



STARBUCKS®

AUTUMN

20 BLEND 25



Sabor a noz caramelizada, sálvia e figo seco

A história deste café

Um favorito que regressa: Starbucks Autumn Blend™, traz elegantes sabores de noz caramelizada, sálvia e figo seco, uma combinação perfeita que une três cafés excepcionais, perfeita para acompanhar os dias frescos e os sabores mais intensos do outono.

O Starbucks Autumn Blend™ é a nossa expressão de gratidão para com as regiões de café mais distintas do mundo. Os grãos de Sumatra, Sidama na Etiópia e a região de Antigua na Guatemala são habilmente misturados e ricamente torrados para criar uma chávena delicadamente doce, digna do melhor banquete.

A quase uma milha acima do mar, o Valle de Antigua é uma paisagem espetacular com três vulcões diferentes à volta. O café de Antigua desenvolve uma complexidade devido ao rico solo vulcânico, à grande altitude, aos dias quentes e noites frescas e à atenção detalhada dos seus agricultores. Sumatra é uma exuberante ilha vulcânica no arquipélago indonésio. Os diferentes sabores dos cafés de Sumatra têm sido, há muito tempo, uma pedra angular da nossa paixão pelo café e um exemplo comovente da nossa experiência quando se trata de conseguir, torrar e misturar. Temos café de Sumatra desde 1971, em ofertas de origem única ou nos nossos icónicos cafés.

Na África Oriental encontramos a Etiópia, o berço do café, onde o consumo do café continua a ser uma parte essencial da cultura etíope. A região de Sidama é uma das regiões mais conhecidas da Etiópia pelos perfis complexos de sabor de café, com notas florais e uma acidez frutada. A diversidade dos sabores é o resultado das várias e únicas terras que se encontram em toda a paisagem de Sidama, na sua maioria cultivadas por pequenos agricultores.

Região:	América Latina, África e Ásia-Pacífico
Método de processamento:	Lavado e Semi-Lavado
Torrefação:	Intensa
Acidez:	Média
Corpo:	Completo
Blend:	Pré-torrado