



LAS ADELITAS

CAFÉ ECOLÓGICO

Nuestra
cosecha
2023



Mujeres del arte de bordar, soñar y sembrar...

Las Adelitas Café surgimos en el municipio de Tenango de Doria, Hidalgo. Inspiradas en aquellas mujeres de la época de la revolución que, además de preparar café de olla en los campos de batalla, realizaban actividades como propagar las ideas revolucionarias, pasar telegramas y correos, distribuir armas a los grupos aliados, enfermeras, cocineras y soldaderas. Sin embargo, jamás se les dio la importancia que tuvieron para tener un México libre y soberano.

Hoy, en homenaje a ellas, buscamos reivindicar su lucha y su historia, visibilizando el trabajo que desarrollamos las mujeres campesinas, indígenas y pequeñas productoras de café en la Sierra Otomi-Tepehua. Somos una colectiva de mujeres campesinas e indígenas, pequeñas productoras de cafés ecológicos, de alta calidad, diferenciados y de especialidad. En nuestros cafetales sembramos nuestros alimentos, sueños y esperanzas para avanzar hacia la sostenibilidad y el acceso a nuestros derechos humanos.





¿Dónde nos encontramos?

Nos encontramos en la **Sierra Otomí Tepehua** del **Estado de Hidalgo**, en el municipio de **Tenango de Doria**. Nuestra región se caracteriza por ser una región con presencia de **micro climas**; Tenango se ubica **1,660 msnm** enclavado en la **Sierra Madre Oriental**, formado por sierra en un 70% y localizado también en el **Eje Neovolcánico**, conformado por lomeríos y constituido por pendientes mayores al 15%.



Tenango de Doria



Sierra Otomí

Nuestros cafetales bajo sombra y sus beneficios

El café a la sombra es aquel en el que los cafetos se cultivan a la sombra de árboles de mayor porte, lo que hace que el cafeto y, por lo tanto el café, se vea protegido de los rayos directos del sol.





Nuestra misión

Generar desarrollo social, económico y ambiental en nuestra región y las familias cafetaleras que nos encontramos en la colectiva, a través de la producción de cafés ecológicos de especialidad.



Nuestra visión

Buscamos ser una organización agente de cambio que profesionalice a la industria del café en Hidalgo, permita mejorar la calidad de vida de las pequeñas familias de productoras y productores de café en nuestra región y Estado a través de la **producción de cafés de especialidad**, dirigiéndonos a mercados **inclusivos, equitativos** en México y el mundo, garantizando la **sostenibilidad**, creación de valor agregado y una relación directa entre productoras, casas tostadoras, cafeterías y consumidores finales.

Nuestros principios



Sororidad



Solidaridad



Sostenibilidad



Equidad



Inclusión

¿Cuál es el impacto de tener un café de mujeres en tu barra, cafetería, tostaduría, expendio o consumirlo?

De acuerdo a un estudio realizado por la Organización Internacional del Café y la Alianza de Mujeres en Café México, en nuestro país, las pequeñas productoras de café habitamos zonas indígenas y rurales con **más del 50% de población** en condiciones de **pobreza extrema**, carencia de servicios básicos y recursos. Las mujeres del café en México participamos en la producción de planta en viveros, siembra de cafetos, corte y beneficio de café, pero no somos partícipes de los beneficios por la comercialización, lo cual representa **no recibir ingresos** por el trabajo que desarrollamos en la cafeticultura y en los cuidados. Por ello, nuestra colectiva pretende **generar equilibrio en los ingresos**



de las familias cafeteras a través del pago directo a las mujeres en la colectiva y así garantizar el desarrollo de las familias cafeticultoras que participan desde una **visión equitativa, inclusiva y con acceso a nuestros derechos humanos**; de igual forma, desarrollar talentos y capital humano en toda la cadena de valor que permita el arraigo de juventudes, mujeres y hombres en las zonas rurales, logrando tener un ingreso próspero para una vida equitativa y feliz en la cadena productiva.



Nuestra cosecha 2023

Como cada año, es un reto lleno de fe y **esperanza**; reflejamos en ella nuestra voluntad para preservar a nuestro cafetal y a la madre tierra. El 2022 fue un año lleno de **retos, de aprendizajes y sororidad** para el fortalecimiento de nuestra colectivo. Hoy estamos incorporando a nuevas familias que buscan resistir las siembras de cafés bajo sombra de alta calidad y su permanencia depende de mejorar sus ingresos.

