



Hablemos de Café

Edición Verano

Enero 2022

Lo nuevo del verano: Cold Brew



El cold brew que conocemos en café negro (versión premium y con un ratio de 1.3) fue pensado y diseñado como un concentrado. Es un café muy intenso, pues la ocasión de consumo de esta bebida está ideada para mezclarla sobre otra bebida (leche, jugos, entre otros).

Adquirir una botella significa algo que luego voy a compartir

con alguien, y también que me voy a esmerar en preparar algo genial con ella. Quienes compran este producto lo comparten con sus seres queridos, inculcando este bichito de amor por el café en otras personas.

**Rupert Larrabure.-
Café Negro**



Mediante el cold brew buscamos, también, que el público pueda realizar diferentes presentaciones con ingredientes que puedan encontrar en sus hogares. Esta bebida puede ser una gran opción para refrescarse (sobre todo para un coffee lover), pero también para crear nuevas

ideas de consumo como son los postres.

Nosotros usamos un blend con los orígenes que tenemos, con un ratio de 1.18, pues queremos mostrar la armonía que el café puede tener con la leche, jugos e incluso con licor. Buscamos que el café sea el principal elemento que resalte en cualquier presentación. Esta bebida recién ha sido lanzada en nuestra marca y ha tenido muy buen recibimiento.

**Lourdes Antinori.-
Celsius Fahrenheit
Tostadores**



Tingo María siempre cuenta con un calor realmente fuerte y con lluvias esporádicas, por lo cual el café en versión cold brew es una gran opción. Dentro del mercado local ha tenido buen recibimiento, apoyando a los caficultores locales.

El cold brew es una manera de fomentar y también de hablar con el público de las diferentes formas que hay para preparar café, pues aún seguimos con la idea de que el café solo se toma caliente y con leche. Nosotros queremos expandir la idea que se tiene del café.

Luis Valdéz.- Origen Tingo María Café



El arte de tomar una pausa: El café y su rol en el mundo artístico



El café se está abriendo las puertas solo. Es un producto muy potente; si uno lee sobre cómo la planta del café va conquistando territorios se queda realmente asombrado. Mediante el arte tratamos de explicar que el café no es lo mismo siempre, y el público presente en este sector es muy abierto ante esto. En Barranco, por ejemplo, el arte

es fundamental para atraer a las personas pues no solo buscan que le ofrezcan un producto, sino que les hagas vivir una experiencia al conseguirlo.

Bruno Arbocco.- Cipressocafeperu

¿El concepto de consumir café en una librería está surgiendo? Definitivamente sí. Veo que tenemos más lectores (por más que digan que en el Perú no se lee), es un fenómeno genial que va ascendiendo y nosotros como las personas que ofrecen los libros, siempre estamos pendientes de los nuevos tipos de libros que desee el público, como también los tipos de café que deseen para acompañar ese momento.

Claudia Ramírez.- Grupo Editorial Caja Negra

Una pareja subestimada: El deporte y el café



Generalmente las personas se centran en la cafeína cuando hablan de café, pero dejan de lado todos los demás componentes que esta bebida posee.

La cafeína se puede considerar una ayuda ergogénica, quiere decir que ayuda a mejorar tu rendimiento; también retarda la sensación de cansancio; nos pone alerta; nos ayuda a tener mayor concentración.

Como toda bebida

de este tipo, se debe establecer un mínimo para que tenga efecto en el cuerpo humano; se ha estudiado que se necesita en promedio 6 mg de cafeína por kilo para ser considerada una bebida ergogénica. Debemos considerar, también, si la persona ya era (o no) consumidora de café; el rendimiento de la cafeína en el organismo no es el mismo en el cuerpo de alguien que nunca consume café, como en el de alguien que sí lo hace con frecuencia.

En promedio, el café tarda de 15 a 45 minutos para ser identificado por el organismo. Independientemente de que sea frío o caliente, lo importante es la concentración del café para que sea efectivo.

**Nathaly Aguilar.-
Nutricionista**



La idea de combinar el concepto de bicicletear y el café es para que los ciclistas puedan compartir su experiencia y conocimiento con los nuevos en este público que es de bike ride, pero no tan nuevo en el mundo del café pues **“ciclista que se respeta ama el café”**.

Si bien el concepto es conocido, el proyecto de crear un espacio con este ha recibido una muy buena acogida por parte de la comunidad. Nuestra gran meta es seguir promulgando este gran amor por el deporte y el café de una forma divertida y saludable.

**Pedro Álvarez.-
Bikeyard**

“El café ayuda a quien duerme poco y sueña mucho”.

