

## **Serenatto – Loja online de cafés especiais**

### **Informações gerais**

P: Quais produtos são vendidos no site da Serenatto?

R: A Serenatto é uma loja online especializada na venda de grãos de cafés especiais, oferecendo grãos torrados, provenientes de fazendas selecionadas de Minas Gerais. Todos os nossos cafés possuem nota SCA acima de 80, garantindo alta qualidade e perfis sensoriais excepcionais.

P: De onde vêm os grãos de café da Serenatto?

R: Nossos grãos são cuidadosamente selecionados de fazendas localizadas em Minas Gerais, conhecidas pela alta qualidade de seus cafés especiais. Cada fazenda é escolhida por suas práticas sustentáveis e pelo cuidado excepcional com a produção.

P: Qual é a quantidade vendida?

R: Os grãos já torrados são vendidos em pacotes de 250g

P: Quais são as variedades de café disponíveis?

R: Trabalhamos com as seguintes variedades de café em grãos:

- Bourbon vermelho
- Bourbon amarelo
- Blend especial (Mistura de Bourbon amarelo e vermelho)
- Catuaí amarelo
- Geisha
- Yirgacheffe

P: Quais são os preços de cada variedade de café?

R: Os preços são os seguintes:

- Bourbon vermelho: R\$ 41,00
- Bourbon amarelo: R\$ 43,00
- Blend especial: R\$ 37,50
- Catuaí amarelo: R\$ 55,00
- Geisha: R\$ 105,00
- Yirgacheffe: R\$ 110,00

P: A Serenatto oferece cafés descafeinados?

R: No momento, trabalhamos apenas com cafés especiais que contêm cafeína. Todos os nossos grãos são selecionados para oferecer a melhor experiência sensorial, mas não temos opções descafeinadas em nosso portfólio.

P: Vocês enviam para todos os estados brasileiros?

R: Sim, os cafés são enviados para todos os estados brasileiros.

P: Qual é o prazo de envio?

R: O envio dos pedidos é realizado em até 3 dias úteis após a confirmação do pagamento, pois enviamos o café recém torrado para garantir frescor e qualidade.

P: Quais são os métodos de pagamento aceitos?

R: Aceitamos PIX, boleto bancário e cartão de crédito.

P: Vocês oferecem cursos ou workshops sobre café?

R: Estamos planejando oferecer workshops e cursos sobre métodos de preparo e degustação de café em breve. Fique de olho em nossas redes sociais e newsletter para mais informações.

P: A Serenatto oferece um serviço de assinatura?

R: Atualmente, não oferecemos um serviço de assinatura. No entanto, você pode realizar pedidos recorrentes manualmente através de nosso site. Estamos sempre avaliando novos serviços que possam melhorar a experiência de nossos clientes, então fique atento às atualizações futuras.

P: Onde posso tirar mais dúvidas?

R: Para mais informações, entre em contato pelo whatsapp (11) 99999-9999 ou envie email para [contato@serenatto.com.br](mailto:contato@serenatto.com.br).

## Variedades dos grãos

P: Quais são as características de cada variedade de café?

R: As variedades têm as seguintes características:

- Bourbon vermelho: Doçura intensa, corpo encorpado, notas de chocolate.
- Bourbon amarelo: Acidez vibrante, notas cítricas de maracujá, ameixa e nêspera.
- Blend especial: Mistura do bourbon vermelho e bourbon amarelo, gerando equilíbrio entre doçura e acidez, com notas de caramelo e chocolate.
- Catuaí amarelo: Perfil exótico, que carrega uma expressiva acidez e notas de acerola e pitanga.
- Geisha: Aroma floral, notas de jasmim e mamão papaya.
- Yirgacheffe: Acidez vibrante, notas de mel de laranjeira, chá de capim-limão e maçã fuji.

P: Quero saber mais detalhes sobre o Bourbon vermelho.

R: Este café possui doçura máxima (5/5), que causa sensação aveludada no céu da boca. O corpo é encorpado (5/5) e a acidez é baixa (1/5), com um leve amargor (2/5). Seu perfil sensorial é marcado por notas de chocolate. O processo de produção é natural, cultivado em altitudes entre 1.200m e 1.450m, com torra média escura.

