# BRASILE de origen único




| PERFIL DE SABOR | |
|---|---|
| AROMA | ●●●●● |
| CUERPO | ●●○○○ |
| DULZURA | ●●●●● |
| INTENSIDAD | ●●●◐○ |
| ACIDEZ | ●●○○○ |

**Perfil olfativo:**
**Aroma:** intenso y dulce con notas de miel.
**Sabor:** dulce y suave, con una acidez muy ligera que equilibra el sabor.
**Cuerpo:** amplio y redondo, ofrece una sensación aterciopelada en el paladar.
**Retrogusto**: persistente, con notas de miel.
**Tostado:** medio.

## Brasil

Se trata de una fina selección de café **100% Arábica,** procedente de las famosas plantaciones de tierra roja de las tierras altas brasileñas de las zonas de **Serrado y Minas Gerais**, conocidas por producir granos de gran calidad.
**El café brasileño es el más dulce del mundo y es ideal para quienes padecen acidez de estómago.**

**Composición y origen:**
Este producto de origen único se compone exclusivamente de granos Arábica cultivados en las regiones de Brasil, donde el clima tropical y el suelo fértil ayudan a desarrollar granos con perfiles de sabor distintivos.

**Reconocimientos:**
La cooperativa más importante de Brasil ha reconocido a Lucaffè por ser el primer importador que transporta el café en sacos especiales desechables y altamente ecológicos que pueden reducir en un 30% el proceso de degradación del producto durante el transporte, ya que son capaces de absorber la humedad producida durante el trayecto entre los dos trópicos y el Ecuador, lo que hace que el café sea más saludable.



CURIOSIDAD:

La mayoría de las plantaciones de Brasil fueron plantadas por emigrantes italianos. Hoy son un buque insignia de la nación.

## Formatos disponibles

CAFÉ EN GRNAO
TARRO 250g: Cod. 76293



## ¿Por qué elegir Lucaffè Brasil?

Lucaffè Brasil Monorigine ofrece una experiencia sensorial única, permitiéndole descubrir los matices aromáticos típicos de los cafés brasileños, fruto de una tradición secular y de un terruño excepcional.