Tour de café y catación

- Café Mistily

- Café Aristóteles

- Café Casín

PAHUATLÁN

- Café Don Conche

- Cafés Finos de Pahuatlán

- Cafetería Notonana

- Finca Zuapa

TLACUILOTEPEC

- Finca Ofelia

Para degustar y disfrutar de un buen café, debes tomar en cuenta los siguientes elementos:

⌚ AROMA

⌚ SABOR

⌚ ACIDEZ

SUAVE O BRILLANTE

⌚ CUERPO

LIGERO, MEDIO Y COMPLETO

⌚ RETROGUSTO

[Descarga la hoja de degustación](#)







CIRCUITO SIERRA NORORIENTAL

MUNICIPIOS Y AGENTES



CUETZALAN

- Café Cuezali

- Balcón de Asís

- Reserva Azul

- Ecoturismo Rural

- Tosepan Kali

TEZIUTLÁN

- Anturalia

- Rancho Tepeyólotl

XOCHITLÁN

- Exhacienda Santa Elena

- Café Apipias

TLATLAUQUIITEPEC

- Embarcadero Takiskiany

- Café El Serrano

HUITZILAN

- Finca Temimiltzan

- Café Huitzi

ZACAPOAXTLA

ZOQUIAPAN

ZONGOZOTLA

- Barra de Café Huitzi

- Vivero Yankuik Tanesik

- Café Cózotl

ZAPOTITLÁN DE MÉNDEZ

SAN MIGUEL TENEXTATILOYAN

TIPOS DE TOSTADO
DE CAFÉ



TUESTE CLARO



TUESTE MEDIO



TUESTE MEDIO-OSCURO



TUESTE OSCURO



La superficie cultivada en el estado es de **70 mil has** aproximadamente, donde trabajan más de **47 mil familias**.



Hasta junio de 2022, **PUEBLA** aporta el 17.7% de la producción nacional de café cereza, es decir, 171 mil 619 toneladas, colocándose como **3º lugar a nivel nacional***.



En Puebla se producen dos especies: en el norte la **arábiga** y en el sur la **robusta**.



Las fincas productoras se encuentran en terrenos ubicados en una gran diversidad de ecosistemas que, junto a la variedad de técnicas mayormente agroecológicas, generan una gran variabilidad en las características y rendimiento del café cereza.

Algunas de las variedades de la especie arábiga existentes en Puebla son:

- typica
 - mundo novo
 - caturra
 - pacamara
 - bourbon
 - costa rica
 - catimor
 - oro azteca
 - geisha



* Fuente: Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER)



BIORUTACAFÉ

VISITPUEBLA.MX