

# **CAFÉS ESPECIAIS DESCOMPLICADOS: UMA INTRODUÇÃO AO MUNDO DOS SABORES ÚNICOS**



# O QUE SÃO CAFÉS ESPECIAIS?



*Os cafés especiais são aqueles produzidos com grãos selecionados e cuidados em todas as etapas, desde o cultivo até a torra. Avaliados por especialistas, eles devem atingir uma pontuação superior a 80 na escala da SCA (Specialty Coffee Association), garantindo qualidade e sabor únicos.*



# A ORIGEM FAZ A DIFERENÇA



*O terroir, ou seja, o conjunto de condições como clima, solo e altitude, influencia diretamente o sabor do café. Regiões conhecidas como Cerrado Mineiro, Mogiana e Sul de Minas são exemplos no Brasil, destacando-se pela produção de grãos ricos em aroma e complexidade.*



# DEGUSTANDO UM CAFÉ ESPECIAL



*Para aproveitar ao máximo um café especial, prepare-o com métodos como coador, prensa francesa ou AeroPress. Observe os aromas, a acidez equilibrada e o retrogosto marcante, apreciando cada detalhe de um café de alta qualidade.*

