



STARBUCKS®

CHRISTMAS BLEND 2024

Notas de chocolate com especiarias e pontas de abeto



A história deste café

As origens, a torrefação e o perfil de sabor do Christmas Blend são inspirados na receita original de 1984. O Christmas Blend é um blend pós-torrefação, com os cafés de diferentes regiões torrados separadamente e depois misturados. Para obter um determinado sabor na chávena, alguns dos grãos têm de ser torrados de forma diferente para realçar os seus sabores únicos que, de outra forma, se perderiam se fossem torrados em conjunto. Os cafés da Guatemala e da Colômbia proporcionam um corpo suave e achocolatado. Os cafés da Papua-Nova Guiné e de Sumatra proporcionam notas intensas de especiarias e herbais.

Obtemos o café de Sumatra no pico da colheita e, em seguida, seleccionamos cuidadosamente os lotes para serem envelhecidos e meticulosamente vigiados à medida.

O Christmas Blend é nostálgico, reconfortante e um símbolo delicioso de uma altura maravilhosa do ano – quando os cafés envelhecidos de Sumatra estão prontos para serem misturados.

Pelo 40º ano, o Starbucks® Christmas Blend regressa como uma das nossas mais deliciosas tradições. A nossa adorada receita combina café de Sumatra perfeitamente envelhecido com grãos torrados escuros da Guatemala, Colômbia e da região de cultivo de café da Ásia/Pacífico. Estes sabores distintos harmonizam-se para criar um blend rico e robusto com notas de chocolate com especiarias e pontas de abeto, tornando cada gole aveludado e tão agradável. Um brinde a uma época de café em conjunto.

Região:	América latina e Ásia Pacífico
Método de processamento:	Lavado e Semi-lavado
Torrefação:	Intensa
Acidez:	Baixa
Corpo:	Completo
Blend:	Pós-torrefação
Sabor:	Notas de chocolate com especiarias e pontas de Abeto
Packaging:	A arte foi inspirada no brilho alegre e comemorativo da época festiva, retratando cerejas e folhas de café festivamente grandes e perfeitamente maduras. O design presta homenagem à beleza das nossas regiões de cultivo de café.