

ABANDONA EL TORREFACTO: no más acrilamida en tu taza de café

Informe del Observatorio de Corporaciones
Alimentarias (OCA) de Justicia Alimentaria



EL MAPA GEOPOLÍTICO DEL CAFÉ

En pleno mes de agosto del año pasado, dos noticias pasaron casi desapercibida por el gran público. La primera fue que el dueño de Green Mountain compraba Marcilla, Saimazay L'Or por 15.700 millones de euros y **convertía automáticamente a Global Coffee Co. en el nuevo gigante del café mundial** con aproximadamente 113.649 millones de euros en ventas netas anuales en más de 100 países. La segunda fue que **el precio del café se encareció un 15,9% en los siete primeros meses del año alcanzando cifras récord** si se observa la subida interanual de julio de 2024 a julio de 2025, que fue del 19,8%.

Ambas noticias, la operación comercial estratégica para alzar al nuevo gran tostador de café mundial más el precio del café por las nubes, se entienden en un contexto de **profundos cambios debido a los efectos del cambio climático y la comercialización internacional dominada por grandes grupos cada vez más concentrados que fijan los precios para saciar una demanda global superlativa que desemboca en un mercado que mueve cerca de 400.000 millones de euros, posicionando al café como la tercera bebida más consumida del mundo, solo por detrás del agua y el té.**

Y es que con una rápida lectura de los datos globales, **el consumo de café sigue aumentando entre un 2% y un 2,5% anualmente con 2.000 millones de tazas de café consumidas al día.** Consecuentemente, la producción de café también ha crecido exponencialmente un 75% en las últimas tres décadas. Los países productores no han tenido más remedio que cumplir con las funciones de exportadores netos (más del 80% de lo que producen) para lograr abastecer a los mercados europeos y norteamericanos. Esto es, los países ricos exigen más café para seguir funcionando cada mañana y los países productores del cinturón del café no quieren defraudar a sus mejores clientes.

Estas circunstancias tan peculiares se deberían tener en cuenta cada vez que se pretende dibujar el mapa de la geopolítica del café, ya que **en demasiadas ocasiones no se muestra la dinámica de poder del “comprador”, que ejerce una presión invisible a los diferentes roles del buen flujo de la cadena de suministro ni la erosión de un sector mayoritariamente extractivista.** Y es que el extractivismo es un concepto que ayuda a explicar y entender el saqueo y la acumulación. Dicho de otra manera, el empobrecimiento de unos y el enriquecimiento de otros. En el trasfondo, una idea que toma fuerza: **la industria del café fue diseñada para ser extractiva y eso genera una profunda brecha de conocimiento, y sobre todo de empatía, entre países productores y países consumidores.** Lamentablemente, no es el único obstáculo con la sombra demasiado alargada en el sector cafetero, **también persisten problemas**

históricos vinculados al esclavismo (los imperios británico, francés, español, portugués y holandés habían hecho del café uno de sus principales cultivos coloniales con esclavos procedentes de África) **o la precarización laboral debido a intermediarios, que dejan a los agricultores a la intemperie con el 2,5% del precio final de cada taza de café de especialidad** que se vende en una cafetería de moda.

EL BOOM DEL CAFÉ Y EL NEOCOLONIALISMO

Precisamente, el boom del fenómeno mundial alrededor del café de especialidad no ha ido de la mano de la equidad social en la industria del café. El sector sigue anclado en algunos prejuicios de visión estrecha, que proyectos como Women in Coffee busca erradicar visibilizando la labor de jornaleras, productoras, importadoras y exportadoras de café para que ofrezcan su perspectiva en una industria históricamente dominada por hombres. Es decir, todos los agentes implicados en el boom del café de especialidad son unos apasionados del producto, pero inexplicablemente **la mayoría de los problemas de los vendedores de origen no llegan a oídos de los compradores a su destino. El contenido de los sacos de café es sagrado, mientras que todo lo que acontece a su alrededor es irrelevante mientras no afecte a la calidad del pedido.**

