

Café Candelas hace una demostración a los hosteleros de Lugo de Latte Art y de cómo elaborar un buen té

Beatriz Pino, que obtuvo el primer premio en esta categoría en la campeonato de baristas de Valencia, fue la encargada de la exposición.

Una veintena de empresarios del sector de la hostelería de Lugo asistió esta mañana en el Royal Boundary Cocktail Bar a una demostración de Latte Art y a la presentación de la nueva gama de tés gourmet de alta gama de la empresa lucense CAFÉS CANDELAS.

Esta demostración estuvo a cargo de Beatriz Pino, formadora de la empresa, que ha obtenido el primer premio en la categoría de Latte Art en el Campeonato de Baristas de la Comunidad Valenciana, organizado por el Forum del Café.

El Latte Art es una modalidad de elaboración de café que conjuga el buen hacer con la creación artística. Los mejores baristas del país se están formando en esta especialidad, que permite dar a la elaboración del café un toque de distinción. Beatriz Pino hizo una demostración de elaboración de este tipo de cafés crema, conjugando sabores, tonos y dibujos, que fueron alabados por los asistentes.

Asimismo, explicó que “en el café, como en todo, tiene que ponerse cuidado en su elaboración para garantizar que combine con el resto de nuestra alimentación”, y añadió también que “en España no se toma el café como se debería”. Puso el ejemplo de que “el cliente de un local protesta si le sirven un entrecot mal hecho, pero no lo hace si su café no está bien y eso no debe ser así”, indicó.

Beatriz Pino es formadora del equipo de Cafés Candelas y hace demostraciones de Latte Art por todo el país, formando a los hosteleros en esta especialidad “que está al alcance de todos los baristas y que no supone un gasto de tiempo importante, pero que cautiva al cliente”, indicó.

Nueva línea de tés gourmet

Beatriz Pino explicó cómo se debe preparar un té, incluyendo normas básicas como dejar reposar y utilizar agua caliente para eliminar la teína y mantener el sabor y el aroma.

CAFÉS CANDELAS presentó a los asistentes su nueva gama de tés de tipo

gourmet, que comercializará en bolsas o botes de 150 gramos dirigidos a la hostelería pero también a disposición del público en general a través de su tienda virtual, www.tiendacandelas.com.

El equipo de calidad de la empresa ha creado para iniciar esta nueva línea de infusiones de alta calidad seis sabores diferentes, que llevan el nombre de seis ciudades árabes (Odiel, Azobia, Madinat, Namasiva, Dhanna y Benjumea). Han sido elaborados con materias primas que importan en origen para garantizar su calidad. Las combinaciones son de creación propia, por lo que no existen sabores iguales en el mercado.

El objetivo de Cafés Candelas con la incorporación de este nuevo producto es ampliar su catálogo con una oferta completa en bebidas calientes, en especial en la hostelería. Además, Candelas mantiene en Internet su tienda virtual para ofrecer sus productos al público de gran consumo, con especial atención a los de alta gama, que están disponibles ahora para todos también en el rincón del gourmet.
