



Del Origen a la Mesa: el recorrido detrás del café de McDonald's

Arcos Dorados presenta un nuevo capítulo de "Del Origen a la Mesa" y revela el recorrido detrás del café de McDonald's, desarrollado junto a Cabaes.

Buenos Aires, Argentina. Octubre de 2026 - Detrás de cada McCafé hay un recorrido que comienza mucho antes de llegar a una taza. Como parte de **Del Origen a la Mesa**, su programa que invita a conocer de cerca el origen y los procesos detrás de sus productos, Arcos Dorados presenta una nueva historia enfocada en uno de los productos que acompaña distintos momentos del día de millones de consumidores: [el café](#).

Para contar ese recorrido, la compañía muestra el trabajo que realiza junto a Cabaes, empresa argentina especializada en café que desde hace **40 años** provee a McDonald's y actualmente abastece a la marca en Argentina, Chile y Uruguay.

La historia comienza en Brasil, a partir del perfil de café buscado por McDonald's. Esa definición llevó a seleccionar granos provenientes de **dos regiones cafeteras: Minas Gerais y Paraná**. Ambos cuentan con **certificación Rainforest Alliance**, que contempla prácticas orientadas al cuidado de los bosques, el agua y el suelo, así como de las personas involucradas en su producción.

Una vez que los granos llegan a Cabaes, comienza un proceso de control que permite verificar que la materia prima cumpla con los estándares establecidos. El primer paso es el muestreo mediante calado y la posterior evaluación bajo estándares internacionales de calidad. Solo después de superar esa instancia el producto es liberado y almacenado para avanzar hacia una de las etapas centrales del proceso: **el tueste**.

Es allí donde el trabajo conjunto entre McDonald's y Cabaes cobra especial relevancia. Los cafés utilizados por McDonald's cuentan con puntos de tueste específicos para cada producto, desarrollados para lograr un perfil con notas de frutos secos, almendra, chocolate y nuez, y mantenerlo de manera **consistente en cada preparación**.

"Junto a Cabaes trabajamos para brindar un café de calidad, cuidado en cada etapa y pensado para ofrecer a nuestros consumidores la mejor experiencia todos los días", explica **Diego Paniagua, Director General de Arcos Dorados**. Ese desarrollo también contempla variables como la dosis, la temperatura del agua y el tiempo de extracción, que forman parte de una receta diseñada para replicar el mismo perfil de café en más de 400 locales.

El nuevo capítulo de **Del Origen a la Mesa** recorre esas etapas y muestra parte de los procesos productivos que habitualmente ocurren lejos de la vista del consumidor: desde la llegada y evaluación de los granos hasta su almacenamiento y tostado.



A través de esta iniciativa, Arcos Dorados busca acercar información sobre cómo se elaboran los productos que forman parte de su menú y visibilizar el trabajo de proveedores y especialistas que intervienen a lo largo de toda la cadena. Para conocer más sobre el origen del resto del menú de McDonald's, ingresá a delorigenalamesa.com.

Acerca de Arcos Dorados

Arcos Dorados es el mayor franquiciado independiente de McDonald's del mundo y la cadena de restaurantes de servicio rápido más grande en América Latina y el Caribe. La compañía tiene el derecho exclusivo a poseer, operar y otorgar franquicias de locales McDonald's en 21 países y territorios de esas regiones, y contabiliza más de 2.500 restaurantes, entre unidades propias y de sus franquiciados, que juntas emplean más de 120.000 personas. La empresa está comprometida con el desarrollo de las comunidades en las que opera, con ofrecer a los jóvenes su primera oportunidad de empleo formal y con utilizar su Receta del Futuro para lograr un impacto medioambiental positivo. Cotiza en la Bolsa de Valores de Nueva York (NYSE: ARCO). Para más información: www.arcosdorados.com.