



Starbucks inicia el año con Cáscara Latte

Bebida espresso elaborada con el fruto de la cereza del café, de notas sutiles y deliciosas con sabor a maple y azúcar morena.

Ciudad de México, 8 de enero de 2018 – Al pensar en café, una de las primeras imágenes que viene a la mente es el grano tostado, pero su ciclo de vida inicia cuando aún es un grano verde dentro de una cereza. Este fruto de la cereza es la base de la nueva bebida espresso de Starbucks: Cáscara Latte.

Cuando se observa la bebida desde arriba, parece un grano de café; tiene un agradable sabor a azúcar morena y maple sutilmente dulce. Starbucks Cáscara Latte combina espresso con leche al vapor y el sabor del fruto de la cereza del café, cubierto con espuma aterciopelada. Finalmente, la bebida es espolvoreada dibujando una línea con extracto de cáscara mezclado con azúcar, simulando un grano de café.

“El café es el corazón de la Experiencia Starbucks, por lo que iniciar el año presentando una innovación en café se ha vuelto una tradición de la marca en los últimos años. Hoy celebramos el inicio de 2018 con Cáscara Latte, una bebida que fortalece nuestro portafolio de bebidas espresso (Doppio Espresso, Café Americano, Espresso Macchiato, Cappuccino, Café Latte, Flat White y ahora Cáscara Latte)”, señaló Christian Gurria, director general de Starbucks México.

“La cáscara es un ingrediente que detona notas sutilmente dulces que complementan el sabor del café, creando un círculo completo. Esta nueva bebida nos brinda la oportunidad de compartir la pasión que sentimos por el café, desde las manos que lo cultivan alrededor del mundo, hasta las manos que lo preparan en las tiendas Starbucks, entregando una taza perfecta para nuestros clientes”, añadió Gurria.

Los baristas de la tienda Starbucks Reserve® Roastery en Seattle fueron los primeros en mezclar la cáscara con el café, como parte de su participación en el concurso Barista Innovation Challenge de Starbucks en septiembre de 2016, y presentaron la bebida ganadora en su menú de otoño del mismo año.

Cáscara Latte estará disponible a partir del 8 de enero en todas las tiendas Starbucks de la república mexicana, y se podrá pedir en su presentación caliente o fría.

Anatomía de la cereza de café

Una vez al año, los cafetos (plantas de café) producen cerezas de café. El proceso comienza con la floración de flores blancas con aroma a jazmín. Cuando las flores caen de los árboles, un pequeño racimo de cerezas se forma y madura hasta convertirse en un fruto rojo. El proceso, desde la floración hasta la cosecha, lleva unos nueve meses.

Cáscara: La piel externa es gruesa y ligeramente amarga en sabor, mientras que la pulpa (fruta) directamente debajo es dulce y tiene la textura de una uva.

Murcílago: Esta capa es resbaladiza y delgada, y cubre el pergamino.

Pergamino: la capa protectora del grano de café y la piel plateada.

Piel plateada: Los granos de café están cubiertos por una capa muy fina llamada piel plateada.

Grano verde: ubicado en el centro de la cereza de café, son dos granos de café verde.



###

Acerca de Starbucks México

Starbucks México es una empresa 100% mexicana que opera desde hace más de 14 años en nuestro País. Actualmente, suman 630 tiendas en 61 ciudades en toda la República Mexicana. Desde 1971, Starbucks Coffee Company ha estado comprometido a buscar proveedores éticos y a tostar el café arábigo de mejor calidad del mundo. Hoy, con tiendas en todo el mundo, la compañía es el principal tostador y minorista de cafés especiales en el mundo. A través de nuestro inquebrantable compromiso con la excelencia y nuestros principios rectores, llevamos la única Experiencia Starbucks a la vida de nuestros clientes en cada taza. Para compartir la experiencia, por favor visítenos en nuestras tiendas o en línea en www.starbucks.com.mx

Acerca de Fundación Alsea A.C.

Es un vehículo de Responsabilidad Social de Alsea, cuya misión es procurar la seguridad alimentaria de las comunidades vulnerables, y promover el desarrollo humano a través del apoyo a iniciativas a favor de la educación.

Contacto:

LLORENTE & CUENCA MÉXICO

T.: 5257 1084

Anel Hernández | ahernandez@llorenteycuenca.com

Erika Espino | eespino@llorenteycuenca.com