

Veículo: REVISTA GLOBO RURAL	Editoria: Notícias	Página:	Data: 23/09/2015
Tipo: INTERNET	Assunto: 8 tipos exóticos de café		
Unidade citada jornal: Sem citação			
Fonte citada: Dirigente [] Chefe [] Outros empregados [] Sem citação [] Pesquisador []		Presença do nome: Capa [] Manchete [] Rodapé/legenda [] Citação [] Título [] Destaque no texto []	
Posição Gráfica: 02 elementos gráficos [] 03 elementos gráficos [] 04 elementos gráficos [] 05 ou mais elementos []		Ocupação na Página: 1/4 [] 2/4 [] 3/4 [] 1 página [] 2 páginas [] 3 ou mais páginas []	
Gênero: Crônica [] Entrevista [] Nota Informativa [] Notícia [] Artigo [] Coluna [] Reportagem [] Editorial [] Nota opinativa [] Carta ao leitor [] Charge [] Agenda []			
http://revistagloborural.globo.com/Noticias/Agricultura/Cafe/noticia/2015/09/8-tipos-exoticos-de-cafe.html			



CAFÉ | 23 de Setembro de 2015 | atualizado em 23/09/2015

8 tipos exóticos de café

Conheça diferentes variações de uma das bebidas mais tradicionais do mundo

POR LUCAS ALENCAR EDIÇÃO VIVIANE TAGUCHI



Café tem praticamente 0% calorias (Foto: Creative Commons)

Acostumado a tomar um **cafezinho** preto simples, um **pingado** ou um **cappuccino**? Nem todo mundo gosta de tomar uma **xicara de café** tradicional. Alguns aventureiros gostam de conhecer os sabores do mundo. Se você é um desses, confira uma lista de cafés indispensáveis:

Espresso romano: O mais normal da lista, o espresso romano é servido com uma rodela de limão. De acordo com os criadores da mistura, a acidez da fruta realça o sabor do café.

saiba mais

Mitos e verdades sobre o café

10 curiosidades sobre café

Pesquisadores usam método australiano para melhorar qualidade do café do Brasil

Kopi Luwaki: Também conhecido como café civeta, o Kopi Luwaki é produzido na Indonésia e nas Filipinas com grãos extraídos das fezes da civeta, mamífero que vive, normalmente, em florestas tropicais. O sabor se mantém exótico graças às enzimas e bactérias únicas da civeta, acumuladas durante o processo de digestão da semente, que passa intacta pelo sistema digestivo do animal, já que as civetas só ingerem a polpa do café. Na Inglaterra, uma xícara de Kopi Luwaki chega a custar 50 libras esterlinas, o equivalente a pouco mais de R\$ 310.

Café vietnamita: No Vietnã, é comum que o café seja ingerido após todas as refeições, como uma sobremesa. Para incrementar a receita, os vietnamitas acrescentam leite condensado e gema de ovo à xícara.

Kaffeost: Popular na Finlândia, o Kaffeost é servido com um pequeno cubo de queijo no fundo da xícara. O queijo em questão é o Leipäjuusto, feito a partir do leite de vacas que deram à luz recentemente.



Ao lado da cerveja e da água, o café é a bebida mais consumida no mundo (Foto: Creative Commons)

Café de Olla: Este tradicional café mexicano é servido em um recipiente de argila, que faz com que a bebida tenha sabor distinto. Além disso, são acrescentados ao café um pouco de canela e piloncillo, doce feito de cana-de-açúcar, semelhante à nossa rapadura.

Café do jacu: Genuinamente brasileira, esta bebida é produzida com café colhido das fazes do jacu, também conhecido como Penélope, ave de grande porte, comum em zonas de floresta. Depois de ingeridas e excretadas pela ave, o grão desenvolve sabor menos ácido e mais exótico. Um quilo do grão do café de jacu custa pouco menos de R\$ 300.

Achou parecido com o Kopi Luwaki? Os produtores do café do jacu tiveram a ideia de “cultivar” o grão depois de uma viagem à Indonésia, onde conheceram o café feito à base de grãos colhidos das fezes da civeta.

Café de elefante: Produzir grãos de café exóticos não é exclusividade de pequenos mamíferos e de aves. Na Tailândia, um canadense criou o Black Ivory Coffee, produzido a partir de grãos de café colhidos das fezes dos 20 elefantes que ele cria em sua propriedade. Um quilo do grão custa, aproximadamente, R\$ 2.2 mil e uma xícara da bebida não sai por menos de R\$ 100.

Café de Zhanghu: Produzido na vila de Zhanghu, em Taiwan, esta bebida é produzida a partir de grãos cuspidos por macacos. O produtor da bebida percebeu que pequenos primatas invadiam sua fazenda e mastigavam o suculento exterior da fruta, mas deixavam o grão intacto. A partir daí, começou a produzir a bebida com o café cuspidos pelos animais que antes considerava uma praga e hoje fatura cerca de R\$ 400 por quilo do grão.

saiba mais

Produtividade é a saída para café brasileiro

Cooperativa aposta em cosméticos à base de café

Café aumenta a possibilidade de sobrevivência ao câncer de intestino, diz estudo