Por si fuera poco, existe una predilección en la industria del café de especialidad por extraer información de la misma manera que se extrajeron otros recursos naturales durante el colonialismo. **Este es un aspecto del neocolonialismo actual que se agudiza tanto en el café como en el cacao. Mientras tanto, una de las pocas garantías es buscar el sello de 'Comercio Justo' en los paquetes de café como prueba de un esfuerzo colectivo.** El café Fair Trade Certified es un café certificado según rigurosos estándares de comercio justo que promueven medios de vida sostenibles, condiciones de trabajo seguras, protección del medio ambiente y cadenas de suministro sólidas y transparentes. Estas normas se aplican a todo el recorrido de los granos de café, asegurando prácticas éticas en cada etapa del proceso.

Si echamos un vistazo **al ranquin de principales exportadores mundiales, Brasil (27%), Vietnam (17%), Colombia (8%), Indonesia 86%), Uganda (4%), Honduras (4%), Etiopía (3%), Perú (3%), India (3%) o Nicaragua (2%),** por este orden, encabezan la lista repartiéndose gran parte del pastel del viaje de ida. Sin embargo, **la exportación de grano verde de café apenas genera 20.000 millones de vuelta. El verdadero negocio está en el tueste y en la comercialización, que suponen hasta el 90% del precio final** de una taza de café. De aquí el

rol fundamental de países europeos como Italia, Alemania, Suiza, Bélgica y Países Bajos, que se han convertido en los grandes intermediarios del comercio de café. Apparently, España queda fuera de la ecuación pese a que se ha vinculado históricamente al café torrefacto, un café “muy español” (y muy controvertido) que, como detalla el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, curiosamente solo se vende en España, México y Portugal mientras que en el resto del mundo su consumo es residual por razones culturales, de calidad y sabor.

¿QUÉ ES EL CAFÉ TORREFACTO?

Existen diferentes formas de tostar el café. **El café torrefacto recibe su nombre por su proceso de tostado que consiste en tostar los granos de café añadiendo sacarosa, melaza o jarabe de glucosa -azúcar, en definitiva- con una proporción de hasta 15 kg de azúcar por cada 100 de café.** Así pues, primera aclaración: **el café torrefacto no es, como muchos creen, un tipo de café.** Durante el proceso de tueste, el azúcar se carameliza hasta quemarse generando una capa negruzca muy característica perceptible a la vista. El caramelo forma una película que envuelve el grano del café protegiéndolo de la humedad. Pese a que el café torrefacto logra conservarse más tiempo si se compara con el tueste del café natural, este proceso también permite camuflar o alterar el sabor de cafés naturales y ocultar defectos e imperfecciones de los granos de café. Razones de peso por las que en países donde se valora más la calidad del grano y los matices aromáticos, el café torrefacto se considere un producto inferior que borra las notas naturales del café. Y es que, cuando el azúcar es sometido a altas temperaturas, su sabor inicial es dulce y luego se transforma en un sabor amargo. Esto se debe a que el calor destruye la estructura del azúcar original durante el proceso de calentamiento y, como resultado, se vuelve menos dulce. De aquí que un café torrefacto que lleva un 15% de azúcar cuando se consume para endulzar un sabor demasiado intenso.

¿POR QUÉ EL CAFÉ TORREFACTO NO SE CONSUME CASI EN NINGÚN PAÍS DEL MUNDO?

No es que esté prohibida su comercialización, simplemente se descarta por razones de calidad y dinámicas históricas de consumo. Aunque no es directamente peligroso en



pequeñas cantidades, **el café torrefacto contiene más compuestos quemados que el café de tueste natural debido al azúcar añadido, lo que puede generar sustancias poco recomendables para el consumo habitual. Es el caso de un invitado no deseado que no estaba presente antes de tostar el café con el azúcar, la acrilamida, un compuesto potencialmente cancerígeno** que se forma cuando ciertos alimentos que contienen almidón se someten a altas temperaturas durante procesos de cocinado cotidianos (fritura, tostado, asado y también durante procesos industriales a 120°C y a baja humedad).

