

# CARDÁPIO



## CARTA DE CAFÉS GOURMET

*Maior opção de cafés de BH*

### Grupo 1

**UNIQUE Walyson** - Edição Limitada - Café natural e origem única (single origem), tem como diferencial o aroma frutado, sabor caramelo e frutas vermelhas, com corpo cremoso e acidez média. Torra média (Cor Chocolate), variedade Catuaí Vermelho, processo de secagem natural, pontuação SCAA 86. Origem: Carmo de Minas – MG

**UNIQUE MOCA** - Edição Especial - Peaberry, Moca ou Moquinho são os nomes dados a esses grãos redondos que sofrem uma mutação natural, normalmente cada fruto é composto por dois grãos, porém apenas 5% do café mundial nasce como filho único. Estes são reconhecidos por sua torra uniforme pois a sua forma arredondada permite que os grãos rolem pelo cilindro do torrador de maneira mais eficiente, facilitando a transferência de calor no processo de torra. Origem: Carmo de Minas – MG

**UNIQUE ORGÂNICO** - Certificado IBD Certificações com sabor de erva-cidreira. Café cereja descascado e single origem (origem única), Tem como diferenciais o aroma de erva-cidreira e o sabor equilibrado. Origem: Carmo de Minas - MG

**ORFEU CLÁSSICO** - café equilibrado de aroma complexo, com notas florais, frutadas e de caramelo, apresenta doçura elevada, corpo aveludado e acidez equilibrada com finalização persistente e prazerosa. 100% arábica, acidez equilibrada, variedade bourbon Amarelo e Catuí, torra média. Origem: Botelhos – MG.

**ORFEU INTENSO** - Café encorpado de torra escura e apresenta notas de frutas secas, como uva passa e ameixa, com doçura alta, acidez baixa e um corpo aveludado, 100% arábico, variedade catuaí vermelho, torra escura. Origem: Botelhos – MG.

**ABRAÇO** – Parceiro de pequenos produtores que atuam com modelos de produção equilibrados, social e ambientalmente. Classificado acima de 80 pontos pelos padrões do SCAA (Specialty Coffe Association of America). Frutado com notas de caramelo, acidez média, sabor intenso e marcante. Origem: Boa Esperança – MG

**CAFÉ 700 Premium** - Situada na serra da Mantiqueira a fazenda Santa Edwiges disponibiliza grãos obtidos com os mais rigorosos critérios de seleção. Café de altíssima qualidade para os mais exigentes apreciadores e degustadores. Variedades: Bourbon Amarelo, Catuí Amarelo e Mundo novo; processo: cereja descascado e natural; notas: nozes, caramelo, chocolate e frutado; retrogosto: agradável e prolongado. Origem: Mantiqueira de Minas – MG.

**XÍCARA 50 ML – R\$ 14,00      XÍCARA 150ML – R\$ 22,00**

### Grupo 2

**UNIQUE BLEND** - Uma combinação entre o Unique frutado e o Unique cítrico, mistura entre café natural e cereja descascado. Uma mistura entre café natural e cereja descascado. A busca do equilíbrio perfeito entre diferentes cafés. Benefícios: Bebida equilibrada. Sabor e aroma com notas de chocolate e frutas. Suave, encorpado, acidez média e sabor residual que lembra caramelo. Origem: Carmo de Minas - MG

**UNIQUE FRUTADO** - Café natural e single origem (origem única), alto teor de doçura, sabor e aroma de frutas vermelhas. Equilibrada, encorpada, acidez média com sabor residual longo e intenso que lembra amora e chocolate. Origem: Carmo de Minas - MG

**UNIQUE BOURBON AMARELO** - Café cereja descascado e single origem (origem única), bourbon amarelo, tem como diferencial a acidez que é a principal responsável pela neutralização do amargor proveniente da cafeína. Café suave e sem amargor. Origem: Carmo de Minas – MG

**ORIGEM** – Aroma e sabor intensos com notas marcantes de chocolate e avelã, acidez média de frutas vermelhas e corpo denso. Origem: fazenda Capetinga, Boa Esperança – MG

**FLOR DA CANASTRA** – 100% Arábica, da espécie Catuaí Vermelho em apenas 3 hectares, com altitude de 1.063m, no critério e produção familiar artesanal. O processo é natural com colheita manual, seca ao sol, tudo sem a interferência de

maquinário. O Microlote da Flor #002 traz aroma fresco, corpo equilibrado, acidez cítrica, doçura com notas de melão e caramelo, com finalização prolongada. Origem: São Roque de Minas – MG.

