

Licor de café es un trago fino y aromático ideal para brindis de celebración

TARAPOTO - SAN MARTÍN

28 Junio 2010 - 2:18 pm

También producen licor de café orgánico

Jóvenes productores ofertan velas aromáticas de café en San Martín

Un nuevo uso para las semillas tostadas de café encontraron jóvenes productores del valle del distrito de Jepelacio, ellos ofrecen velas con aroma de café. Para lanzar este producto al mercado, los jóvenes utilizaron recipientes hechos de carrizo, donde colocan la cera con granos de café y pinturas de colores para hacerlos atractivos.

Lucky Salas Mafaldo, uno de los beneficiados del proyecto “Fortalecimiento de las capacidades de los jóvenes de las comunidades rurales en las provincias de Moyobamba, San Martín, El Dorado y Bellavista” del Gobierno Regional de San Martín, sostuvo que a medida que la vela se consume, las semillas se queman produciendo un olor intenso de café, cuyo aroma es un ambientador único por sus característica.

Los jóvenes en forma organizada producen además licor de café, cuya elaboración parte de la selección de granos de calidad y la producción orgánica.

Los granos son tostados adecuadamente y molidos, luego son mezclados con aguardiente bueno y otros ingredientes, que al combinarlo se produce un trago fino y aromático ideal para los brindis de celebración.

<http://www.inforegion.pe/portada/62348/jovenes-productores-ofertan-velas-aromaticas-de-cafe-en-san-martin/>