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aesan) lo deja bien a las claras: el proceso químico causante se conoce como reacción de Maillard, dando lugar a un color y un aroma que resultan organolépticamente apetecibles. **Aunque el exceso de azúcar caramelizado se asocia a un mayor riesgo de formación de acrilamida, el reglamento europeo (UE 2017/2158) tan solo obliga a los productores a minimizar la acrilamida mediante el control de los parámetros de tueste. Es más, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) no ha podido determinar una cantidad diaria que se considere segura para el consumo**, pero ha señalado que la exposición a esta sustancia debería mantenerse lo más baja posible dentro de una dieta equilibrada. “Tras el consumo, el tracto gastrointestinal absorbe la acrilamida, se distribuye a todos los órganos y se metaboliza. La glicidamida es uno de los principales metabolitos que resulta de este proceso”, explica la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aesan). “Los animales de laboratorio expuestos a la acrilamida de forma oral tienen más probabilidad de desarrollar mutaciones genéticas y tumores (en glándulas mamarias, testículos y glándulas tiroides en ratas, y en las glándulas harderianas y mamarias, pulmones, ovarios, piel y estómago en ratones, entre otros). La glicidamida es la causa más probable de estos tipos de efectos adversos en animales. La exposición a la acrilamida puede provocar efectos nocivos en el sistema nervioso (incluyendo la parálisis de los cuartos traseros), en el desarrollo pre y postnatal y en la reproducción masculina”.

Hasta día de hoy, los estudios han informado de la relación inversa entre la exposición a la acrilamida y el peso al nacer y otros marcadores de crecimiento fetal. Además, **puesto que cualquier nivel de exposición a una sustancia genotóxica podría dañar de forma potencial el ADN y conllevar la aparición de cáncer, los científicos de la EFSA concluyen que no pueden establecer una ingesta diaria tolerable (TDI) de acrilamida** en alimentos y que son necesarias más investigaciones para confirmar estos resultados de los estudios en humanos.

Lo curioso es que, **mientras en la mayoría de países su consumo es residual o directamente se descarta por razones de calidad, en España, Portugal y México la comercialización del café torrefacto está muy extendida. Y es que, en este caso, la elección del café no tiene que ver únicamente con el gusto personal, es ante todo una cuestión de salud** amparada bajo el paraguas de la ciencia.

¿CUÁLES SON LOS RIESGOS PARA LOS CONSUMIDORES DE ALIMENTOS CON ACRILAMIDA?

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicó una opinión científica en junio de 2015 tras una rigurosa evaluación del riesgo de la presencia de acrilamida en alimentos para la salud pública, incluyendo lo siguiente:

1. Basándose en estudios con animales, la EFSA confirma, tras realizar evaluaciones previas, que **la acrilamida en alimentos aumenta de forma potencial el riesgo de desarrollar cáncer de los consumidores de todas las edades.**
2. La **exposición a la acrilamida en los alimentos depende de medidas voluntarias del sector empresarial**, ya que “a nivel de industrias alimentarias, en la UE se consideró que la aplicación de buenas prácticas durante el procesado de determinados alimentos debería ser efectiva y reducir la formación de acrilamida en el producto final”, según argumenta el informe de Aesan.
3. Como la acrilamida está presente en una gran variedad de alimentos de consumo diario, afecta a todos los consumidores, pero **los más expuestos son los niños debido al peso corporal.**
4. Los ingredientes y las condiciones de almacenamiento y procesado (sobre todo la temperatura) influyen considerablemente en la formación de acrilamida en alimentos. Específicamente, la acrilamida y su metabolito glicidamida están clasificados como **“probable carcinógeno en humanos (IARC-grupo 2A)” por la Organización Mundial de la Salud (OMS).**