En nuestro catálogo tendrás la oportunidad de descubrir cafés que han sido una **tradición de más de diez años** de resiliencia y resistencia en la sierra Otomí Tepehua, Hidalgo, México.

Varietales



Typica



Bourbon



Marsellesa



Caturra

Procesos



Lavado fermentación tradicional



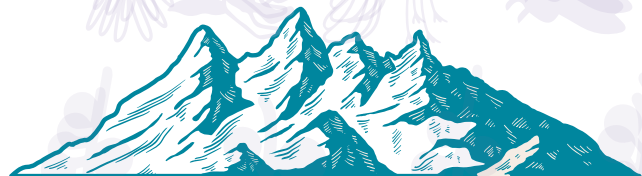
Honney



Semi lavado



Naturales



Altura

De 1,000 a 1,700 metros
sobre el nivel del mar



Localidades y municipios

Tenango de Doria: San Nicolás, Tenango de Doria,
La Loma del Progreso, El Progreso, La Palizada,
San Francisco La Laguna, San José del Valle, San Isidro,
El Barrio de San José

Huehuetla: El Ocotal
San Bartolo Tutotepec: El Mavodo



Tradición y vida cafetalera

En este apartado encontrarás cafés cultivados y cosechados por mujeres y sus familias campesinas originari@s de la Sierra Otomí Tepehua en el Estado de Hidalgo que, **derivado de la cooperación y trabajo organizado** que hemos venido desarrollando como colectiva, buscan mejorar oportunidades de **capacitación, desarrollo y comercialización** de sus cafés acompañad@s de Las Adelitas, siguiendo una vida y tradición de café. En colectividad se busca el **desarrollo de una cadena de suministro** que logre la reinversión en la comunidad cafétera e ir constituyendo nuevas formas de organización que permitan mejorar la **calidad de vida de las familias**.

Por ello te pedimos que te detengas un momento y que esta cosecha 2023 **hagas parte a una familia de tu barra o expendio**. Al llevarte estos cafés descubrirás las historias de **resistencia y resiliencia** que guardan años de lucha en nuestro territorio. En la compra de un lote, cada familia tendrá una **nueva oportunidad de conservar a la cafecultura ecológica** y de especialidad.



Cafés lavados fermentación tradicional

En este apartado encontrarás cafés tradicionales de la Sierra Otomí Tepehua de familias campesinas, pequeñas productoras de café que, derivado de los cambios que está generando la nueva forma de **producir, procesar y comercializar café**, buscan en nuestra colectiva una alternativa que les permita **mejorar sus ingresos y calidad de vida**.

Atrévete a descubrir **las historias de resistencia y resiliencia** que guardan estos cafés nativos de nuestro territorio. En la compra de uno de estos sacos, adoptas a esta familia cafetera que inicia un proceso por el camino del café de especialidad.



Origen 	Familia Productora 	Variedad (es) 	Proceso 	Perfil Sensorial 
Huehuetla, Hidalgo	Familia de Magdaleno Sevilla	Typica	Lavado fermentación tradicional	Aroma: Chocolate, caramelo, floral, especias Limpieza: Cristalino Dulzor: Frutal Acidez: Media alta Cuerpo: Meloso Sabor: Frutos rojos, chocolate, manzana, almendra Retrogusto: Chocolate, caramelo, frutal Altura: 1,100 msnm Clasificación: 83.75 puntos especialidad
Tenango de Doria, Hidalgo	 Familia de Prima Bourbon	Typica y Bourbon	Lavado fermentación tradicional	Aroma: Chocolate, caramelo, frutal Limpieza: Clara Dulzor: Chocolate, caramelo Acidez: Media cítrica Cuerpo: Dulce Sabor: Chocolate, caramelo, mandarina, malvavisco, cacao Retrogusto: Malvavisco, cacao Altura: 1,200 msnm Clasificación: 84.5 puntos especialidad

