



Disponible a partir del 9 de enero en todos los Starbucks® de España

Starbucks® introduce en todas sus tiendas una nueva mezcla de granos de café arábica, suave pero potente: STARBUCKS® BLONDE ROAST

- **La nueva mezcla Starbucks® Blonde Roast está disponible a partir de hoy en todas las tiendas de Starbucks España como alternativa a la mezcla tradicional de la marca, el Starbucks® Espresso Roast, para preparar cualquier bebida espresso Starbucks®.**
- **Los granos arábica de café que componen el Starbucks® Blonde Roast han sido seleccionados en las regiones de Latinoamérica y África del Este y tostados menos tiempo que los del Espresso Roast, lo que produce un café espresso muy aromático, con toques florales y cítricos, pero bastante más suave.**
- **Su mezcla única de cafés 100% arábica y su suave proceso de tostado, hacen de Starbucks® Blonde Roast una alternativa ideal para combinar con bebidas vegetales y en elaboraciones frías.**

Madrid, 09 de enero de 2019. Año nuevo ¡café espresso nuevo! Este es el mensaje que nos traen los Coffee Masters de Starbucks®, que han desarrollado un nuevo blend más suave pero con la misma potencia y calidad, gracias a su selección de granos 100% arábica africanos y latinoamericanos y su proceso de tostado más suave.

El nuevo espresso Blonde Roast de Starbucks®, disponible a partir de hoy en todas sus tiendas en España, llega como nueva opción alternativa al actual Espresso Roast, de tostado más intenso y matices especiados.

Los toques cítricos y florales de su selección de granos de Latinoamérica y África del Este y su proceso de tostado suave, ofrecen nuevos y delicados matices, ideales para disfrutarlos con un espresso solo o combinados con bebidas vegetales y elaboraciones frías con base de café.

“Para la elaboración de Blonde Roast tomamos como base los mejores cafés latinoamericanos, que aportan su brillante acidez, y añadimos a la mezcla cafés de África del Este, que nos ayuda a equilibrarlo con toques cítricos y florales. Para lograr estos matices delicados de Blonde, el proceso de tostado es también diferencial, más suave que en el caso de Espresso Roast, lo que nos permite realzar la dulzura natural del café y conseguir un cuerpo ligero y cremoso con matices cítricos y acaramelados”, comenta Antonio Palmero, Coffee Ambassador de Starbucks® en España.

El resultado es un café único, suave y delicado, pero a la vez potente, que mantiene la calidad y esencia de los mejores granos de origen 100% arábicos.

“Para terminar de completar la experiencia Blonde, podemos acompañar nuestra bebida con un dulce con matices de caramelo o limón, que nos ayudarán a resaltar la suavidad y matices del Blonde Roast”, sugiere Antonio Palmero.

Diferencias entre Espresso Roast y el nuevo Blonde Roast



NUEVO BLONDE ROAST

Mezcla de granos de América Latina y África del Este, que abre la puerta a multitud de oportunidades para las bebidas espresso

- **Región de cultivo:** América Latina y África del Este
- **Tostado:** Suave
- **Cuerpo:** Suave
- **Acidez:** Brillante
- **Procesamiento:** Lavado
- **Sabor:** Suave, con una dulzura caramelizada
- **Sabores complementarios:** limón, naranja y caramelo

ESPRESSO ROAST

Mezcla de granos de América Latina y Asia Pacífico, con un proceso de tostado intenso que le confiere una dulzura caramelizada

- **Región de cultivo:** América Latina y Asia pacífico
- **Tostado:** Intenso
- **Cuerpo:** Completo
- **Acidez:** Media
- **Procesamiento:** Lavado y semi-lavado
- **Sabor:** Chocolate, especias y caramelo
- **Sabores complementarios:** Cacao, caramelo y nueces

¿Quieres conocer las novedades más dulces de Starbucks® para dar la bienvenida a 2019?



Hoy también llegan a Starbucks® nuevas propuestas para los más golosos:

- **Chookie:** Si ya has probado las actuales cookies tan características de Starbucks, esta no va a dejar de sorprenderte. Una nueva galleta con chips de chocolate con una capa de relleno de queso crema con sabor vainilla. P.V.P: 2,50 €.
- **Cheecake** de Avellanas y galleta: Deliciosa cheesecake de vainilla con relleno de avellana, cubierta con trozos de avellana, crujientes galletas de chocolate y chocolate. P.V.P: 3,90€
- **Mini Capricho Vegano:** Minitarta vegana para los más golosos. Bizcocho de chocolate con una capa de relleno de frambuesa, decorada con glaseado de chocolate oscuro y frambuesa liofilizada. P.V.P: 2,90 €.