**CAFÉ FAMILIAR DA TERRA** orgânico – Padrão gourmet 100% arábica, de sabor e aroma inesquecíveis, cultivado e colhido em terras de altitude superiores a 1.000 metros, é o fruto do trabalho das mais de 320 famílias produtoras e da COOPFAM, referência mundial em Café Orgânico e Comércio Justo. Origem: Poço Fundo – MG.

**CAFÉ FAMILIAR DA TERRA** orgânico FEMININO – Além das características acima é o resultado do trabalho exclusivo do grupo MOBI – Mulheres Organizadas Buscando Independência para cooperadas que desejam o reconhecimento do seu trabalho na produção de café.

**MINAS ESTATE** – Variedade Bourbon, cítrico de média acidez, aroma floral, torra média/forte. Origem: Sto Antônio do Amparo – MG

**MINAS ESTATE Matas de Minas** – Variedade Icatu, bebida encorpada com doçura média, aroma chocolate e caramelo, torra média/forte. Origem: Cerrado-Carmo do Paranaíba – MG

**MINAS ESTATE Sul de Minas** – Variedade Icatu, bebida encorpada com doçura média, aroma chocolate e caramelo, torra média/forte. Origem: Cerrado-Carmo do Paranaíba – MG

**ITAÓCA** - Café com surpreendente aroma de frutas amarelas, como o damasco. Seu corpo aveludado e final prolongado fazem parte da surpresa que fica para as notas de açúcar mascavo e chocolate ao leite. Variedade catuaí vermelho, torra média. Origem: Conceição do Rio Verde,- MG

**XICARA 50 ML – R\$ 8,00**      **XÍCARA 150ML – R\$ 13,00**

### Grupo 3

**DOS REIS Matas de Minas** – 3º colocado concurso regional de Emater, variedade Catuaí vermelho, produzido a 1155m de altitude, natural SAT sem agrotóxicos. Notas de baunilha, tostado e nozes, acidez cítrica delicada e corpo marcante de doce de leite. Origem: Serra do Brigadeiro, Ervália – MG

**UAIMII Especial** – Composto de grãos cereja descascado, colheita seletiva manual, torra média e cultivado acima de 1.200m – Origem: Produzido em São Bartolomeu município de Ouro Preto – MG.

**AQUINENSE** - Café Gourmet 100% Arábico, conjunto de corpo equilibrado, sabor intenso, agradável e frutado na boca, produzido a 1000 metros de altitude o que garante condições climáticas excelentes aos grãos selecionados, acidez equilibrada e suavidade, uma mistura de aroma intenso e final longo, habitualmente exportado para França Origem: São Thomas de Aquino - MG

**MINAS RESERVA** – Sabor e aroma frutados com notas de chocolate, natural, seco no sol com polpa, acentuada doçura e acidez, variedade Novo Mundo e Catuaí vermelho. Finalista do concurso de cafés especiais da Emater 2016. Origem: Fazenda Novo Mundo, Oliveira, MG.

**RESERVA DA SERRA** – O café Reserva da Serra é produzido em tradicional fazenda no sul de Minas Gerais, no município de Campos Gerais, a aproximadamente 1000m de altitude. Tudo isso aliado aos cuidados do cultivo e torra artesanal, garantem um café encorpado, com aroma e sabor excepcionais. Origem: Campos Gerais – MG.

**XICARA 50 ML – R\$ 6,00**      **XÍCARA 150ML – R\$ 10,00**

### Grupo 4

**DOS REIS superior** – Suave e sem defeitos de padrão exportação, sabor doce que denota nozes cítrica, corpo presente e finalização agradabilíssima. Origem: Região das Matas de Minas – Viçosa – MG.

**VERTENTES** - Bebida mole, aroma suave, sabor achocolatado, de corpo consistente, acidez mediana e agradável, muito doce, amargor médio e agradável, retro gosto achocolatado de alta permanência, torra média. - Origem: Santo Antônio do Amparo - MG

**MONTUEIRA** - Sabor frutado, adocicado e encorpado, retro gosto prolongado, torra média, produzido no berço do café de qualidade (no sul de minas) sendo um café de altitude fator essencial para sua boa qualidade. Origem: Carmópolis de

Minas – MG

**BOTTEGA Gourmet**- Grãos selecionados em peneira 17, 100% arábica, variedade Catuaí vermelho, produzidos a 932m de altitude,. Possui sabor adocicado e suave, com aroma bem pronunciado, discreta acidez cítrica; encorpado e levemente adstringente, proporcionando retro gosto prolongado após sua degustação. Oleosidade visível, indicando ponto adequado de torra (torra média) e moagem entre fina e média proporcionando a correta extração de suas melhores características. Origem: Nepomuceno – MG

**UAIMII Tradicional** – Torra encorpada, secagem natural, cultivados a 1.200m de altitude, sabor suave, típica pureza dos arábicos. Origem: Produzido em São Bartolomeu município de Ouro Preto – MG.