Así mismo, desde Justicia Alimentaria nos preocupa especialmente la posible brecha legal que se abre leyendo la letra pequeña de la Recomendación (UE) 2019/1888 de la Comisión de 7 de noviembre de 2019 relativa al control de la

presencia de acrilamida en determinados alimentos, ya que teniendo en cuenta que se establece que las autoridades competentes y los explotadores de empresas alimentarias de los Estados miembros deben controlar periódicamente la presencia de acrilamida y sus niveles en determinados alimentos, después se especifica que **esos mismos Estados miembros “garantizarán que el nivel de acrilamida en el café suministrado sea inferior al nivel de referencia especificado en el anexo IV, teniendo en cuenta, no obstante, que esto puede no ser posible para todos los tipos de café, dependiendo de la mezcla y las características. En tales casos, el proveedor deberá proporcionar una justificación”.**

¿EL CAFÉ TORREFACTO ES LA FUENTE ALIMENTARIA CON MAYOR PORCENTAJE DE ACRILAMIDA?

No, es la segunda fuente con mayor porcentaje. Las fuentes de alimentación principales en adultos que contribuyen a porcentajes mayores de acrilamida varían según la edad. En adultos, **los productos derivados de las patatas fritas (incluyendo las patatas fritas y las patatas asadas) representan hasta el 49% de la exposición media en adultos, el café un 34% y el pan blando un 23%. Seguidos por las galletas, las galletas saladas y el pan crujiente y otros productos derivados de las patatas.**

En menores y adolescentes, los productos derivados de las patatas fritas (excepto las patatas chips y los aperitivos) presentan hasta un 51% de toda la exposición a través de la dieta. El pan blando, los cereales de desayuno, las galletas y otros productos derivados de los cereales o de las patatas pueden contribuir hasta con un 25%. Los alimentos procesados para bebés con cereales representaban hasta el 14% de la exposición para los bebés. Los pasteles y los productos de confitería hasta el 15% para niños y adolescentes, y las patatas chips y los aperitivos el 11% para los adolescentes.

¿SE PUEDE DISTINGUIR EL CAFÉ TORREFACTO DEL CAFÉ NATURAL?

Sí, y casi a simple vista. El café torrefacto es mucho más oscuro que el simplemente tostado y al tacto es rugoso y pegajoso en los dedos por el azúcar caramelizado. Pero si disponemos de dos cafés y dudamos, la prueba es tan sencilla como coger unos vasos transparentes, colocar en cada uno de ellos un tipo de café y verter agua caliente. El resultado es inmediato: en el recipiente del café normal

veremos cómo el agua permanece transparente. Sin embargo, el agua del torrefacto enseguida se volverá oscura al desprenderse el azúcar que lo rodea.

Según la Norma de Calidad para el Café publicada en el Boletín Oficial del Estado (BOE), existen 6 tipos de denominaciones para poder comercializar el café en Estado español:

- **Café de tueste natural:** es el obtenido al someter el café verde o crudo en grano a la acción del calor, de forma que adquiera el color, aroma y otras cualidades características.
- **Café torrefacto:** es el café tostado en grano, con adición de sacarosa o jarabe de glucosa, antes de finalizar el proceso de tueste, en una proporción máxima de 15 kilogramos de dichos azúcares (expresados en sustancia seca) por cada 100 kilogramos de café verde.
- **Café mezcla, de tueste natural y café torrefacto:** esta denominación, **donde obligatoriamente figurarán los porcentajes** (suele ser un 50% de natural y torrefacto), que corresponde a las mezclas realizadas con café de tueste natural y café torrefacto.
- **Café molido de tueste natural:** es el café de tueste natural después de los procesos industriales de molido y envasado
- **Café molido torrefacto:** es el café torrefacto después de los procesos industriales de molido y envasado.
- **Café molido mezcla de tueste natural y torrefacto:** es la mezcla realizada con cafés de tueste natural y cafés torrefactos, **donde obligatoriamente figurarán los porcentajes** (suele ser un 50% de natural y torrefacto), sometidos a los procesos industriales de molido y envasado.

