



Cold Brew: El Café que Reinventa la Bebida Perfecta

Por Kevin Barajas, Café Avellaneda e Infiltrado

El cold brew es una bebida que ha capturado la atención de los amantes del café en todo el mundo. Su sabor y potencia lo han convertido en una opción popular, especialmente en climas cálidos. Pero el cold brew es mucho más que un simple café frío; es una forma de extracción única con una rica historia y un amplio potencial para la experimentación en coctelería.

Como técnica de extracción, el cold brew tiene una historia fascinante que se remonta a la región de Kyoto, Japón. Aquí, surgió un método conocido como "Kyoto", donde el café se extrae lentamente por goteo a través de una torre compuesta por tres cámaras. La cámara superior contiene agua, la media una pastilla de café, y la inferior recoge el concentrado. Este método se destacó por su capacidad para resaltar la acidez del café, aunque no es la única forma de preparar cold brew.

Otra técnica de extracción, conocida como maceración, implica dejar el café molido en contacto con agua durante un tiempo prolongado. Después, el líquido se pasa por un filtro de papel, produciendo una bebida donde el dulzor predomina sobre la acidez. Curiosamente, esta forma de preparación se remonta a los ejércitos franceses que, mientras conquistaban Argelia, almacenaban el residuo de la maceración del café en agua para conservarlo. Descubrieron que esta bebida les proporcionaba energía y un sabor agradable, debido a que suele tener un contenido de cafeína más alto que un espresso, por el tiempo prolongado de contacto entre el café y el agua.

De regreso a la actualidad, el cold brew comenzó a ganar popularidad en Estados Unidos hace poco más de 12 años. Las cafeterías y bares lo incorporaron en sus menús, y pronto se convirtió en un fenómeno de tendencia. Hoy en día, se puede encontrar embotellado, enlatado e incluso infundido con nitrógeno, lo que crea una bebida cremosa y burbujeante.

Una de las razones por las que el cold brew ha capturado la imaginación de los mixólogos es su versatilidad en la coctelería. Su perfil de sabor único y su alto contenido de cafeína lo hacen ideal para una variedad de cócteles creativos. Algunas ideas para experimentar incluyen el Espresso Martini Revitalizado, sustituyendo el espresso tradicional por cold brew para un toque más suave y menos ácido; el Cold Brew Tonic, que mezcla cold brew con agua tónica y un toque de cítricos para una bebida refrescante y ligeramente amarga; el Cold Brew Old Fashioned, combinando cold brew con bourbon, azúcar y amargos para una versión moderna del clásico cóctel; y los Nitro Cold Brew Cocktails, utilizando cold brew infundido con nitrógeno para crear cócteles cremosos y efervescentes, como un Nitro White Russian.

El cold brew es más que una moda pasajera; es una forma de explorar y disfrutar del café de maneras nuevas e innovadoras. Ya sea que lo prefieras solo, con leche, o como parte de un cóctel elaborado, el cold brew ofrece una experiencia única que celebra la rica diversidad del café. Así que la próxima vez que busques algo refrescante y que te active, considera probar un cold brew, ya sea en su forma tradicional o como una base para un cóctel delicioso.

Acerca de Expo Café

Expo Café ofrece a expositores y visitantes una oportunidad única para hacer negocios, contando con un gran número de productores y proveedores con los que se podrá tratar de manera directa. La exposición reúne durante tres días consecutivos a todos los eslabones de la cadena productiva del café en nuestro país.

Para más información visite la página: <https://www.expocafe.mx>

Acerca de Tradex Exposiciones

Tradex Exposiciones, con más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para más información visita la página: www.tradex.mx

Contacto de Prensa

Claudia Orozco

Relaciones Públicas Tradex Exposiciones

corozco@tradex.com.mx

claudia.orozco1982@gmail.com

Tel: 56044900 Ext. 159 Cel: 5548115322