



PÃO D'AVÓ

Bernardino Manuel Martins Alves

Pão Quente a toda a hora



Especializada em sêmea ferrão e broa de carne

Pastelaria Variada

Bolos p/ encomenda: aniversários, batizados e casamentos

Serviço de Snack-bar

Cachorros

Pregos

Francesinhas

Sopa



Av. José Dias Oliveira, 51 - Lj. 27
4760-418 Pousada Saramagos
(Em frente ao Novo Banco)

Tel. 252 922 084
bernardinoalves@hotmail.com

Café Zé Ringo



Especialidade:

Bife de Cavalo / Bacalhau à Zé

SERVIÇO À LISTA | PETISCOS | BONS VINHOS

Horário: Segunda a Sábado 8h às 22h



Av. Monte dos Combros, 244 | VERMOIM
ENCERRA AO DOMINGO

PROCESSO

do grão à sua chávena

Os grãos de café precisam de passar por um extenso processo de conversão para poderem chegar, em forma de bebida energética e revitalizante, às nossas chávenas. Os diferentes processos na obtenção do café têm um grande efeito sobre a sua qualidade e, portanto, fazem variar o preço final aplicado aos vendedores. Dependendo dos recursos, os produtores podem ser capazes de realizar com maior ou menor facilidade todo o processo até à venda do grão. E quanto maior for a quantidade de grão processado, maior será o preço exigido aos vendedores.



Colheita

os diferentes processos na obtenção do café têm um grande efeito sobre a sua qualidade e, portanto, fazem variar o preço final aplicado aos vendedores. No método manual, os frutos maduros são selecionados e apanhados manualmente, um a um. Este é um processo mais utilizado para o café de alta qualidade. Já no método mecânico, acontece quando os frutos são selecionados por uma máquina. É mais utilizado para café de baixa qualidade.

Secagem

no método a seco, os frutos são deixados ao ar livre para que sequem durante 100 dias, sendo necessário mexê-los continuamente. Durante a noite, os mesmos são tapados para proteção do frio e da humidade. Depois da secagem, os frutos são esmagados e os grãos de café, são esmagados, permitindo a dissociação das sementes e da película que as envolve. Já no método com água, os frutos são colocados em recipientes cheios de água, onde permanecem para fermentação durante um breve período de tempo. Depois deste tratamento, secam-se e separam-se os grãos de café, de modo a libertá-los da película.

Torrefação

antigamente os grãos eram torrados artesanalmente e o resultado era bastante irregular e desagradável, uma mistura de grãos crus e queimados. Hoje em dia, após a industrialização, os grãos são torrados dentro de um cilindro de metal que gira sem parar, de modo a garantir uma torrefação uniforme. Aos 100°C, os grãos tornam-se amarelos; aos 150°C ficam castanhos claros e duplicam o volume, começando a emanar o típico "aroma a café"; aos 200/250°C, o processo está concluído. O processo de torrefação e a temperatura utilizadas variam consoante a variedade de café utilizada, o país de origem e o país torrefator, pois os perfis de consumo dos consumidores variam ao longo do planeta.

Mistura

é a parte mais importante de todo o processo de produção pois tem que garantir o conjunto harmonioso do corpo, de aroma e sabor do café. Para ser equilibrada, tem que conter cafés mais doces e outros mais fortes; com aroma de chocolate e frutados; e mais ácidos, sendo que uma destas características tem de prevalecer em superioridade, de modo a dar personalidade à mistura.

Moagem

uma vez torrado e moído, o café começa imediatamente a oxidação. Os novos sistemas de embalagem em vácuo permitem o atraso desse processo, mas, infelizmente, não conseguem impedi-lo. Por isso, aconselha-se a que a moagem do café seja feita logo na altura do consumo. De salientar que cada maneira de preparar o café exige o seu próprio tipo de moagem.

Com o objetivo de valorizar a qualidade, originalidade e tradição

Associação do Café lança marca “Portuguese coffee: blends of stories”

Com o objetivo de promover o café português, a Associação Industrial e Comercial do Café (AICC) criou a marca institucional “Portuguese Coffee – blends of stories”. O objetivo é divulgar o “Café Português”, difundir a sua elevada qualidade, tradição e originalidade, já que este é um café diferente e com características próprias e únicas, reconhecidas pelos diferentes mercados, quer nacionais, quer internacionais.

Esta marca visa valorizar este produto específico e diferenciado, de modo a aumentar a sua consideração e procura, permitindo às empresas nacionais aumentarem as suas exportações nos diversos mercados externos.

Na verdade, não existia até agora uma marca ou elemento aglutinador da indústria que permitisse a diferenciação do café expresso português face a bebidas expresso de outras origens ou países. Este selo surgiu, assim, de uma aliança entre diversos associados que sentiram a necessidade de criar um elemento visual que permitisse facilmente identificar este produto e as suas características únicas.

O selo de denominação da marca distintiva do café expresso português foi nomeado “Portuguese Coffee – a blend of stories”, porque representa várias histórias das diversas marcas à volta do café português, mas também a associação entre a História de Portugal e a História do café no mundo, pois Portugal teve um papel preponderante na disseminação desta que é a segunda mercadoria mais transa-

cionada no mundo.

A inclusão deste selo permite ao comprador, seja ele um cliente individual ou coletivo, reconhecer facilmente as características específicas do café português. Este selo permitirá a marcas de café nacionais e ao consumidor identificar o verdadeiro Café Expresso Português. O selo garante que são mantidas as características deste tipo de café e ao mesmo tempo divulga a sua especificidade e a sua identidade histórica. Para as empresas exportadoras, o selo permite evidenciar uma garantia das especificidades deste café, asseguradas por uma entidade independente. Contribui ainda para a aceleração da competitividade das empresas nacionais no exterior e facilita o acesso a mercados internacionais. A grande vantagem para o consumidor é a facilidade de reconhecimento deste tipo de café. Também em relação aos estrangeiros, e segundo a Associação, esta será uma forma de todos poderem pedir o café português nos seus países de origem, podendo procurar na distribuição embalagens com este símbolo.

O que é o café expresso português?

É uma bebida obtida numa máquina expresso, a partir de uma mistura de café torrado, com um volume médio entre 30ml±5ml e com creme cor de avelã, denso e persistente. É uma bebida aveludada, com corpo acentuado e bem equilibrada. Caracteriza-se por uma enorme complexidade aromática, por uma suave acidez, por um notável balanço de sabores e por um final de boca agradável e persistente.

Mousse de café

Ingredientes:

- ✓ 1 lata de leite condensado
- ✓ 1 copo de café forte
- ✓ 3 folhas de gelatina incolor
- ✓ ½ chávena de chá de água quente
- ✓ 3 claras de ovo
- ✓ Confetes de café para a decoração q.b.



Preparação: ponha a gelatina de molho em água fria durante 10 minutos. Bata muito bem o leite condensado com o café. Escorra a gelatina e dissolva-a na água quente (1/2 chávena). Adicione a gelatina dissolvida ao preparado de café, misturando até ficar bem incorporada. Bata as claras em castelo firme, misture-as delicadamente ao doce para não perderem volume. Distribua a mousse por taças individuais e ponha no frigorífico por 4 horas.

Dicas: Antes de servir decore cada taça com enfeites de café. Pode juntar à taça chantilly e depois os enfeites de café.

PORTUGUESE COFFEE



A BLEND OF STORIES

VISITE-NOS EM WWW.THEPORTUGUESECOFFEE.COM