

## Cafeteria do Museu oferece melhor café do Estado de São Paulo

*Estabelecimento passa a oferecer café campeão do 9º Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo*

Vem da cidade de Piraju, a 330km de São Paulo, a mais nova preciosidade da Cafeteria do Museu, instalada no Museu do Café, em Santos/SP. O grão produzido em uma propriedade de meio alqueire, colhido manualmente e escolhido à exaustão, foi o vencedor do “9º Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo – Prêmio Aldir Alves Teixeira”, na categoria Micro Lote. O café premiado passa a ser vendido a partir desta semana, ao preço de R\$ 7 a xícara ou R\$ 36 o pacote com 250 gramas.

O produto, à disposição dos clientes para saborear na hora ou levar para casa, tem como características doçura acentuada, acidez equilibrada e final com sabor consistente e agradável. O café é resultado da primeira safra do produtor José Emílio Lisboa, cultivado entre 620 e 650 metros de altitude, bem abaixo do mínimo de 800 metros considerada como ideal pelos especialistas do setor.

Durante o leilão realizado entre os 11 finalistas do Concurso Estadual de Qualidade, a Cafeteria do Museu arrematou duas sacas do grão produzido por Lisboa, investindo cerca de R\$ 5 mil para adquirir o café de alta qualidade. Pelo lance vencedor, o estabelecimento foi também premiado na categoria “Especial”, oferecido à empresa responsável pelo maior lance na categoria Micro Lote – destinada ao café cultivado em pequenas propriedades.

### **Edição especial 10 anos de Cafeteria do Museu**

Outra novidade que passa a ser comercializada no estabelecimento é a caixa comemorativa dos 10 anos da Cafeteria do Museu. O souvenir traz seis pacotes de 250g dos cafés de alta qualidade mais vendidos na Cafeteria – Sul de Minas, Chapadão do Ferro, Cerrado de Minas, Blend da Cafeteria do Museu, Alta Mogiana e Orgânico – com informações sobre suas características, modo e local de cultivo. A caixa Edição Especial 10 anos da Cafeteria do Museu do Café custa R\$ 186.

### **Tetracampeã**

A Cafeteria do Museu foi eleita pela revista Veja, pela quarta vez consecutiva (2007, 2008, 2009 e 2010), a melhor da Baixada Santista. O estabelecimento também é premiado pela Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC) com o status Premium dentro do programa de abrangência nacional “Círculo do Café de Qualidade”.

### **O melhor do Rio de Janeiro**

O melhor café do Rio de Janeiro também entrou recentemente no cardápio da Cafeteria do Museu. Com aroma de frutas secas, encorpado e acidez nula, o grão foi o vencedor do 1º Concurso de Qualidade do Rio de Janeiro. Para o consumidor o café premiado custa R\$ 2,50 a xícara ou R\$ 32 o quilo.

Os melhores cafés de São Paulo e do Rio de Janeiro se juntam aos outros sete tipos de grãos de alta qualidade já oferecidos pela Cafeteria do Museu: Cerrado de Minas, Sul de Minas, Chapadão do Ferro, Blend da Cafeteria, Orgânico, Bourbon Amarelo Premium e Jacu Bird Coffee. Os interessados também podem receber o café moído de sua preferência em casa, entrando em contato pelo e-mail: [cafeteria@museudocafe.com.br](mailto:cafeteria@museudocafe.com.br).

A Cafeteria do Museu fica na rua XV de Novembro, 95, no Centro Histórico de Santos, instalada no piso térreo do Museu do Café, e funciona de segunda a sábado das 8h às 18h e aos domingos entre 10h e 18h.