

## **Nuevo café de especialidad en Cafés La Mexicana: Brasil Caramelo Doce**

**Cafés La Mexicana presenta su nuevo café de Edición Limitada: Brasil Caramelo Doce, con calificación SCAA de 83 puntos. Un nuevo café de origen, 100% arábica, secado al sol y tostado artesanalmente**

Situado entre ambos trópicos, Brasil es el principal país productor de café del mundo. La región de Cerrado Mineiro destaca por su producción de cafés de especialidad. En los años 70 los hermanos Hélio y Evandro Sánchez comenzaron a cultivar café arábica en su "Fazenda Dois Irmaos" (Finca Dos Hermanos) en Coromandel, en la meseta de Cerrado Mineiro. A una altitud de 1.200 m, superior a la media de los cafetales brasileños. La finca forma parte de asociación de productores de cafés de especialidad con denominación de origen de Cerrado, que certifica por un lado que las prácticas de cultivo y proceso son adecuadas y respetuosas con el medio ambiente, y por otro lado certifica que el café tiene un mínimo de 80 puntos de la clasificación SCAA.

En esta finca que ha seleccionado Cafés La Mexicana para su nuevo café de edición limitada, la recolección y tratamiento de las cerezas del cafeto se realiza por el método natural, dejando secar pulpa y mucílago por el efecto directo del sol. Este método proporciona cafés con baja acidez y con matices dulces que aporta el secado del mucílago sobre la propia semilla.

A diferencia de la mayoría de brasiles, el café Brasil Caramelo Doce es suave y tiene cuerpo ligero, aunque si mantiene el post-gusto terroso. Su aroma en taza es muy agradable y recuerda a frutos secos. Su sabor suave tiene a la par notas cítricas y dulces, como las de la granada.

Un café muy especial en el que la fragancia recién molido es muy agradable. Su cuerpo y acidez leves le dotan de un buen equilibrio en taza, que hace un café suave en cualquier tipo de cafetera.

El café Brasil Caramelo Doce está disponible fresco y recién tostado en las tiendas de Cafés La Mexicana o a través de su página web [www.lamexicana.es](http://www.lamexicana.es), desde donde lo envían a casa en 24h. La explosión de aroma al recibir el paquete está garantizada.

6,10€ el paquete de 250 g.

### **Datos de contacto:**

Miriam Illescas  
913271216

Categorías: [Internacional](#) [Nacional](#) [Gastronomía](#) [E-Commerce](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>