



ALMATRENDS®  
SET THE PACE

# CONSUMER INSIGHTS

CATA DE CAFÉ



## CATA DE CAFÉ

EL COFFEE CUPPING O DEGUSTACIÓN DE CAFÉ

POR SIL ALMADA



Los domingo por la mañana se realiza un "Cupping day" al público. Belleville, París.

**El nuevo método de Coffe Cupping (degustación de café) permite evaluar las diferentes características de un grano de café en particular. Desde el cuerpo, la textura, el dulzor o su acidéz, hasta el sabor de los diferentes tipos de café.**

Dado que los granos de café encarnan sabores reveladores de la región en la que fueron cultivados, aprender la complejidad de cada uno, es una experiencia atractiva que conecta con sus orígenes.

Se crea una visión interesante de cómo el café se origina desde la semilla y termina finalmente en nuestras tazas.

Actualmente, Coffee Cupping es creciente en París. En la Cafetería Belleville están haciendo todo lo posible para asegurarse de que el movimiento realmente se inserte en la sociedad, en lugar de quedar en una mera tendencia. Los métodos profesionales de Coffee Cupping se han expandido al público, invitan a participar de esta experiencia, a todos aquellos que quieran sentir y vivir el café con todos sus sentidos.

*"Todas las respuestas son correctas con el café. Si sentís que tiene un gusto diferente, entonces es así"*  
– Thomas Lehoux.

### PASOS de Coffee Cupping:

- 1 | Oler el café en su estado seco.
- 2 | Verter agua caliente. Dejar reposar durante cuatro minutos y oler el café nuevamente.
- 3 | Degustar el café y disfrutar el sabor duradero que queda en la boca.



WWW.ALMATRENDS.NET  
NEWS@ALMATRENDS.NET  
+54 11 4777 4342  
@ALMATRENDS