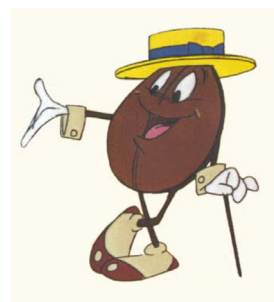
Es decir, no hay duda entre café natural torrefacto y natural en la etiqueta. **Lo que hay que tener claro es que cualquier café que se venda como café de mezcla llevará un porcentaje de café torrefacto por pequeño que sea. Otro factor diferencial es el precio. Mientras un café torrefacto de 250 gramos no alcanza los 4 euros, un café natural del mismo tamaño no suele bajar de los 15 euros. Razón de más, la presupuestaria, para entender la apuesta histórica del canal HORECA de servir café torrefacto por encima del café natural.**

¿POR QUÉ SE VINCULA TANTO AL CAFÉ TORREFACTO CON EL ESTADO ESPAÑOL?

Está bien referenciar este café con un poco de historia del producto. Aunque este sea un café vinculado a la posguerra en España, realmente el primer registro de algo similar al torrefacto proviene de Cuba. Los mineros envolvían los granos de café con azúcar para alargar su conservación durante los largos periodos de trabajo subterráneo. El actual torrefacto se lo debemos a un extremeño llamado Don José Gómez Tejedor, fundador de Cafés La Estrella que, en un viaje a finales del XIX por el Caribe, aprendió la técnica y la patentó en 1901 en su fábrica de Badajoz. Su idea era acercar el café traído de ultramar a las familias del interior de la península. **Hasta 1921, sólo Cafés La Estrella tenía la patente para explotar la técnica del torrefacto.**

Cafés La Estrella rápidamente supo vincularse a la sociedad española. D. José Gómez-Tejedor inventó un curioso formato publicitario: el billete-anuncio, en el que el Banco de España recomendaba Cafés La Estrella. Además, Cafés La Estrella fue nombrado proveedor de La Casa Real. A partir de ese momento, sería el café que se servía en palacio y con el que Alfonso XIII agasajaba sus visitas. En Portugal también ganó popularidad, pero la explosión, y **esa consideración del torrefacto como “el café español” se dio después de la Guerra Civil, cuando su consumo se extendió por todo el país, debido a la escasez de alimentos.** España se encontraba en ruinas y empobrecida, y el café era un artículo caro.

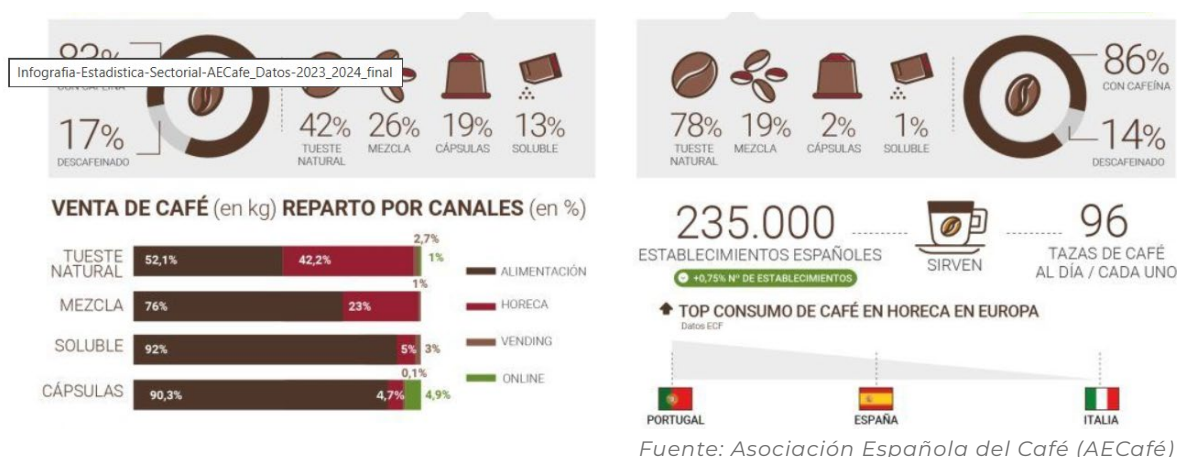
Como se debía recurrir al estraperlo para obtener granos de café genuino, el café torrefacto resultaba la opción más económica, ya que hasta un 20% de cada saco podía ser azúcar. Es decir, debido a la precariedad, el torrefacto se consolidó, pero cuando las cosas pudieron cambiar debido a mejores condiciones económicas y métodos de conservación más eficientes, estaba tan arraigado en el mercado que se quedó y en los años 60 se afianzó con la llegada de la televisión. Cafés La Estrella fue una de las primeras marcas en tener un anuncio en pantalla y además lo haría con la ya famosa frase, “¡Vamos chicos, al tostadero!”.



