

Sorprende a tus invitados esta navidad y conviértete en un experto cafetero

Marcilla L'aRôme Espresso te ofrece diferentes variedades e intensidades para combinar tus menús de fiesta con el café más exquisito y hacer las delicias de tus invitados. Los postres navideños junto al mejor café, garantizarán el éxito de todas tus

Barcelona, Diciembre de 2011. ¿Quieres deslumbrar a todos tus invitados estas fiestas? ¿Te has preguntado alguna vez cual es el tipo de café que mejor se adapta a cada comida? Esta Navidad conviértete en todo un experto cafetero y ¿por qué no? organiza una cata de café en casa como un auténtico profesional.

Las fechas navideñas son, por excelencia, un momento ideal para pasar un rato agradable con familia y amigos. La gastronomía toma un papel protagonista y dedicamos mucho tiempo a cocinar platos típicos y presentarlos de la manera más exquisita. Por ello, para tomar un café perfecto, Marcilla L'aRôme Espresso, con sus 10 distintas variedades y algunos consejos te ayudará a acertar con la intensidad adecuada según el menú que hayas preparado así como ofrecer a tus invitados aquella variedad que más les guste.

¿Cuál es el mejor café para servir tras las comidas Navideñas?

Ya hemos pensado en todos los detalles para nuestros menús, los entrantes, el plato principal y también hemos seleccionado postres y dulces típicos. Pero con tantos contrastes de sabores, ¿cuál es el café más adecuado para cada ocasión? Para poder apreciar todas las características del café y notar aun más su sabor, partiremos siempre como referencia del último plato que hayamos consumido. Con estos sencillos consejos podrás disfrutar del café más adecuado para cada menú de fiesta.

1. Aves y carnes, típicas recetas navideñas: Si en nuestro menú ha predominado la carne, lo más adecuado sería acabar con un café potente en cuerpo y personalidad. Así una variedad Fortissimo sería ideal para combinar con este tipo de menú porque es un café robusto, con mucha fuerza y cuerpo. El café de mayor intensidad dentro de la colección de cafés seleccionados de Marcilla L'aRôme Espresso.

2. Pescados y Mariscos, un clásico en las fiestas. Los pescados y mariscos también son habituales durante estas fechas. Éstos suelen ser platos más ligeros y menos especiados, por ello se recomienda una variedad de café más suave, con poco cuerpo, dentro de las variedades Marcilla L'aRôme Espresso, se ajusta a la perfección la variedad Suntuoso que ofrece una perfecta armonía entre sabor y aromas envolventes.

3. Cenas informales y variadas. Para las cenas más informales con aperitivos, quesos, pates y canapés, al haber gran cantidad de sabores, es mejor acabar con una variedad más neutra. La variedad Splendente de Marcilla L'aRôme Espresso, sería una buena opción porque es un café elegante y equilibrado, con aroma de intensidad pronunciada y una crema densa y persistente con reflejos dorados.

4. Cafés y dulces navideños Y si lo que queremos es degustar un café con los típicos postres navideños, debemos recordar que éstos se agrupan en dos tipos, los elaborados a base de frutos secos, como polvorones o turroneos clásicos, que deberán acompañarse con cafés suaves, y los elaborados a base de chocolate, que tomaremos con variedades más neutras y con menos cuerpo. Las variedades Satinato para los primeros por ser un café refinado y generoso en el paladar, con sabor suave y equilibrado y Delizioso, para los segundos, porque es cremoso, con notas ligeramente tostadas, y de gran riqueza aromática, dos variedades delicadas de Marcilla L'aRôme Espresso que ofrecen un espresso de alta calidad.

Convierte tus sobremesas en una divertida cata de café.

Las sobremesas navideñas son un momento muy especial para estar con la familia y amigos, por ello, es el momento ideal para degustar un exquisito café, sin prisas. Con las variedades de Marcilla L'aRôme Espresso Lungos como el Lungo Profondo podemos saborear durante más tiempo de un exquisito café con inconfundibles notas amargas que deja un delicioso y perdurable sabor en boca. El fin de fiesta perfecto para noches largas como la Nochevieja.