Origen 	Familia Productora 	Variedad (es) 	Proceso 	Perfil Sensorial 
Huehuetla, Hidalgo	Familia Leonila Gómez	Bourbon rojo	Lavado fermentación tradicional	Aroma: Chocolate, caramelo, piloncillo, miel, frambuesa Limpieza: Cristalino Dulzor: Frutal, chocolate Acidez: Media alta, limón Cuerpo: Sedoso Sabor: Tamarindo, piloncillo, frutal Retrogusto: Cacao, caramelo Altura: 1,100 msnm Clasificación: 85 puntos Especialidad
Tenango de Doria, Hidalgo	Familia de Justa Hernández	Typica y Bourbon	Lavado fermentación tradicional	Aroma: Chocolate, caramelo, vainilla, floral, piloncillo Limpieza: Cristalina Dulzor: Caramelo Acidez: Media cítrica Cuerpo: Dulce de leche Notas: Papaya, chocolate, caramelo, almendras Clasificación: 84 puntos Especialidad

Origen 	Familia Productora 	Variedad (es) 	Proceso 	Perfil Sensorial 
Tenango de Doria, Hidalgo	Beta Soto y familia	Typica y Marsellesa	Lavado fermentación tradicional	Aroma: Vainilla, floral, piloncillo, nuez caramelizada, canela Limpieza: Cristalina Dulzor: Jarabe de caramelo Acidez: Media cítrica Cuerpo: Meloso Sabor: Chocolate, caramelo, almendra, avellana Retrogusto: Avellana, chocolate Clasificación: 85 puntos especialidad
Tenango de Doria, Hidalgo	Salustria Hernández y familia	Typica y Bourbon	Lavado fermentación tradicional	Aroma: Chocolate, caramelo, piloncillo, miel, frambuesa Limpieza: Cristalino Dulzor: Frutal, chocolate Acidez: Media alta, limón Cuerpo: Sedoso Notas: Tamarindo, piloncillo, frutal Retrogusto: Cacao, caramelo Clasificación: 85 puntos especialidad

Origen 	Familia Productora 	Variedad (es) 	Proceso 	Perfil Sensorial 
Tenango de Doria, Hidalgo	Familia Simón Gómez	Typica y Bourbon	Lavado fermentación tradicional	Aroma: Vainilla, floral, piloncillo, nuez caramelizada, canela Limpieza: Cristalino Dulzor: Jarabe de caramelo Acidez: Media cítrica Cuerpo: Meloso Notas: Chocolate, caramelo, almendra, avellana Retrogusto: Avellana, chocolate Clasificación: 84 puntos especialidad
Tenango de Doria, Hidalgo	Antelma Castillo	Typica y Bourbon	Lavado fermentación tradicional	Aroma: Chocolate, caramelo, floral, miel Limpieza: Cristalino Dulzor: Caramelo Acidez: Media cítrica Cuerpo: Meloso Sabor: Chocolate, almendra, avellana, miel, malvavisco Retrogusto: Malvavisco, caramelo, miel maple Clasificación: 84 puntos especialidad

Cosecha 2023 Tradición y Vida Cafetalera

Número	Origen	Familia	Proceso	Variedad (es)	Costo unitario	Saco de 69 kg.	Disponibilidad
1	Huehuetla, Hidalgo	Magdaleno Sevilla y familia	Lavado fermentacion tradicional	Typica	\$180	\$12,420	6 sacos de 69 kg
2	Tenango de Doria, Hidalgo	Prima Barragán y familia	Lavado fermentacion tradicional	Typica y Bourbon	\$200	\$13,800	SOLD OUT
3	Huehuetla, Hidalgo	Leonila Pérez y familia	Lavado fermentacion tradicional	Bourbon rojo	\$200	\$13,800	SOLD OUT
4	Huehuetla, Hidalgo	Justa Hernández y familia	Lavado fermentacion tradicional	Typica y Bourbon	\$200	\$13,800	3 sacos de 69 kg
5	Tenango de Doria, Hidalgo	Beta Soto y familia	Lavado fermentacion tradicional	Typica y Marsellesa	\$210	\$14,490	3 sacos de 69 kg
6	Tenango de Doria, Hidalgo	Salustria Hernández y familia	Lavado fermentacion tradicional	Typica y Bourbon	\$220	\$15,180	2 sacos de 69 kg
7	Tenango de Doria, Hidalgo	Simón Gómez y familia	Lavado fermentacion tradicional	Typica y Bourbon	\$200	\$13,800	6 sacos de 69 kg
8	Tenango de Doria, Hidalgo	Antelma Castillo y familia	Lavado fermentacion tradicional	Typica y Bourbon	\$200	\$13,800	4 sacos de 69 kg