**GRÃO REAL** - Produzido em região fria e montanhosa, mais precisamente na Região da Serra do Caparaó próximo ao Pico da Bandeira, é torrado e moído na roça, buscando preservar as tradições e o sabor do café mineiro. Origem: Cerra do Caparaó – MG

**BELA FLORA** - Grãos 100% arábica da variedade catuaí vermelho, torra média, intenso aroma de frutas maduras, elegante equilíbrio entre corpo e acidez, creme longo e duradouro, surpreendente aroma e sabor. Origem: Jacui - MG

**DEL MATTINO** - Café 100% grão arábica, sem adição de subprodutos, torra chocolate o que proporciona um verdadeiro conjunto de sensações: sabor único, pronunciado, levemente adocicado e deixa um gosto muito agradável e prolongado. Fino e equilibrado. Origem: Machado – MG.

**XICARA 50 ML – R\$ 5,00**      **XÍCARA 150ML – R\$ 8,00**

### Grupo 5

**FAZENDA SANTANA** - O Café Fazenda Santana foi um dos vencedores da 10ª edição dos melhores cafés do Brasil na Categoria Café Natural da ABIC de Qualidade do Café. Genuíno café gourmet, encorpado, torra média, acidez equilibrada com sabor e aroma intensos. Origem: Santa Rita do Sapucaí – MG

**DA ROÇA Tradicional** - Café que contém uma mistura de café arábica e robusta. De um paladar levemente acentuado e aroma mais refinado, o café tradicional se encaixa em quase todos os paladares por ter seu gosto mais suave, fazendo com que o mesmo se torne privilegiado. Origem: Varginha – MG

**DA ROÇA Extra Forte** - Diferente do café tradicional o EXTRA FORTE tem suas característica de forte sabor e aroma marcante. Seu ponto de torra é mais escuro fazendo com que o café libere seu gosto mais acentuado. Origem: Varginha – MG

**Bottega Especial** - 100% arábica, variedade Catuaí vermelho, oossui sabor adocicado e suave, com aroma bem pronunciado, discreta acidez cítrica, ponto adequado de torra (torra média) e moagem entre fina e média proporcionando a correta extração de suas melhores características. Origem: Nepomuceno – MG

**XICARA 50 ML – R\$ 4,00**      **XÍCARA 150ML – R\$ 6,00**

## **CAFÉS TRADICIONAIS COADOS** Marca Fazenda Santana de Sta Rita do Sapucaí - MG

	<u>50 ml</u>	<u>150 ml</u>
302005/04 - Cafezinho (simples curto)	R\$ 2,00	R\$ 4,00
302002/01 - Café com leite (meio a meio)	R\$ 4,00	R\$ 7,00
302011/10 – Queimadinho (açúcar queimado, leite, canela)	R\$ 5,00	R\$ 7,00
104010 – Acréscimo de chantilly	R\$ 3,00	
307007 - Copo de Leite (quente/gelado)	R\$ 2,00	

**Métodos:** Coador de pano - Cafeteira italiana ou Moka - Cafeteria francesa ou French Press - Clever Dripper - HarioV60 - Chemex.

**OBs:** Cafés Especiais Coados nos sistemas de extração têm acréscimo de R\$ 2,00 por dose.

Veja detalhes ao final do cardápio...

