

## Museu do Café comercializa café super premium Jacu Bird Coffee

*ACafé é produzido com grãos eliminados pelo pássaro que se alimenta dos frutos do café.  
O espresso produzido com o grão custa R\$ 12*

O Museu do Café passou a disponibilizar, no final de julho, mais uma espécie de café de alta qualidade. Trata-se do *Jacu Bird Coffee*, produzido com grãos eliminados pelo pássaro Jacu, que se alimenta de grande quantidade de frutos de café diariamente. Produzido na fazenda Camocim, no Espírito Santo, a bebida classificada como *super Premium* está disponível aos clientes da Cafeteria do Museu ao preço de 12 reais a xícara.

Após se alimentar do fruto do café, o pássaro Jacu elimina os grãos aos pés das árvores. Estes são colhidos manualmente, secos, limpos e colocados em descanso antes da torra. O resultado é um café de alta qualidade, com sabor suave, acidez marcante e aromas frutais e florados.

O *Jacu Bird Coffee* se junta aos outros sete tipos de café de alta qualidade servidos na Cafeteria do Museu. O consumidor pode optar pelos grãos Sul de Minas, Cerrado de Minas, Chapadão do Ferro, Alta Mogiana, Orgânico e Blend do Museu, ao custo de R\$ 2,50 a xícara, e ainda o Bourbon Premium, que sai a R\$ 8 a xícara.

O Museu do Café é uma Organização Social ligada à Secretaria de Estado da Cultura de São Paulo e fica à rua XV de Novembro, 95, no Centro Histórico de Santos. Seu horário de funcionamento é de terça a sábado, das 9h às 17h, e aos domingos entre 10h e 17h, sempre com funcionamento da bilheteria até 16h15. Os ingressos para visita custam R\$ 5, estudantes e pessoas acima de 60 anos pagam meia-entrada. Já a Cafeteria do Museu funciona de segunda a sábado das 8h às 18h, e aos domingos entre 10h e 18h.