



### **La excelencia del café en los métodos de extracción**

- Descubre las técnicas detrás de la preparación del café de especialidad. Melitta, Chemex, V60 y Prensa Francesa.
- Aprende y perfecciona tus técnicas en Expo Café & Gourmet.

En el mundo del café, la búsqueda de la perfección en cada taza se ha convertido en un arte en constante evolución. En este viaje sensorial, los métodos de extracción artesanal ocupan un lugar destacado, ofreciendo una experiencia única que despierta todos los sentidos.

“Los métodos de goteo son hoy en día quienes dominan la preparación del café de especialidad. Su versatilidad en formas y materiales, así como su facilidad de elaboración y limpieza, los convierten en imprescindibles en cualquier cafetería de la nueva ola de consumo”, así lo explica Guillermo Lugo, barista de Entrenubes, quien nos llevará de la mano para adentrarnos en tres iconos que marcan la diferencia en este arte.

#### **Melitta: Elegancia clásica**

La cafetera Melitta es un clásico que ha perfeccionado el arte del filtro de papel a lo largo del tiempo. Disponible en una variedad de materiales, que van desde cerámica hasta plástico, presenta tres orificios en hilera que garantizan una extracción suave y consistente, resultando en una taza con un cuerpo excepcional. La receta perfecta para Lugo: 16 gr. de café, 220 ml. de agua y una extracción de 3 a 4 minutos.

#### **Chemex: Fusionando belleza con funcionalidad**

Considerada por Lugo como una obra de arte en sí misma, la Chemex, fabricada en vidrio, ofrece una experiencia de degustación única. Su diseño permite una decantación sin divisiones, proporcionando una mayor oxigenación a la bebida. Con un filtro de papel grueso, la Chemex ofrece una taza limpia y uniforme, eliminando los sabores amargos no deseados. La receta ideal que comparte el experto: 17.5 gr. de café, 250 ml. de agua y una filtración de 3 a 4 minutos.

## **V60: Elegancia y sabor en cada gota**

La V60 ha emergido como un símbolo icónico en la cultura moderna del café. Disponible en una variedad de materiales, desde cobre hasta cerámica, su forma cónica y sus estrías internas permiten una extracción elegante que resalta la acidez y complejidad de cada grano. Con una inclinación de 60°, la V60 es un placer tanto para la vista como para el paladar. Si quieres preparar café en ella como un experto, necesitas: 17 gr. de café, 250 ml. de agua y una filtración de 3 a 4 minutos.

## **Plus: Clásicos que deleitan en Casa**

Además de estos íconos de la extracción artesanal, Lugo sabe que en nuestros hogares encontramos métodos clásicos que han resistido el paso del tiempo. Uno de ellos es la prensa francesa, una jarra de vidrio, cerámica o metal que ofrece una experiencia de inmersión completa. Con una receta de 18 gr. de café, 260 ml. de agua y una agitación suave seguida de un reposo de 4 a 5 minutos, la prensa francesa nos brinda una taza intensa y dulce, con una textura única.

La magia del café te espera del 21 al 23 de marzo en Expo Café & Gourmet Guadalajara. Sumérgete en un mundo de sabores, aromas y sensaciones que deleitarán hasta los paladares más exigentes y no te pierdas la oportunidad de aprender y disfrutar junto a expertos como Guillermo Lugo de Entrenubes, quien impartirá a el taller de Barista Básico en el programa de capacitación de Expo Café & Gourmet. Consulta el programa completo y toda la información de este evento en

<https://www.cafeygourmet.com>

## **Acerca de Expo Café & Gourmet Guadalajara**

Exposición con más de 13 años de experiencia que fusiona lo mejor de Expo Café y Gourmet Show, los dos eventos que marcan las tendencias gastronómicas en México. Participan productores de café, tostadores y molinos, repostería, pan artesanal, dulces, mermeladas, edulcorantes y saborizantes, jaleas, quesos artesanales, café y té, vinos y licores, carnes, pescados y mariscos, aceites, vinagres y conservas, aderezos, salsas, productos orgánicos, mezclas de café, empaques, mobiliario para cafeterías y restaurantes, accesorios y utensilios gourmet, recetarios y publicaciones especializadas, entre otras cosas más.

Para más información visita la página: [www.cafeygourmet.com](http://www.cafeygourmet.com)

## **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](http://www.tradex.mx)

Contacto de prensa  
Claudia Orozco Relaciones  
Públicas Tradex Exposiciones  
corozco@tradex.com.mx / [claudia.orozco1982@gmail.com](mailto:claudia.orozco1982@gmail.com)  
Tel: 56044900 Ext. 159 Cel: 5548115322