Vendemos todos os cafés em embalagens que variam de 250g, 500g e 1Kg

## **ESPRESSOS** Cardápio elaborado pela barista Rosa Gabriela

<u>Clássicos</u>	<u>50 ml</u>	<u>150 ml</u>
86/87 - Tradicional (café puro)	R\$ 4,00	R\$ 6,00
309008/06 - Carioca (com um pouco de água)	R\$ 4,00	R\$ 6,00
309014/13 - Espuminha (com espuma de leite)	R\$ 5,00	R\$ 6,00
309012/11- Cremoso (com creme chantilly)	R\$ 5,00	R\$ 8,00
309002/01- Pingado (com leite)	R\$ 5,00	R\$ 7,00

## Quentes especiais 180 ml

309003 - Bombom (com leite condensado)	R\$ 9,00
309009 - Chocopress (com chocolate)	R\$ 8,00
300502 - Maltine(espresso c/ calda de chocolate, leite vaporizado e ovomaltine)	R\$ 11,00
137 – Mineiro (espresso c/ doce de leite, canela e calda de chocolate)	R\$ 10,00
309017 – Mineirinho (espresso com doce de leite)	R\$ 7,00
309019 - Paçoca (espresso com paçoca e leite)	R\$ 9,00
300508 - Vaquinha preta (espresso com Nutella)	R\$ 12,00
300509 – Vienense (espresso com pedaços de chocolate e leite vaporizado)	R\$ 10,00

## Gelados

302003 - Café gelado (com gelo de café)	R\$ 7,00
300505 - Frapê (espresso com sorvete e vanilla)	R\$ 12,00
300504 - Flocos (3 bolas de sorvete de creme, 1 espresso doppio, 2 colheres de sopa de Ovomaltine)	R\$ 12,00
300503- Vaquinha Holanda (espresso doppio, 3 bolas de sorvete de creme, 1 colher de sopa de Nutella)	R\$ 13,00

## Drinks Alcoólicos 180ml

200504 - Irish coffee (espresso, açúcar mascavo, uísque e chantilly especial – bebida tradicional das cafeterias do mundo).	R\$ 17,00
---	-----------

200501 - Afogatto Mineiro R\$ 12,00  
(espresso encorpado, bola de sorvete de creme, dose de cachaça)

200503 - Doce Vinho R\$ 14,00  
(espresso, doce de leite, geléia de jabuticaba, licor de jabuticaba e cachaça)

200502 - Caipirinha de café com pitanga R\$ 14,00  
(espresso, licor de pitanga, cachaça e pedras de gelo)

## **CAPUCCINOS** 180 ml

308005 - Tradicional (sem canela e sem cacau) R\$ 7,00

308002 - Da Fazenda R\$ 8,00  
(espresso com leite vaporizado e pedaços de rapadura)

308003 - Italiano R\$ 8,00  
(com canela, cacau em pó e leite vaporizado)

308002 - Gelado R\$ 7,00  
(leite gelado batido com capuccino tradicional)

104010 - Acréscimo chantilly R\$ 3,00

\* Temos também na versão *DIET* (Três Corações)

## **CHOCOLATES** 300 ml

307005- Toddy/Nescau (quente ou gelado) R\$ 7,00

307002 - Especial R\$ 8,00  
(pedaços de chocolate, canela e creme de leite)

307006 - Choconutella (nutella com leite quente) R\$ 10,00

307003 - Riacho R\$ 8,00  
(chocolate meio amargo dissolvido em leite quente)

## **CHÁS**

303003 - Chazinho da Vovó R\$ 6,00

Mantemos habitualmente: chá preto, erva doce, capim cidreira e maçã com canela

## **SUCOS**

	<u>300ml</u>	<u>500ml</u>	<u>1 litro</u>
305006/07/05 Laranja/Limão natural	R\$ 5,00	R\$ 8,00	R\$ 16,00

305004/03/02 Limonada suíça (com leite)	R\$ 6,00	R\$ 8,00	R\$ 17,00
--	----------	----------	-----------

305013/12/11 Polpa com laranja	R\$ 8,00	R\$ 10,00	R\$ 20,00
-----------------------------------	----------	-----------	-----------

Sabores: Graviola, manga, abacaxi, acerola, goiaba, maracujá (consulte disponibilidade).  
Acréscimo c leite R\$ 1,00

305014/15 – Suco funcional R\$ 10,00 R\$ 12,00 R\$ 25,00  
- VERDE: laranja, couve, alface, agrião, rúcula, manjeriço e gengibre;  
- VERMELHO: beterraba, melancia, maçã, limão, e gengibre;  
- ALARANJADO: laranja, cenoura, mamão, maçã e gengibre;

305018/19 Vitamina com leite	R\$ 8,00	R\$ 10,00	R\$ 17,00
---------------------------------	----------	-----------	-----------

