



Antonio J. Aranda

Redactor de Economist & Jurist

El oscuro secreto del café más caro del mundo, el Kopi Luwak

[La Asociación Española del Café \(AECafé\)](#) asegura que cada día se sirven **19 millones de tazas de café** y llega a casi 228.000 establecimientos. Además, destaca que es la segunda bebida más consumida después del agua. Esto se puede deber a que existen una infinidad de formas de tomar el café como, por ejemplo: solo, con leche, descafeinado, etc. Asimismo, hay un sector de la población que **busca el café más exquisito y exclusivo** para satisfacer el deseo de haber saboreado el mejor.

Se trata del *Kopi Luwak*, que es considerado como el café más caro del mundo puesto que **su taza ronda entre los 74 y los 92 euros**. Estos precios se distancian bastante de los que hay en bares y supermercados y, por ende, así lo hará su sabor y su proceso de elaboración.

Un pequeño mamífero asiático es el que juega el **papel fundamental** en la obtención del *Kopi Luwak*. Se tratan de **las civetas**, un animal que se asemeja mucho a los mapaches y cuya dieta variada es imprescindible para dar sabor al café. Su alimentación consiste en insectos, reptiles, frutas y las bayas del café. Estas criaturas poseen la virtud de elegir las mejores semillas que, tras digerirlas, consiguen expulsar los granos enteros en forma de excremento.

(Foto: La Guía Definitiva del Café)

Durante el proceso de la dig ...

SUSCRÍBETE >

para una conversión completa a PDF |