P: Quero mais detalhes sobre o Bourbon amarelo.

R: Este café possui doçura moderada (3/5), corpo médio (3/5), alta acidez (5/5) e baixo amargor (1/5). Possui sabor residual longo e intenso de frutas cítricas, incluindo notas de maracujá, ameixa e nêspera. O processo utilizado é o cereja descascado, cultivado em altitudes entre 1.200m e 1.450m, com torra média clara.

P: Quero saber mais detalhes sobre o Blend especial.

R: É uma mistura do Bourbon amarelo com o Bourbon vermelho, ideal para quem busca o equilíbrio perfeito. Esta mistura apresenta doçura alta (4/5), corpo médio-alto (4/5) e acidez média-alta (4/5), com amargor baixo (1/5). Seu perfil sensorial combina caramelo e chocolate. O processo inclui cereja descascado e natural, cultivado em altitudes entre 1.200m e 1.450m, com torra média.

P: Quero mais detalhes sobre o Catuaí amarelo.

R: Este café possui doçura máxima (5/5) e corpo médio-alto (4/5) e amargor baixo (1/5). Ele ainda carrega uma expressiva acidez e notas maravilhosas de pitanga, fugindo muito do tradicional. É um café para quem busca uma experiência sensorial diferenciada. O processo é fermentado, cultivado em altitude de 1.200m, com torra média.

P: Quero saber mais detalhes sobre o Geisha.

R: Este café premium possui doçura máxima (5/5), corpo encorpado (5/5) e acidez moderada-alta (4/5), com amargor baixo (1/5). Seu perfil sensorial tem aroma floral e é marcado por notas de jasmim e mamão papaya. O processo é fermentado, cultivado em altitude de 1.150m, com torra clara.

P: Quero saber mais detalhes sobre o Yirgacheffe.

R: Este café premium possui doçura máxima (5/5) e corpo médio-alto (4/5), destacando-se pela alta acidez (5/5) e amargor baixo (1/5). Seu perfil sensorial inclui notas de mel de laranjeira, chá de capim-limão e maçã fuji. A acidez é vibrante, com corpo sedoso e finalização doce frutada. O processo é fermentado, cultivado em altitude de 1.300m, com torra clara.

P: Qual café da Serenatto é mais indicado para quem prefere sabores suaves?

R: Para quem prefere sabores suaves, recomendamos o Bourbon Vermelho, que possui doçura intensa, corpo encorpado e notas de chocolate, com acidez baixa e amargor leve.

P: Qual café é mais indicado para quem gosta de acidez marcante?

R: Se você aprecia acidez vibrante, experimente o Bourbon amarelo, Catuaí amarelo ou o Yirgacheffe. Ambos possuem acidez alta e notas cítricas e frutadas que destacam essa característica.

P: Vocês têm cafés com notas florais?

R: Sim, o Geisha é a melhor opção para quem busca notas florais. Ele possui aroma de jasmim e notas de mamão papaya, com uma acidez agradável e doçura máxima.

P: Como posso identificar notas diferentes no café?

R: Identificar notas em café é uma habilidade que pode ser aprimorada com a prática. Comece provando cafés de diferentes regiões e prestando atenção às descrições das notas na embalagem. Tente identificar essas notas enquanto saboreia lentamente, prestando atenção ao aroma, sabor e sensação na boca.

## **Nota SCA**

P: O que é a nota SCA?

R: A nota SCA (Specialty Coffee Association) é uma avaliação que classifica a qualidade do café com base em critérios padronizados. A pontuação varia de 0 a 100, e cafés com nota acima de 80 são considerados especiais. A avaliação considera aspectos como aroma, sabor, acidez, corpo, equilíbrio, doçura e finalização. Cafés com notas acima de 85 são de altíssima qualidade, e acima de 90 são raros e excepcionais.

P: Quais são as notas SCA dos cafés da Serenatto?

