



ORGULHO DE SER CORPANZUDO!

FICHA TÉCNICA

ESPÉCIE

Coffea arabica (ou para os íntimos, “arábica”!)

VARIETAL

Bourbon amarelo

PRODUTOR

Mariano Martins – Fazenda Santa Margarida (São Manuel – SP)

PROCESSAMENTO

cereja descascado lavado, processo exclusivo da nossa fazenda, o “Lavado Yakult”

FERMENTAÇÃO

realizada com o objetivo de conversão de açúcares em gordura (manteiga) e ácido láctico

BLEND OU SINGLE ORIGIN?

Este é um lote Single Origin e Single Lot - com blend de duas diferentes torras do mesmo café: 75% buscando trazer maciez e estrutura na boca e 25% buscando trazer potência de caramelo e complexidade de sabor

TORREFAÇÃO

Martins Café (torrado na própria fazenda, usando um exclusivo Diedrich IR12 Auto de 2ª geração)



ATRIBUTOS SENSORIAIS

Maciez láctica (muito mais macia que a acidez cítrica, que é pontuda), notas de nozes, caramelo, sutil defumado e muita textura de manteiga na boca. Gostosa estrutura na boca, com untuosidade e finalização prolongada, licorosa (que é a combinação perfeita da manteiga com a acidez láctica equilibrada).

DICAS DE EXPERIÊNCIAS: brincadeiras sensoriais legais para se fazer com o Fat Coffee

Como perceber melhor o tal do amanteigado?

A gordura é um composto de grande peso molecular, assim, filtros com tramas muito apertadas – como os de papel – irão retê-la. Teste o Fat Coffee na mesma proporção de pó vs água, em diferentes métodos (utilize a moagem adequada para cada um deles): coador com filtro de papel, coador de pano (as tramas são um pouco mais abertas) e algum que tenha filtro metálico (pode ser prensa francesa, filtro cônico ou cafeteira italiana). Se você tiver uma máquina de espresso em casa, vale tentar nela também, respeitando as proporções para o preparo de espresso. Você vai ver como a percepção da gordura é diferente em cada método! =D

Açúcar no café ou não? Eis a questão!

Já colocou açúcar no café especial e o sabor ficou intragável? O café especial torrado possui maior percepção de açúcares (frutose e glicose) que o açúcar de cozinha ou do sachêzinho (que é pura sacarose). Esses dois primeiros açúcares, presentes nas frutas, são bastante agradáveis na boca, enquanto a sacarose é mais enjoativa. Quando você coloca açúcar (sacarose) ou até adoçantes (!), os diferentes açúcares entram em conflito na sua boca e dá ruim. Mas com o Fat Coffee, não! Nesse café, nossas bactérias focadas transformaram para você parte do açúcar em gordura. Assim, o corpo que você sente é uma textura de gordura, de amanteigado, não de doçura como nos cafés especiais “normais”. Ou seja, se você colocar açúcar nele, não vai rolar treta dos diferentes açúcares e ele fica #delicinha. #cafedemocratico

Gordura e finalização: já reparou como alguns cafés vão embora da boca logo depois que você bebe?

Pense qual composto dilui mais rápido na boca: açúcar ou gordura? A gordura é bem mais persistente na boca (ex.: coma um bacon e você vai ficar sentindo o saborzinho dele mesmo depois de muito tempo depois de tê-lo comido todo). A doçura dilui rapidamente na saliva. Como o Fat Coffee é rico em gorduras, ele tem uma finalização bastante prolongada, macia, untuosa e licorosa (que é o perfeito equilíbrio entre acidez e corpo). Se quiser ir fundo na brincadeira, tome primeiro um café “normal”, e depois tome o FAT: como os dois cafés se comparam na boca (em maciez, persistência, sensação de peso)? E como eles se comparam na finalização (qual fica mais tempo na boca, depois de você ter engolido a bebida)? // dica: prove o FAT por último – como ele é muito persistente, se você tomar algo na sequência do fat, ele vai influenciar (por isso que ele funciona MUITO bem pra harmonizações).

Acidez cítrica vs. Acidez láctica

Pegue a laranja pera, o limão tahiti ou qualquer outra fruta cítrica que você tenha em casa e coloque ao lado um Yakult ou um iogurte que você tenha (também pode ser leite). Experimente um, depois o outro. Percebeu a diferença da acidez? Nos cítricos, a acidez é pontuda e nos lácticos, ela é mais redondinha, mais agradável ao paladar.

A cítrica é muito comum em cafés, já a láctica é rara – e usamos nossa receita exclusiva! Outra coisa: o FAT não parece tão ácido quando você coloca na boca né? Mas engole, e perceba se embaixo da sua língua tá bombando de saliva? Se sim, isso é acidez: ela é um irritante, faz nossa boca salivar, espalhando o sabor por todos os lados e permitindo melhor percepção de todas as nuances da bebida! No vinho isso chamado de frescor, brilho... Mas é apenas a acidez trabalhando por você!

Harmonizar café com comida? Por que não?

Queremos te desafiar a sair da clássica combinação café + bolinho e/ ou café + sanduíche do café da manhã (que é gostoso pra caramba, sabemos!). Tente harmonizar nosso Fat Coffee com defumados (bacon, presunto) ou com carnes assadas na brasa (o famoso churrascão). Não precisa tomar o café pelando de quente, pode ser mais morninho ou até com umas pedras de gelo! Não vamos dar spoiler no que vai acontecer, mas temos certeza de que vocês vão gostar! Quer dar uma pitada etílica para o churrascão? Recomendamos usar destilados como gin e vodka ao café já pronto e coloque bastante gelo!