



STARBUCKS® SUN-DRIED BRAZIL CARMO DE MINAS



ORIGEN ÚNICO Avellana y fruta tropical

Historia de este café

Este café natural (secado al sol) tiene una sutil acidez y un perfil más suave que resalta la fruta tropical y las avellanas dulces con una suave textura acaramelada.

La artesanía del café en Brasil es reconocida en todo el mundo y ofrece un sabor excepcional en taza. En el sur de Brasil, el extenso terreno llano y el clima cálido de Carmo de Minas favorecen una abundante producción de café secado al sol lo que conlleva el menor impacto para el medio ambiente al utilizar muy poca agua. Al combinar la sabiduría agronómica ancestral con métodos pioneros, estos caficultores contribuirán a garantizar la continuidad del cultivo para las generaciones venideras. Cada taza es un capricho, con una suave textura de caramelo realzada por encantadoras notas de fruta tropical seca y dulce avellana.

Región:	Latinoamérica
Método de procesamiento:	Natural (sun-dried)
Tostado:	Starbucks® Blonde
Acidez:	Media
Cuerpo:	Medio
Mezcla:	Origen Único
Sabor:	Avellana y fruta tropical
Packaging:	El diseño se inspira en el arte del procesado, especialmente en el método de secado al sol. Las líneas forman figuras sobre las plantas de café que simbolizan los campos secados al sol, y el fondo amarillo representa la luz del sol. Los dibujos de tractores que atraviesan el diseño significan la tecnología utilizada en Brasil, que contribuye a la producción de alto rendimiento y a las operaciones mecanizadas que se han convertido en una de las características definitorias de la región.