R: Os cafés da Serenatto têm as seguintes notas SCA:

- Bourbon vermelho: 85
- Bourbon amarelo: 86
- Blend especial: 85
- Catuaí amarelo: 87
- Geisha: 90
- Yirgacheffe: 90

P: Quais são os cafés mais bem avaliados da Serenatto?

R: Geisha e Yirgacheffe. Ambos com Nota SCA 90.

## **Produção dos cafés**

P: Quais são os processos de produção dos cafés?

R: Nossos cafés podem ter os seguintes processos de produção:

- Natural: Os frutos do café (cerejas) são secos inteiros, resultando em cafés com alta doçura, corpo encorpado e notas frutadas ou de chocolate.
- Cereja descascado: A casca dos frutos do café é removida, mas parte da polpa permanece, gerando cafés com doçura equilibrada, corpo médio a encorpado e acidez mais pronunciada, com notas cítricas e frutadas
- Fermentado: O processo fermentado envolve a secagem das cerejas inteiras com fermentação controlada, destacando sabores exóticos.

P: Como a torra influencia no sabor do café?

R: As torras influenciam da seguinte forma:

- Torra clara: Preserva notas frutadas, florais e cítricas, com acidez vibrante e corpo leve.
- Torra média: Equilíbrio entre doçura e acidez, com notas de chocolate, caramelo e nozes, além de um corpo mais encorpado.
- Torra escura: Sabores intensos e amargos, acidez baixa e corpo pesado, comum em cafés para espresso ou para quem prefere sabores mais robustos.

P: Como a altitude afeta os grãos de café?

R: A altitude em que os grãos de café são cultivados desempenha um papel fundamental no desenvolvimento das características do café. De maneira geral, quanto maior a altitude, mais lentamente o café amadurece. Isso proporciona mais tempo para que os grãos desenvolvam sabores complexos e nuances aromáticas.

## **Modo de preparo recomendado: Coado**

P: Quanto de café devo usar para preparar os cafés da Serenatto?

R: Para obter os melhores resultados na preparação dos nossos cafés, sugerimos seguir uma receita base onde 15 gramas de café são usados para cada 240 mL de água. Esta proporção (1:16) é ideal para uma extração completa dos sabores ricos e nuances do café. Claro, você pode ajustar as medidas para mais ou para menos conforme sua preferência. Caso seja sua primeira experiência com nossos cafés, essa receita serve como um excelente ponto de partida.

P: Qual método vocês recomendam para preparar os cafés da Serenatto?

R: Nós recomendamos o V60, um método de preparo de café que se destaca pelo seu formato cônico com linhas espirais internas e uma grande abertura na base. Essas características permitem um controle preciso sobre a infusão, resultando em um café com extração uniforme e rica em sabores.

P: Qual é o passo a passo para preparar o café coado?

R: Você pode seguir as seguintes etapas do preparo:

1. Preparação da água: Aqueça a água até uma temperatura entre 94°C e 96°C.
2. Pesagem do café: Use a proporção de 1 grama de café para cada 16 mL de água.
3. Moagem do café: Moa o café até atingir uma granulação média-fina, semelhante a açúcar cristal.
4. Preparação do filtro: Coloque o filtro de papel no suporte V60. Antes de adicionar o café, escale o filtro com água quente para remover qualquer sabor de papel e pré-aquecer o suporte.
5. Adição do café: Despeje o pó no filtro.
6. Infusão: Adicione a água quente lentamente sobre o café, preferencialmente em ciclos, começando do centro e movendo para fora em movimento espiral. Isso ajuda a garantir uma extração uniforme de todos os sabores e aromas.
7. Finalização: Após a passagem da água, remova o filtro e descarte-o. Agora é só servir e desfrutar do seu delicioso café.

P: Que tipo de água devo usar para fazer café?

R: Recomendamos usar água filtrada com baixo teor de minerais. A qualidade da água tem um grande impacto no sabor final do café, por isso água pura, sem cloro ou impurezas, é essencial.

## **Café gelado**

P: Como posso preparar café gelado?

