



Cintia Oliveira
5/8/2009



Linha de aromatizados da Baggio Coffees

Amaretto, chocolate e caramelo. Estas são apenas algumas versões para a bebida que é mania nos Estados Unidos e na Europa. Já faz alguns anos que os cafés aromatizados podem ser encontrados no mercado brasileiro. No entanto, o produto ainda é pouco consumido por aqui.

Segundo o diretor industrial do Baggio Coffees, Clodoaldo Iglezia, a razão para isso está no custo mais elevado do produto. "Os cafés aromatizados são mais servidos em ocasiões especiais. Devido ao custo mais alto e a embalagem reduzida (100g), não é um café consumido todos os dias", explica.

Questão de gosto

Segundo a barista do Centro de Preparação de Café do Sindicaesp (Sindicato da

Indústria de Café do Estado de São Paulo), Cleia Junqueira, alguns baristas não apreciam o café aromatizado. Apesar de afirmar que não tem nada contra a bebida, Cleia ainda prefere o café gourmet. "O café gourmet puro (sem açúcar) possui nuances assim como o vinho. Em um espresso é possível encontrar notas de frutas cítricas, caramelo e chocolate, por exemplo. Tudo depende do terroir (região de cultivo do grão)", explica.

No entanto, o sabor amargo do café nem sempre conquista o paladar de todos. De acordo com o diretor do Café Floresta, Auro Sato, trata-se de uma característica dos clientes que apreciam a bebida aromatizada. "O café aromatizado pode ser uma solução para quem não gosta do amargor da bebida", explica.

O diretor do Café Floresta afirma ainda que o aroma não se sobressai ao sabor característico de café. "O café aromatizado não altera em nada o sabor de café. Pelo contrário, o aroma apenas proporciona uma somatória de sabores".

Opções

A linha de aromatizados do Café Floresta oferece o produto em três versões: Trufas de chocolate, Amêndoas torradas e Baunilha com nozes. A seleção dos sabores foi inspirada nos aromatizados mais vendidos no mundo. "O café aromatizado é mania nos Estados Unidos e na Europa", revela Sato.

A Baggio Coffees oferece a bebida nas versões: Chocolate com menta, Caramelo, Amaretto e Limão. A novidade fica por conta do café com aroma de açaí. "Elaboramos esse produto para atender o público norte americano. A aceitação foi tão grande que decidimos trazer para o Brasil", explica Clodoaldo.



Os cafés aromatizados ainda são pouco consumidos por aqui

Segundo ele, o açaí trouxe ao café um aroma mais adocicado. No entanto, existem algumas restrições quando o assunto é

Divulgação



Baggio aposta no sabor brasileiro do açaí

aroma. "Fizemos por um tempo o café aromatizado com frutas vermelhas, mas não houve retorno. O resultado foi um aroma muito doce. Não foi bem recebido no mercado", conta o diretor industrial da Baggio Coffees.

Syrup

O syrup (xarope) também está em alta quando o assunto é agregar sabor ao cafezinho de todo dia. Segundo Cleia, os xaropes são de grande utilidade na elaboração de drinks à base de café. "Esse tipo de café vende muito, principalmente entre as pessoas que não apreciam o amargor do café. Os xaropes são utilizados para incrementar os drinks", explica a barista.

O diretor industrial do Baggio Coffees explica que há diferença entre o café aromatizado com xarope e a bebida com aroma. "Enquanto o café aromatizado traz o aroma e mantém íntegras as características do café, o xarope acrescenta o aroma e o sabor na bebida", compara Clodoaldo.

Serviço:

Baggio Coffees

Site: www.baggiocoffees.com.br

Café Floresta

Site: www.cafefloresta.com.br

Sindicafesp (Sindicato da Indústria de Café do Estado de São Paulo)

Site: www.sindicafesp.com.br