



#SelfieCandelas

¡Disfruta a cualquier hora de nuestro #SelfieCandelas!

1.

Acércate al espacio #SelfieCandelas de nuestro stand.

2.

Hazte una foto y pide un café personalizado con tu retrato.

3.

Compártelo en tus redes sociales con el hashtag #SelfieCandelas y participa en el concurso de un completo lote de productos Candelas.



PROGRAMA DE ACTIVIDADES CAFÉS CANDELAS

SALÓN DE GOURMETS
2018

LUNES, 7 DE MAYO

17:00- 18:00. COCTELERÍA.

¿Qué tal un Espresso Martini, Fresh Americano, Flat White Russian o Coffee Tonic para cerrar el día? Degusta los mejores combinados de café, con o sin alcohol, preparados por nuestro coctelero-barista Abel López.

MARTES, 8 DE MAYO

11:00- 12:00. CONFERENCIA.

Diferencias Físicas y Sensoriales entre Café Arábica y Robusta.
Aprende a distinguir las dos especies de café desde el grano hasta la taza con nuestras expertas baristas Diana Bardanca y Beatriz Pino.

12:00- 13:00. DEMOSTRACIÓN DE LATTE ART.

Conoce los secretos para dibujar auténticas filigranas con la crema de la leche con nuestros maestros baristas Rubén Sánchez y Sergio Castro.

17:00- 18:00. TALLER.

Tres métodos de elaboración de café con cafeteras de filtro: Chemex, V60 y Aeropress.

Baristas: Carmen Revilla y Dayana Belgoderi.

18:00- 19:00. COCTELERÍA.

¿Qué tal un Espresso Martini, Fresh Americano, Flat White Russian o Coffee Tonic para cerrar el día? Degusta los mejores combinados de café, con o sin alcohol, preparados por nuestro coctelero-barista Abel López.

MIÉRCOLES, 9 DE MAYO

11:00- 12:00. CONFERENCIA.

Diferencias Físicas y Sensoriales entre Café Arábica y Robusta.
Aprende a distinguir las dos especies de café desde el grano hasta la taza con nuestras expertas baristas Diana Bardanca y Beatriz Pino.

12:00- 13:00. DEMOSTRACIÓN DE LATTE ART.

Conoce los secretos para dibujar auténticas filigranas con la crema de la leche con nuestros maestros baristas Rubén Sánchez y Sergio Castro.

17:00- 18:00. TALLER.

Tres métodos de elaboración de café con cafeteras de filtro: Chemex, V60 y Aeropress.

Baristas: Carmen Revilla y Dayana Belgoderi.

18:00- 19:00. COCTELERÍA.

¿Qué tal un Espresso Martini, Fresh Americano, Flat White Russian o Coffee Tonic para cerrar el día? Degusta los mejores combinados de café, con o sin alcohol, preparados por nuestro coctelero-barista Abel López.

JUEVES, 10 DE MAYO

11:00- 13:00. LATTE ART DE CAMPEONATO.

Nuestro equipo de baristas asumirá el reto de que el público de Salón de Gourmets elija al mejor de ellos en la técnica estrella del mundo hostelero.

¿A qué esperas para probar el mejor Blend de España?

The Organic Coffee de Candelas acaba de ser premiado como el Mejor Blend del Campeonato Barista Fórum Café. El certamen, fallado en Alimentaria, reconoce al café “que mejor responde a las exigencias de paladares expertos y consumidores”.

