



# STARBUCKS®

## CHRISTMAS BLEND ESPRESSO ROAST

**Notas ahumadas de vainilla y chocolate negro con final de ciruela azucarada.**



### Historia de este café

Christmas Blend Espresso Roast se introdujo en 2010 para ser la expresión navideña de nuestro emblemático Espresso Roast.

Diez años más tarde, en 2020, nos propusimos explorar las posibilidades de reimaginar el Christmas Blend Espresso Roast como una taza indulgente y rica de irresistibles sabores navideños. El desarrollo de esta mezcla nos llevó de vuelta a nuestras raíces, haciendo un guiño a nuestro característico Espresso Roast y adoptando los sabores familiares y emocionantes de la temporada navideña en Starbucks, como los complejos sabores de Sumatra y Sumatra Añejo. Se trata de una mezcla navideña que incorpora café de las tres regiones de cultivo y de los tres principales métodos de elaboración: una primicia en nuestra gama de cafés navideños.

Los granos de Costa Rica crean una base de frutos secos y acidez brillante. La terrosidad y el picante se mezclan con el café de Sumatra y Sumatra Añejo, tomado de la receta de nuestra Mezcla Navideña original de 1984. Por último, el café natural (secado al sol) de África oriental aporta un dulzor a ciruela que se intensifica cuando se toma como un espresso.

Región:	Latino América, África, Asia Pacifico.
Método de procesamiento:	Lavado, Natural, Semi-lavado.
Tostado:	Intenso.
Acidez:	Baja.
Cuerpo:	Completo.
Mezcla:	Pre-tostado.
Sabor:	Notas de ciruela azucarada y vainilla ahumada.
Descripción:	Elaborado pensando en los amantes del espresso, esta taza única ofrece un delicioso acabado tostado intenso. Nuestro Christmas Blend Espresso Roast combina granos secados al sol de África Oriental con una mezcla de cafés de Costa Rica y Sumatra. Rico y audaz, cada sorbo presenta sabores de especias, vainilla.