

# Guía de Maridaje Café, Frutas y Chocolate

EDICIÓN  
ESPECIAL  
ALIADOS

Descubre cómo  
combinar café  
de especialidad  
con frutas y  
chocolate para  
crear

experiencias

sensoriales

únicas. Una

guía práctica

para baristas,  
emprendedores  
y amantes del  
buen café.

# Introducción

---

*El maridaje no es exclusivo del vino. El café de especialidad, con su perfil de sabores complejo, abre un mundo de posibilidades para combinarlo con alimentos.*

Esta guía nace de la experiencia directa en Villa Rica, Pasco — cuna del café peruano de altura. Aquí, en las laderas de los Andes, el café crece junto a plantas de cacao, árboles de chirimoya y caña de azúcar. Esa convivencia no es casual: la naturaleza ya nos muestra qué sabores funcionan juntos.

Nuestro Kaffelito Gran Colombia, con sus notas de chocolate, nueces pecanas y melaza, es el punto de partida perfecto para experimentar. Pero los principios que compartimos aquí aplican a cualquier café de especialidad que tengas en casa.

## ¿Por qué maridar café?

El café de especialidad tiene más de 800 compuestos aromáticos. Cuando comes algo mientras lo bebes, esos compuestos interactúan con los sabores del alimento. Un buen maridaje hace que tanto el café como la comida sepan mejor. Uno malo puede arruinar ambos.

El objetivo de esta guía es darte herramientas prácticas para que encuentres tus propias combinaciones. No hay reglas absolutas — hay principios, y luego está tu paladar.

# Principios básicos del maridaje

---

Antes de pasar a las combinaciones, vale la pena entender tres principios que explican por qué ciertos pares funcionan y otros no.

## 1. Complemento

Busca sabores que se parezcan. Un café con notas de chocolate negro va bien con chocolate amargo. Un café afrutado va bien con frutas frescas. El complemento funciona cuando el sabor del café y el del alimento apuntan en la misma dirección y se refuerzan mutuamente.

## 2. Contraste

A veces lo opuesto funciona mejor. Un café ácido y brillante contrasta con la grasa de un queso cremoso. Un café con cuerpo y pesado contrasta con la acidez de una fruta cítrica. El contraste limpia el paladar y crea una sensación de sorpresa.

## 3. Intensidad

El café y el alimento deben estar en el mismo rango de intensidad. Un café ligero de filtro se pierde frente a un chocolate 90% cacao. Un espresso potente domina una fruta suave como la pera. La regla general: a mayor intensidad del café, mayor intensidad del alimento.

**Tip clave:** Prueba el café solo primero. Identifica sus notas principales (dulce, ácido, amargo, frutal). Luego prueba el alimento solo. Finalmente, prueba ambos juntos. El orden importa.

# Tabla de maridaje rápida

Combinaciones probadas con Kaffelito Gran Colombia (notas: chocolate, nueces pecanas, melaza) y cafés de perfil similar.

CATEGORÍA	ALIMENTO	TIPO	QUÉ ESPERAR
Chocolate	45-55% cocoa (leche)	Complemento	Dulzor que abraza las notas de cacao del café
	<b>60-75% cocoa (semiamargo)</b>	Complemento+	Potencia el cuerpo y deja un final limpio
	<b>85-90% cocoa (amargo)</b>	Contraste	Cortado con un toque de sal marina, acentúa la melaza
Frutas	Naranja / Mandarina	Contraste	La acidez cítrica realza las notas dulces del café
	<b>Plátano maduro / Cambur</b>	Complemento	Dulzor cremoso que envuelve el cuerpo del café
	<b>Fresas / Frambuesas</b>	Complemento	Acidez suave que combina con notas frutales ligeras
Frutos secos	Nueces pecanas	Complemento	Es el pairing estrella del Kaffelito. Resalta la nota más distintiva
	<b>Almendras tostadas</b>	Complemento	Tostado que se funde con las notas de caramelo del café

<b>Dulce</b>	Miel de caña / Melaza	Complemento	Potencia el dulzor natural, ideal para post-cata
	<b>Alfajor de maicena</b>	Complemento+	El dulce de leche y el café peruano: una combinación que aparece en todas las degustaciones que hacemos

**Tip de temperatura:** Prueba el café a diferentes temperaturas. Al enfriarse (44-50°C) se vuelven más evidentes las notas dulces y frutales. Muchos maridajes que no funcionan calientes sí funcionan con el café tibio.

# Cómo organizar una cata de maridaje

---

Si quieres compartir esta experiencia con clientes, amigos o familiares, aquí tienes una estructura que funciona.

## Necesitas

- Un café de especialidad (recomendamos Kaffelito Gran Colombia)
- Al menos 4-5 alimentos para maridar de distintas categorías
- Agua natural para limpiar el paladar entre pruebas
- Galletas de soda o pan neutro como neutralizador
- Una libreta para anotar impresiones

## El orden

1. **Prueba el café solo.** En cuchara de cata o sorbo directo. Identifica acidez, cuerpo, dulzor y final.
2. **Prueba el alimento solo.** Textura, sabor principal, intensidad.
3. **Prueba ambos juntos.** Un sorbo de café seguido de un bocado del alimento. Espera 5 segundos y evalúa.
4. **Anota.** ¿El café supo mejor? ¿El alimento? ¿Cambió el final?
5. **Limpia el paladar.** Agua y galleta neutra antes de pasar a la siguiente combinación.

## Qué evaluar

- **Armonía:** ¿Los sabores se complementan o chocan?
- **Persistencia:** ¿El sabor dura agradablemente en la boca?
- **Evolución:** ¿Cambia el perfil del café al enfriarse con el alimento?
- **Sorpresa:** ¿Hay algún matiz que no habías notado antes?

# Consejos para llevar el maridaje a tu negocio

---

Si eres dueño de una cafetería, tienda especializada o trabajas en la industria del café, el maridaje es una herramienta poderosa para diferenciarte.

## Para cafeterías

- Ofrece un "vuelo de maridaje" con 3 combinaciones pequeñas como opción en el menú.
- Capacita a tu equipo para recomendar maridajes según el perfil de cada café.
- Vende kits para llevar: café en grano + una porción del alimento recomendado.

## Para marcas de café

- Incluye sugerencias de maridaje en las etiquetas o tarjetas de cada lote.
- Crea contenido para redes con recetas de maridaje estacionales.
- Organiza catas abiertas al público — son el mejor canal de venta directa.

## Para emprendedores

- El maridaje justifica un precio premium: transforma una compra de café en una experiencia.
- Las catas presenciales generan comunidad y recurrencia.
- Un cliente que prueba un maridaje recuerda la marca el doble que uno que solo compra café.

**Dato:** Según la Specialty Coffee Association, el 63% de los consumidores que asisten a una cata de café terminan comprando el producto. El maridaje no es solo placer — es conversión.

# Gracias por ser parte de Kaffelito

Esta guía es  
nuestro  
regalo para

Si  
llegaste

hasta aquí,  
En Kaffelito  
es porque  
trabajamos  
compartimos  
todos los  
nuestra  
días para  
pasión por  
llevar lo  
el café de  
mejor de  
especialidad  
Villa Rica,

Y crees que  
Pasco, a tu  
otra forma  
taza. Cada  
lote es

@kaffelito  
kaffelito.com  
seleccionado

posible,  
a mano,  
tostado con  
precisión y  
empacado  
con el  
mismo  
cuidado que  
ponemos en  
cada  
relación con  
nuestros  
aliados.