R: Para preparar um delicioso café gelado, você pode usar o método do coado, contendo 40% do volume em gelo e 60% do volume em água quente, seguindo as seguintes etapas:

1. **Pesagem do café:** Use a proporção de 1 grama de café para cada 16 mL de água total
2. **Moagem do Café:** Moa o café levemente mais fino do que o usado para coado normal. Isso ajudará na extração dos sabores, dado o tempo de contato mais curto com a água.
3. **Preparação do Filtro:** Coloque o filtro de papel no suporte e escale-o com água quente. Isso remove qualquer sabor residual do papel e ajuda a pré-aquecer o suporte.
4. **Preparação do Gelo:** Coloque gelo para ocupar cerca de 40% do volume total da sua jarra ou recipiente.
5. **Adição do café:** Despeje o pó no filtro.
6. **Pré-infusão:** Adicione uma pequena quantidade de água quente (entre 94°C e 96°C) sobre o café moído no filtro, suficiente para umedecer todo o café. Deixe em pré-infusão por 1 minuto para liberar os óleos essenciais e aromas do café.
7. **Despejo:** Após a pré-infusão, continue adicionando a água quente em ciclos, despejando lentamente em movimentos circulares para garantir uma extração uniforme.
8. **Finalização:** Após completar os despejos, deixe o café terminar de filtrar sobre o gelo. O gelo derreterá parcialmente, resfriando o café instantaneamente e diluindo-o na proporção correta.

Este método garante um café coado gelado refrescante e saboroso, perfeito para os dias mais quentes!



## **Outros métodos de preparo além do recomendado:**

P: Posso usar os cafés da Serenatto em máquinas de espresso?

R: Sim, nossos cafés podem ser usados em máquinas de espresso. Para esse método, recomendamos uma moagem fina e cafés com torra média ou escura, como o Bourbon vermelho ou o Blend especial, que possuem corpo encorpado e sabores intensos.

P: Vocês têm dicas para French Press?

R: Para o French Press, recomendamos uma moagem grossa e uma proporção de 1:15 (1 grama de café para 15 mL de água). Use água a 94°C e deixe o café em infusão por 4 minutos. Depois, pressione o êmbolo lentamente e sirva imediatamente.

P: Qual café é melhor para preparo cold brew?

R: Para cold brew, recomendamos o Catuaí amarelo ou o yirgacheffe, que possuem notas frutadas e acidez vibrante, características que se destacam nesse método de preparo. Use uma moagem grossa e deixe em infusão por 12 a 24 horas na geladeira.

P: Qual é a moagem ideal para diferentes tipos de preparo?

R: A moagem varia de acordo com o método de preparo:

- Espresso: Moagem fina
- V60: Moagem média-fina
- French Press: Moagem grossa
- Cold Brew: Moagem grossa

Adaptar a moagem ao método de preparo ajuda a maximizar o sabor e a qualidade da bebida.

P: Por que moer o café na hora é importante?

R: Moer o café na hora é essencial para garantir uma bebida de alta qualidade, pois preserva o frescor, o aroma e os sabores naturais dos grãos. Quando o café é moído, seus óleos e compostos aromáticos começam a se degradar rapidamente em contato com o ar. Moer na hora evita essa perda, resultando em um café mais rico e saboroso. Além disso, permite ajustar a moagem para o método de preparo escolhido, garantindo uma extração equilibrada e evitando sabores aguados ou amargos.

## **Armazenamento e validade**

P: Como devo armazenar os grãos de café para manter a qualidade?

R: Recomendamos armazenar os grãos em um recipiente hermético, longe da umidade e calor. Evite guardar o café na geladeira, pois a umidade e as variações de temperatura podem prejudicar o sabor e o aroma.

P: Qual é a validade dos cafés da Serenatto?

R: Nossos cafés são enviados recém-torrados para garantir frescor. Para uma experiência melhor com as características das notas sensoriais e a intensidade do aroma, o consumo deve ser entre três e quatro meses. No entanto, depois de aberto, o consumo deve ser, de preferência, entre duas (quando estiver moído) a quatro semanas (em grãos) da data da torra.