la escuela de BARISTAS

WORKSHOP CATA EXPERIMENTAL

DESCRIPCIÓN

Si te interesa explorar las últimas tendencias en la industria del café, este workshop es para ti.

Cataremos 8 cafés excepcionales, elaborados a través de procesos experimentales innovadores como fermentación anaeróbica, maceración carbónica, cafés infusionados y otros métodos vanguardistas que están dando de qué hablar en el mundo del café.

Ideal para quienes buscan ir más allá del café tradicional y experimentar con procesos de vanguardia.

¿Qué aprenderás?

- Diferencias entre los procesos experimentales como la fermentación anaeróbica y la maceración carbónica, y cómo afectan al sabor y aroma del café
- El impacto de las infusiones y otros métodos innovadores en el perfil de sabor de café
- Consejos para disfrutar y explorar estos cafés en tu hogar

PROGRAMA

- **Duración:** 2 horas
- **Grupo máximo:** 10 personas
- **Formato:** teórico y práctico, con catas guiadas por un experto
- **Titulación:** No disponible
- **Precio:** 100€ (IVA incluido)

¿QUÉ INCLUYE?

- **Cata guiada de 8 cafés experimentales:** una selección exclusiva de cafés con procesos innovadores que te sorprenderán
- **Material didáctico** exclusivo con información detallada sobre cada uno de los procesos experimentales
- **Café en grano:** podrás llevarte uno de los cafés que hayas catado para seguir disfrutando en casa
- **Consejos para disfrutar y explorar** estos cafés en tu hogar