



STARBUCKS®

CHRISTMAS BLONDE

ROAST 2024

Notas de laranja com especiarias e compota de figo



A história deste café

Este blend foi desenvolvido em 2012 e originalmente denominado Holiday Blonde Roast. Em 2020, passou a chamar-se Christmas Blonde Roast e foi reimaginada para incluir tanto cafés naturais (secos ao sol) como cafés lavados da África Oriental. Os cafés da Indonésia realçam a doçura herbal, como a do xarope de ácer, e acrescentam o picante terroso que adoramos na época festiva. Adicionámos uma pitada de cafés lavados e naturais (secos ao sol) da África Oriental, que são famosos pelas suas notas cítricas e frutadas.

O Starbucks® Christmas Blonde Roast apresenta uma expressão mais leve da nossa torrefação tradicional.. Este café recorda-nos a família a preparar refeições em conjunto na cozinha de um ente querido e a encontrar sabores familiares na despensa durante a época festiva.

Começamos com grãos da Indonésia para obter uma doçura herbal, semelhante à do ácer, e adicionamos cafés lavados e secos ao sol da África Oriental para uma explosão de citrinos e figos condimentados. O café é ligeiramente torrado para realçar os aromas amadeirados e um sabor suave com a quantidade certa de especiarias sazonais.

Região:	Ásia Pacífico e África
Método de processamento:	Lavado, Semi-lavado e Natural (seco ao sol)
Torrefação:	Starbucks® Blonde Roast
Acidez:	Alta
Corpo:	Leve
Blend:	Pré-torrefação
Sabor:	Notas de laranja com especiarias e compota de figo
Packaging:	A arte foi inspirada na abordagem delicada que faz brilhar este café. Os motivos circulares têm uma leveza que presta homenagem à arte da torrefação.