

NOVIDADE *Bebida do Café Morro Grande foi preparada ao Cereja Descascado*

‘Perfetto Espresso’ chegará às gôndolas em breve

Divulgação/Engenho da Notícia

Os fãs do Café Morro Grande já podem se preparar para degustar o “Perfetto Espresso”. A Safra Especial 2013, que chega às gôndolas nas próximas semanas, foi produzida na Fazenda Santa Jucy, do produtor João Roberto Corral Provêncio, localizada em Cássia dos Coqueiros (SP), representando a Associação Agropecuária de Barra Grande de Caconde.

O café, preparado pelo método Cereja Descascado, foi bem avaliado pelo júri e traz um aroma adocicado como caramelo, baunilha e frutas secas, corpo intenso, finalização longa e acidez equilibrada. O Perfetto Espresso, safra especial, segue o padrão Concurso Estadual de Qualidade da Abic com embalagens numeradas e edição limitada.

Com grãos selecionados, o lote foi adquirido pelo Café Morro Grande no 12º Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo, no Prêmio Aldir Alves Teixeira, e será oficialmente lançado no próximo dia 17, em solenidade no Palácio dos Bandeirantes, com a presença do governador do Estado de São Paulo, Geraldo Alckmin, e da secretária de Agricultu-



Produto será lançado dia 17

ra, Monika Bergamaschi.

O cuidado artesanal na colheita manual da safra demarca a preocupação do Café Morro Grande em oferecer produtos exclusivos e que atendem à crescente demanda por um café mais sofisticado. “Este procedimento traz o melhor do café para o mercado, pre-

senteando os consumidores da bebida com uma produção premiada pelo nono ano consecutivo”, informou a diretora de marketing, Lia Lima Gatti Hofling.

Os cafés gourmet são 100% da espécie *Coffea arábica*, que possui um grande número de variedades, como acontece com as uvas do vinho. A partir daí, cada fazenda ou sítio prepara lotes especiais, cultivados em talhos demarcados. Essa demarcação é a fórmula secreta de cada produtor. É ele que determina o padrão da bebida e suas características. Para um café de qualidade, o certo é usar grãos torrados, no máximo, há 30 dias. A torra de um café gourmet tem que ser de clara a médio-escura.

O Perfetto Morro Grande é o café mais suave da linha gourmet Morro Grande. O produto será comercializado em embalagens a vácuo de 250 gramas. Quem preferir, pode fazer as encomendas e reservas pelo telefone (19) 2106-3660. As entregas são realizadas em domicílio. Outras informações podem ser obtidas por meio do site www.cafemorrogrande.com.br. (Gustavo Simi)