

Melhor café do estado de São Paulo chega à Cafeteria do Museu

A Cafeteria do Museu, localizada no piso térreo do edifício da Bolsa Oficial de Café, já oferece aos seus clientes apaixonados por café duas novas preciosidades. São os grãos premiados durante o 10º Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo, que teve seu resultado anunciado em cerimônia realizada no Museu do Café – instituição da Secretaria de Estado da Cultura – no mês de novembro.

O principal destaque é o grão Tejupá, grande campeão do Concurso ao conquistar do júri especializado a maior nota da disputa: 9,06 em uma escala de 0 a 10. Na Cafeteria do Museu, o quilo do café premiado, que tem como característica o aroma adocicado e corpo médio, sai por R\$ 150. A outra novidade é o café Vale da Grama, premiado na categoria Microlote, e que se destaca pela doçura e pouca acidez. Em grão ou moído, a embalagem de um quilo custa R\$ 136.

Os grãos premiados se juntam aos outros sete cafés gourmets comercializados pela Cafeteria do Museu: Sul de Minas, Cerrado de Minas, Blend da Cafeteria, Chapadão do Ferro, Alta Mogiana, Orgânico e Jacú Bird Coffee. Este último é o café mais caro e raro do Brasil, obtido com os grãos expelidos pelo pássaro Jacú, que se alimenta dos frutos do café.

Ainda no mês de dezembro, a Cafeteria do Museu recebeu da revista Veja, pelo quinto ano consecutivo, o prêmio de melhor café do Litoral Sul de São Paulo.

O Museu do Café fica à rua XV de Novembro, 95, no Centro Histórico de Santos. Seu horário estendido de funcionamento, durante a temporada de verão, é de segunda-feira a sábado das 9h às 17h, e aos domingos entre 10h e 17h. Os ingressos para visitação custam R\$ 5, estudantes e pessoas com mais de 60 anos pagam meia-entrada. Já a Cafeteria do Museu funciona de segunda-feira a sábado das 8h às 18h, e aos domingos entre 10h e 18h. Outras informações estão disponíveis no endereço www.museudocafe.org.br.