¿ES MUY GRANDE LA IMPLANTACIÓN DEL CAFÉ TORREFACTO EN ESPAÑA?

Sí. Según datos oficiales de la Asociación Española del Café (AECafé), el sector del café en España produce 218.000 toneladas de café tostado y soluble. De

cada 100 tazas de café que se consumen en España, 66 se toman en casa (26% con café torrefacto) y 34 en bares y cafeterías (19% con café torrefacto). No obstante, aquí hay que añadir el porcentaje de café soluble, ya que muchas marcas de café soluble añaden café torrefacto en la mezcla que contienen los sobres, así que estaríamos hablando del 39% de las tazas de café en casa y del 20% de las tazas en bares y cafeterías.



En el caso particular del Estado español, no es exagerado decir que el café torrefacto se ha vinculado a la rutina diaria y que, pese a las advertencias, **sigue siendo una opción importante para la restauración pese al porcentaje ascendiente del café natural.** Es más, una campaña del Gobierno español no esconde la problemática e intenta buscar medidas de prevención ante la falta de una legislación más restrictiva.



¿QUÉ MARCAS SE COMERCIALIZAN COMO CAFÉ TORREFACTO?

En España muchas, muchísimas. Aunque la tendencia actual de consumo se inclina hacia el tueste natural, el café torrefacto (tostado con azúcar) todavía se comercializa ampliamente. Estas son las marcas y opciones disponibles en 2026:

Marcas Tradicionales y de Hostelería

1. **La Estrella:** Una de las marcas más icónicas asociadas históricamente al café torrefacto en España.
2. **Cafés Candelas:** Marca gallega con amplia presencia que ofrece café torrefacto tanto para el sector profesional como para el hogar.
3. **Saimaza:** Marca tradicional que mantiene sus líneas de mezcla clásica.
4. **Bonka (Nestlé):** Distribuye variedades de café mezcla en la mayoría de grandes superficies.
5. **Marcas regionales:** Catunambú (Andalucía), Santa Cristina (Málaga), Baqué (País Vasco) y Tupinamba (Cataluña) siguen ofreciendo opciones de mezcla en sus zonas de influencia.

Marcas de Supermercado (Marcas Blancas)

Son las más comunes para encontrar café torrefacto o mezclas (proporción de café natural y torrefacto):

1. **Auchan (Alcampo):** Su café molido «Mezcla» ha sido destacado en análisis de consumo por su relación calidad-precio.
2. **Markus (Aldi):** Ofrece variedades de café molido mezcla.
3. **Carrefour:** Comercializa opciones de café mezcla bajo su propia marca.
4. **Hacendado (Mercadona):** Mantiene en su catálogo opciones de café molido y en grano en variedades de «Mezcla» y «Torrefacto fuerte».