Com até 3 frutas

## **REFRIGERANTES E ÁGUAS**

306001 – Refrigerante lata R\$ 3,50

306005 – Schweppes R\$ 5,00

305001 - Suco lata R\$ 5,00

301001 - Água mineral s gás R\$ 3,00

301002 - Água mineral c gás R\$ 3,50

301003 - Água de coco 200ml R\$ 5,00

301004 - Água de coco 330ml R\$ 5,80

## CERVEJAS

202007 - Skol	R\$ 5,00	202002 - Brahma Weiss - Lager - Red	R\$ 6,00
202001 - Brahma Zero	R\$ 5,00		
202006 - Heineken	R\$ 6,00	202008 - Stella	R\$ 6,00
202005 - Budweiser	R\$ 6,00	202009 - Tipo Malzbier	R\$ 6,00

### Especial:

São Sebastião R\$ 18,00  
Tipos IPA Carcará 6,5% de álcool com rapadura de Itaguara-MG e Weiss Trigo 5,5% com mel de St Bárbara-MG,

Taberna do Vale R\$ 18,00

## WHISKY - doses

209008 - Red Label R\$ 16,00      209010 - White Horse R\$ 14,00

## AGUARDENTES E LICORES - doses

209007 - Cachaça Germana	R\$ 8,00
209001 - Cachaça Vale Verde	R\$ 8,00
209004 - Cachaça Salinas	R\$ 6,00
209008 - Cachaça Boazinha	R\$ 5,00
209002 - Cachaça Seleta	R\$ 5,00
207001 - Licor de Café	R\$ 7,00
200502- Caipirinha 300ml	R\$ 16,00

## AÇAI

	<u>300ml</u>	<u>500ml</u>
102002/03 - Açai	R\$ 13,00	R\$ 15,00
102004/05 Suco de açai	R\$ 10,00	R\$ 12,00

## SANDUÍCHES

106007 - Nhô Joca (baguete de pão francês, linguiça caseira, queijo, cebola tostada, alface e tomate)	R\$ 18,00
106012 - Rabicó (baguete de pão francês, pernil desfiado, queijo canastra, alface, tomate e molho especial)	R\$ 18,00
	R\$ 18,00
106005 - Mimoso (baguete de pão francês, carne de panela com requeijão cremoso, alface e tomate)	R\$ 17,00
106002 - Cocoricó (baguete de pão francês, frango desfiado, queijo do Serro, alface e tomate)	R\$ 18,00
106006 - Misto quente (pão francês, presunto e queijo)	R\$ 6,00
106010 - Pão francês na chapa (com manteiga)	R\$ 4,00
106008 - Pão francês na chapa recheado (com queijo ou ovo ou linguiça ou carne moída)	R\$ 7,00
106011 - Pão de queijo na chapa com presunto ou queijo ou linguiça	R\$ 5,00
	R\$ 5,00
Acréscimo queijo - ovo - linguiça - presunto	R\$ 2,00

## CALDOS (consulte os sabores disponíveis) - 500ml

103005 - R\$ 15,00

## TAPIOCAS Salgadas

105005 Queijo e Manteiga de garrafa R\$ 7,00  
Presunto e mussarela e tomate

## TAPIOCAS Doces

105006 Goiabada e queijo R\$ 9,00  
Doce de leite com queijo  
Tapiocas são recobertas com manteiga de garrafa

## Bolos da Fazenda

Tamanhos	G	M	P
Cód. 402002/03/04 -	(23cm)	(19cm)	(12cm)
	R\$ 22,00	R\$ 18,00	R\$ 9,00

Bolo de Mexerica – fubá com goiabada - fubá com queijo (misturado) - jabuticaba

\*Consulte sabores sob encomenda

Acréscimo da calda de chocolate R\$ 6,00

## Pudim de mexerica

Cod 1129 – Médio R\$ 22,00

## BUFFET café da manhã-tarde

3ª a sábado	R\$ 4,60 cada 100g
Domingos de feriados	R\$ 5,20 cada 100g
Sobremesa todos os dias	R\$ 5,90 cada 100g

DELIVERY DAS COMIDINHAS MINEIRAS: 33247774

De 3ª a sábado de 11 às 22h, domingos e feriados de 11 às 18h.

Atendemos na região centro-sul de BH

Consulte valor de entregas

RECEBEMOS cartões de débito, crédito, refeição e alimentação, NÃO ACEITAMOS CHEQUES e CARTÃO ALELO.

## Processos de extração de café

### Coador de pano

Não se sabe quando surgiu e quem foi o primeiro a utilizar essa forma de extração de café, mas até hoje ela é a mais tradicional nas casas, bares e padarias. O método é muito simples: coloca-se o pó no coador e depois despeja-se água quente normalmente filtrando para dentro de um bule. Essa maneira de fazer tem como pontos positivos a facilidade e rapidez, mas é importante ter cuidado com o tipo de pano e por quantas vezes ele será utilizado.



