



STARBUCKS® CHRISTMAS BLEND

**Dulce y con un toque
especiado.**



Historia de este café

Los orígenes, el tueste y el perfil de sabor de Christmas Blend se inspiran en la receta original de 1984.

En los años 80, los partners embolsaban Christmas Blend recién tostado durante un turno completo de ocho horas para preparar el relanzamiento anual del día siguiente.

Desde el principio, este apreciado café ha sido una parte importante del ajetreo y la emoción de las fiestas en nuestras tiendas. Para conseguir un determinado sabor en la taza, algunos de los granos deben tostarse de forma diferente para resaltar sus sabores únicos, que de otro modo se perderían si se tostaran juntos. Christmas Blend es un post-tostado, en el que los cafés de distintas regiones se tuestan por separado y luego se mezclan. Los cafés de Guatemala y Colombia aportan un cuerpo suave y achocolatado. Los cafés de Papúa Nueva Guinea y Sumatra aportan notas intensas de especias y hierbas. Nos abastecemos de café de Sumatra en el momento álgido de la cosecha y luego seleccionamos cuidadosamente los lotes que envejeceremos y vigilarémos meticulosamente mientras los granos desarrollan sabores especiados y herbáceos. Cuando la mayoría del café verde reposa demasiado tiempo, los sabores y la riqueza se desvanecen. Sin embargo, a los cafés indonesios les ocurre algo especial cuando envejecen con mucha atención y la experiencia de Starbucks.

Las bolsas de arpillera con los granos se giran, voltean, cepillan y aspiran a mano durante tres a cinco años. El equipo de Calidad Global del Café de Seattle realiza catas anuales para supervisar el desarrollo de los cafés envejecidos, buscando sabores distintivos como especias, musgo de turba y malvavisco tostado que indiquen que el café está listo para el tueste.

Región:	Asia Pacífico, Latino América.
Método de procesamiento:	Lavado, Semi-lavado.
Tostado:	Medio.
Acidez:	Baja.
Cuerpo:	Completo.
Mezcla:	Post-tostado.
Sabor:	Notas de chocolate especiado y puntas de abeto.
Descripción:	Starbucks® Christmas Blend está aquí para alegrar cualquier celebración. Nuestra querida receta combina café añejo de Sumatra con granos de tueste oscuro de Guatemala, Colombia y Papúa Nueva Guinea. Su sabor rico y robusto complementa tradiciones nuevas y antiguas, con notas dulces y aterciopeladas de chocolate especiado y puntas de abeto. Cada taza es una forma de hacer tuyas las fiestas.