

Las claves para tomar café como un experto

Los secretos mejor guardados de un barista para reconocer y disfrutar de un buen café

El café, una de las bebidas más consumidas en todo el mundo, está de enhorabuena, y es que según expertos de las Universidades de Southampton y Edimburgo, consumirlo tres veces al día tiene beneficios para la salud y se convierte así en un imprescindible dentro de una alimentación equilibrada.

Sin embargo, entre los más de 1.600 millones de cafés que se sirven en todo el mundo, no todos son de la calidad perfecta o están a la temperatura idónea para su consumo. Por este motivo, los expertos de Kaiku Caffè Latte, la marca líder de café frío listo para tomar, sacan a la luz las claves de un buen barista para reconocer un café de calidad y con sabor.

Sabor característico

Una de las primeras reglas a tener en cuenta a la hora de degustar café y reconocer su calidad es atenerse a tres elementos: el aroma, el cuerpo y la acidez. Si estas tres partes están equilibradas, el paladar reconocerá que es un buen sorbo y por tanto, un buen café. Los sabores que primero se reconocen en uno de calidad son afrutados, planos o complejos. En este último, existen numerosas formas de aportar un extra aromatizando el café, como por ejemplo, con tonos avainillados o especiados.

Encontrar la combinación perfecta

El café y la leche siempre han casado muy bien, y se debe a que de esta manera se le añade un extra de calcio y vitaminas, además de un sabor distinto y un toque más cremoso. Esta tradición de unir café con leche tiene sus orígenes en la ciudad de Viena, en pleno siglo XVII, y hoy en día es una de las combinaciones más famosas. Sin embargo, es importante que la leche sea de calidad y los baristas lo tienen claro: siempre emplear leche fresca, puesto que le aporta una textura y aromas característicos.

Conocer los orígenes

Existen muchos tipos de café, y no todos tienen la misma cantidad de cafeína, acidez o sabor. En general, se pueden dividir en café "robusta" o café "arábica". El primero contiene más cafeína y un gusto muy fuerte; mientras que el café arábica tiene una calidad mayor y cumple con los tres pilares de un buen café (aroma, cuerpo y acidez). Para evitar confusiones, conviene conocer el origen de los granos y su forma de prepararlos. Los granos de café arábica utilizados en Kaiku Caffè Latte son de producción sostenible y cultivados en plantaciones de café certificadas por el organismo Rainforest Alliance.

Cuidar la temperatura

Según la OMS, la temperatura perfecta para tomar una bebida caliente sin perjudicar nuestro aparato digestivo, es de entre 58°C y 55°C. En palabras de los baristas, si el café se toma a una temperatura elevada (por encima de los 80°C) se pierden las tonalidades y aromas, llegando a quemarse. El café frío es la opción perfecta para los momentos en que se quiere un shot refrescante de la clásica bebida. Además, el café en su versión más fría mantiene un sabor fuerte y característico.

Datos de contacto:

Paloma Medrano

91 781 25 06

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>