Y por último, para convertir tus sobremesas en el colofón final de un gran menú de fiesta, tan solo es necesario conocer algunos pequeños trucos para descubrir toda la intensidad de aromas y sabores. Por ejemplo, aclara siempre el paladar con un vaso de agua para limpiarlo bien de otros sabores que pueden alterar su sabor. Usa agua de calidad y leche fresca y asegúrate de tener diferentes variedades en intensidad y sabor para poder responder a las necesidades de todos tus invitados así como café descafeinado en sus dos versiones: Lungo Decaffeinato para los amantes de un café más largo y Decaffeinato espresso.

Es evidente que tomar un buen café es mucho más que ingerir una bebida, es también un acto social, un momento de reunión y conversación así que organizar una degustación de café puede ser una actividad participativa y divertida para aprender a distinguir los matices de aroma, cuerpo y sabor.

Variedades Marcilla L'Arome Espresso

La gama de variedades de Marcilla L'aRôme Espresso cuenta con 10 distintas intensidades para disfrutar de un sabor para cada persona y momento. Con estas diez variedades, Forza, Fortissimo, Suntuoso, Splendente, Satinato, Delizioso y Forza Decaffeinato y sus dos nuevos lungos, Lungo Profondo y Lungo Decaffeinato, Marcilla ofrece diferentes intensidades para satisfacer todo los paladares.

Todas las variedades de Marcilla L'aRôme Espresso contienen sólo café de la más alta calidad, cultivado y cosechado de forma social y medioambientalmente

sostenibles conforme a los criterios de la fundación de certificación UTZ CERTIFIED. Además, cada cápsula ha sido envasada de forma individual para mantener las propiedades de un café recién tostado.

Marcilla

Marcilla tiene una larga historia en el mercado español de café que se remonta a 1907. Desde sus orígenes, ha desarrollado y comercializado productos de altísima calidad a fin de cumplir su misión de ofrecer ricas experiencias de café y aroma a sus consumidores. La innovación constante siempre ha desempeñado un papel fundamental en la evolución de la marca, siendo reciente ejemplo de ello sus lanzamientos de Senseo en el segmento monodosis y Marcilla Cápsulas Gran Aroma.

Marcilla es marca líder del segmento de café molido en España y ocupa posiciones destacadas en los otros segmentos del mercado de café. Como parte de su política de responsabilidad social, incorpora café que cumple con los criterios UTZ CERTIFIED en todos sus productos y colabora activamente con el Banco de Alimentos. Pertenece a la compañía Sara Lee Southern Europe, S.L. que también comercializa las marcas Soley, Hornimans, (te e infusiones) y Natreen (edulcorantes). Cuenta con una división para el sector profesional y una fábrica ubicada en Mollet de Vallés, Barcelona. Para saber más sobre Marcilla, visite su página web www.marcilla.com

Acerca de Sara Lee Corporation

Sara Lee Corp. (NYSE: SLE) y su cartera líder de marcas de alimentación y bebidas que incluye Ball Park, Douwe Egberts, Hillshire Farm, Jimmy Dean, Pickwick Teas, Sara Lee y Senseo, genera casi 9.000 millones de dólares en ventas netas anuales de sus operaciones continuadas y emplea aproximadamente 20.000 personas en todo el mundo. En enero 2011, Sara Lee Corp. anunció que dividirá la empresa en dos compañías que cotizarán de manera independiente y que se centrarán exclusivamente en su mercado: una se focalizará en el mercado de café y té y la otra en el de cárnicas en Norteamérica. Para más información sobre la compañía, visite www.saralee.com.

Para más información:

Lara Guirao, Grupo Inforpress, Iguirao@inforpress.es tel. 93 419 06 30