LA GRAN PREGUNTA

2026 empezó con un cambio relevante en el sector del café torrefacto en España. La marca de café Mocay, que pertenece al grupo Pascual, ha completado su transición para eliminar el torrefacto de toda su gama comercial, sustituyéndolo por un tueste italiano para mantener la intensidad sin usar azúcar en el proceso. Una tendencia al alza y reclamada cada vez más por las personas consumidoras: optar por el café tostado natural, aquel en el que solo se tuesta el grano, sin añadir azúcares ni otros ingredientes. Entonces, **si la tendencia del mercado y las regulaciones en Europa están optando por frenar el consumo de café torrefacto, ¿por qué sigue sin prohibirse su consumo en el Estado español?**

PETICIONES DE JUSTICIA ALIMENTARIA

1. Dado que la acrilamida es un probable carcinógeno en humanos, prohibir la comercialización de café torrefacto en el Estado Español en aplicación del principio de precaución
2. Justicia Alimentaria pide directamente a las empresas de tueste de café que dejen de comercializar productos con café torrefacto por una cuestión de responsabilidad con la persona consumidora
3. Tal y como obliga la legislación, se deberían hacer públicos todos los controles y auditorías sobre niveles de acrilamida de alimentos en riesgo. Desde Justicia Alimentaria, no hemos encontrado tales controles publicados en ninguna parte y, si existen, deberían ser de acceso abierto al gran público
4. Recomendar a la persona consumidora la compra de café con el sello de “Comercio Justo” para garantizar el buen trato con las personas consumidoras

Este informe se enmarca en el ejercicio del derecho a la libertad de expresión y a la crítica social sobre políticas alimentarias. Las valoraciones realizadas se refieren al producto y al modelo de producción y comercialización vigente, y no imputan conductas ilegales concretas a operadores económicos específicos.

BIBLIOGRAFÍA

<https://www.asociacioncafe.com/datos-cafe/>

https://www.asociacioncafe.com/wp-content/uploads/2022/11/AECafe_Informe-sectorial_Datos-2020_2021_FINAL.pdf

<https://www.eleconomista.es/economia/noticias/13515722/08/25/el-cacao-arrastra-al-cafe-y-la-fruta-con-alzas-en-los-precios-de-hasta-dos-digitos-en-2025.html>

<https://es.fairtradecertified.org/what-we-do/what-we-certify/coffee/>

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subdetalle/acrilamida.htm

[BOE-A-2012-15656 Real Decreto 1676/2012, de 14 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad para el café.](#)

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/ALL/?uri=CELEX%3A32017R2158>

https://www.fooddrinkeurope.eu/wp-content/uploads/2021/05/FoodDrinkEurope_Acrylamide_Toolbox_2019.pdf

<https://www.cafeslaestrella.com/lo-bueno-perdura.html>

<https://www.specialtycoffeemag.com/el-cafe-torrefacto-historia-y-repercusion-en-la-cultura-espanola/>

<https://www.eleconomista.es/retail-consumo/noticias/13516375/08/25/nace-el-mayor-fabricante-de-cafe-del-mundo-el-dueno-de-green-mountain-compra-marcilla-saimaza-y-lor-por-15700-millones.html>

<https://elordenmundial.com/mapas-y-graficos/principales-exportadores-cafe-mundo/>

<https://www.visualcapitalist.com/worlds-top-coffee-producing-countries/>

<https://www.coffeeness.de/en/biggest-coffee-companies/>

<https://intelligence.coffee/2023/08/the-top-earners-coffee-sector/>

<https://coffeewatch.org/coffee-and-environmental-problems/>

<https://www.carbonclick.com/news-views/the-environmental-impact-of-coffee-growing-and-transportation>

<https://comerciojusto.org/publicacion/cafe-la-historia-de-un-exito-que-oculta-una-crisis/>

<https://www.businessinsider.es/archivo/demanda-cafe-pone-jaque-medio-ambiente-981777>

<https://www.specialtycoffeemag.com/el-impacto-negativo-del-cafe/>

<https://elordenmundial.com/mapas-y-graficos/geopolitica-cafe/>

<https://financialfood.es/nestle-espana-destina-mas-de-500-000-euros-a-reducir-el-uso-de-agua-en-su-fabrica-de-gerona/>

Denúncia:



Organiza:



Financia:



Esta publicación cuenta con el apoyo de la Cooperación Española a través de la Agencia Española de Cooperación (AECID). El contenido de la misma es responsabilidad exclusiva de Justicia Alimentaria y no refleja, necesariamente, la postura de la AECID.