GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

El café, ese momento genial o terrible

Actualidad Empresarial | 29/06/2023 | 00:00

Muchos restaurantes de alta gastronomía se preocupan de crear una cocina sorprendente, un ambiente exclusivo, una selección de vinos con referencias de todo el mundo, pero al llegar al momento del café en la mayoría de los casos llega la decepción, muchos clientes se encuentran con un final para su comida o cena que arruina toda la experiencia anterior.

En el restaurante MU•NA de Ponferrada, se tomaron muy en serio este tema y solicitaron a la marca L'or un asesoramiento para poder ofrecer a sus clientes algo claramente diferente, la propuesta de la firma cafetera no se hizo esperar y fue una selección de cafés caracterizados por utilizar grano de las mejores regiones del mundo, posteriormente mezclados para ofrecer una experiencia única con cada una de sus variedades.

El resultado de un buen café está en su origen, en el tueste y la elaboración, son factores controlados cuidadosamente para sacar el máximo rendimiento a cada uno de los cafés, para mantener un perfil claramente diferenciado.

Estos cafés, envasados en cápsula de aluminio (reciclable), mantienen su total frescura, consiguiendo así un mayor tiempo de conservación y contribuyendo así a la sostenibilidad.

Los cafés que hoy pueden disfrutar los clientes de este restaurante con Estrella MICHELIN son 100 % Arábica, los más deseados, abarcan todas las variedades y matices, desde cafés suaves y aromáticos con texturas a chocolate, hasta cafés de grano tostado con sabores más intensos, en una selección muy amplia, y tiene su mejor momento cuando el equipo de sala del chef Samuel Naveira, liderado por la sumiller y directora de sala Génesis Cardona, recomienda a cada comensal el café ideal adaptado a sus gustos, continuando así esa labor de atención exquisita y casi pedagógica para difundir la cultura del café, el trabajo de muchas personas que dedican sus vidas para hacernos disfrutar en el otro lado del mundo. Es la culminación perfecta para dar fin a los platos de alta gastronomía, dejando gusto y aromas en lo más alto, y todo ello en un país donde cada día somos más exigentes con ese auténtico oro líquido.

MU.NA y L´or han unido sus esfuerzos para dar una visión del mejor café a personas que saben valorarlo, una noble causa que muchos van a agradecer.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/210052-el-cafe-ese-momento-genial-o-terrible.htm