



11/2018

O quanto você conhece sobre café?

A Ajinomoto do Brasil separou algumas curiosidades sobre uma das bebidas mais consumidas no mundo: o café

É quase impossível negar uma xícara de café. Independente do horário ou da estação do ano em que estamos, um cafezinho é sempre bem-vindo pela maioria das pessoas. A Ajinomoto do Brasil preparou algumas curiosidades sobre o café, uma das bebidas mais consumidas no mundo.

- Você sabia que o Brasil é líder na produção mundial de café? Isso se dá muito por conta do clima, que é favorável para o cultivo do grão de café. Nós ficamos em segundo lugar na lista dos países que mais consomem a bebida, perdendo apenas para os Estados Unidos.
- Aminoácido e café? Sim! Os aminoácidos têm uma relação direta com os compostos aromáticos na bebida que podem modificar seu sabor e aroma. Os produtores capixabas e mineiros, por exemplo, usam os [fertilizantes da Ajinomoto do Brasil](#), e o resultado são grãos de extrema qualidade e que se diferenciam dos demais.
- A forma que coamos o café faz toda diferença! Quando vamos a uma cafeteria e somos questionados se queremos café coado ou expresso ficamos com aquela dúvida “o que muda entre um e outro?”. É bem simples, o expresso é mais ácido e encorpado, enquanto o coado tem uma textura mais leve, porém com aroma intenso.
- Café gourmet tem mesmo diferença? Tem sim! Os ditos “cafés gourmet” possuem grãos melhores e apresentam níveis de torra, ou seja, podem ser classificados como clara (suave e

mais ácido), média (equilibrado) ou escura (mais amargo e menos ácido). Isso faz toda a diferença para a apreciação da bebida.

- A cápsula de café é uma tendência que está longe de acabar. Um estudo feito pela Abic (Associação Brasileira da Indústria de Café) revelou que até 2020 o crescimento será acima da média das categorias tradicionais. Os brasileiros já estão adeptos a essa tendência e consomem cerca de três bilhões de cápsulas por ano.

Confira o site da [Ajinomoto do Brasil](#) e conheça nossa linha de fertilizantes.