Cafeteira italiana ou Moka

Foi a precursora das máquinas de café expresso, surgiu na Itália de uma adaptação de um bule. Ainda é uma das formas preferidas de se fazer café em casa na Europa. O processo de preparo é bem simples. Na parte de baixo da cafeteira, coloca-se água e, na parte de cima, em um recipiente furado, o café. Depois, a parte de cima é rosqueada e a cafeteira, colocada no fogo. Quando a água entra em ebulição, passa pelo pó e o líquido que sobe já está pronto e fica armazenado na parte superior.



Cafeteria francesa ou French Press

Surgiu nas cozinhas francesas em 1852, mas só foi registrada em 1929 pelo designer italiano Attilio Calimani. Seu principal apelo é a não utilização de energia elétrica ou filtros de papel. Por muito tempo, foi considerada artigo de luxo devido ao seu acabamento. Atualmente, é possível encontrar inúmeros modelos que atendem a todos os bolsos. O processo de elaboração do café com esse tipo de cafeteira consiste em colocar o pó no fundo e misturar com água quente, deixando a mistura descansar por alguns minutos. Depois, é só empurrar o êmbolo para baixo para que o café seja filtrado.



CleverDripper

Este é um porta filtro desenvolvido e patenteado por uma empresa de Taiwan e que foi lançado há cerca de 10 anos atrás. A princípio, se parece com um clássico porta filtro como os criados pela germânica Melitta. Feito em acrílico de alta qualidade e com excelente acabamento, o diferencial desse método de preparo é que eles criaram um Sistema de

Controle de Fluxo, algo bem esperto, de fácil acionamento e engenhosa escolha de materiais. O silicone tem excelente capacidade de acomodação entre suas peças, fazendo vedação total do orifício de passagem do porta filtro. Para iniciar a extração basta encostar o disco de controle de fluxo em uma jarra ou até mesmo uma xícara, a extração é interrompida automaticamente assim que retirar o porta filtro do recipiente onde foi feita a extração.



### Hario V60

Desenvolvida no Japão, à primeira vista a Hario V60 se parece muito com os suportes para filtros de papel tradicionais presentes em quase todas as cozinhas do Brasil, mas as semelhanças param no quesito formato. Um detalhe que chama bastante atenção na Hario V60 é a presença de um único e enorme orifício para a passagem do café que, aliado às ranhuras em espiral presentes em toda a extensão do porta-filtro, permite um fluxo contínuo e homogêneo de extração, sem retenção excessiva na parte inferior ou pouca extração na parte superior e laterais. Para se preparar um café na Hario V60 usa-se um filtro de papel bastante fino e poroso, de formato cônico. Essas características proporcionam como resultado final uma xícara bastante limpa, com acidez e doçura ressaltadas.



### Chemex

Ainda pouco conhecida no Brasil, a técnica já é veterana nos Estados Unidos. Foi inventada em 1941 por Peter J. Schlumbohm, um químico alemão radicado na terra do Tio Sam e que tinha a justa fama de ser um cientista maluco por inventar uma série de produtos com alguma repercussão.

Sua grande obra, no entanto, foi ter imaginado que ao fundir dois equipamentos usados em laboratórios – um frasco Erlenmeyer e um funil – poderia bolar um jeito melhor e até mesmo mais bonito de se fazer café no dia a dia, usando praticamente os mesmos recursos, mas de uma forma mais eficiente. O formato inusitado da cafeteira não possui função meramente estética: o afunilamento no meio da peça colabora na conservação da temperatura do café, deixando-o quentinho por algum tempo.

O filtro usado nessa cafeteira é feito em um papel mais grosso do que o encontrado em coadores comuns. Seu formato circular foi desenvolvido para ser dobrado num cone, que, após encaixado e aberto, apresenta uma parede tripla de filtragem num dos lados, responsável por não deixar passar nenhum resíduo sólido para a xícara, proporcionando um sabor muito adocicado, equilibrado e com grande leveza.

Atualizado em 28-03-17

## Faça seu evento conosco

- . Espaço que pode ser privativo
- . Comanda individual
- . Sistema prático de self service
- . 10% opcional
- . Facilidade de estacionamento
- . Não cobramos pela locação do espaço
- . Local de ótima energia

Mais informações: 31 99281 8880

