

RECETARIO 2014

Agenda del Mar® 



Maíz



Cacao



Tomate



Papa



Ají

Matiz
Reservado para los que saben de café.

Colcafé
te consiente.

*Descubre las variedades de este especial
café Gourmet de altura que van desde
lo suave hasta lo intenso para
deleitar a los paladares más exigentes*

Matiz

Reservado para los que saben de café



Maíz, papa, cacao, tomate y ají cinco alimentos presentes en las mesas de todos los países del mundo son varios de los aportes más importantes que le ha hecho el continente americano a la cocina y a la cultura universal. Alimentos protagonistas de las crónicas del descubrimiento y colonización de América, casi todos descritos y llevados por Colón al Viejo Mundo.

Delicias de América para el mundo

Por: Álvaro Molina

EL MAÍZ, el cereal más cultivado hoy en el mundo, es igualmente importante como alimento que como materia prima de abundantes productos industriales.

EL CACAO, el fruto mágico para producir el chocolate, es considerado el ingrediente más importante de la cocina dulce universal.

LA PAPA, llevada por los conquistadores como curiosidad botánica y medicinal, se expandió a todo el mundo hasta convertirse en uno de los principales alimentos del hombre.

EL TOMATE, sin duda, es el rey de los vegetales y el ingrediente principal de muchos de los platos de las cocinas fría y caliente que pertenecen al inventario gastronómico de la humanidad.

EL AJÍ, para muchas culturas culinarias del mundo se ha convertido en el condimento indispensable; su consumo despierta pasiones como también lo hacen el vino, el chocolate y el tabaco.

Este año, en el **Recetario de la Agenda del Mar**, les queremos hacer un homenaje a estos cinco alimentos deliciosos, versátiles y siempre a la mano, considerados como uno de los legados más importantes de América para el mundo. Esperamos que lo disfrute y lo use para darle gusto a sus comensales más importantes: la familia.

Por supuesto, lo invitamos a cocinar atendiendo a los principios de la nueva cocina sostenible o sustentable que recomienda el uso de alimentos orgánicos, a apoyar los pequeños cultivos amistosos con el medio ambiente, a clasificar los residuos, a reciclar, reducir, reusar y preferir materiales ambientalmente compatibles. Todos podemos contribuir a un futuro mejor para nuestro planeta.

CONTENIDO

Las recetas son de **Álvaro Molina**,
cocinero del restaurante **Casa Molina**



Maíz



Ají



Papa



Tomate



Cacao

- Crema de quesos y chócolo 3
- Arepas de harina de maíz con queso costeño a la manera del Vichada 6
- Chócolo de carretera asado sin la mazorca en dos versiones 9

- Ajíes dulces rellenos con queso y cebollina 4
- Indios de lechuga con dip de anchoas y ají dulce 11

- Papas fritas a la provenzal 5
- Molde de papas gratinadas "gratin dauphinois" 8

- Salsa de tomate casera 7
- Espaguetis vegetarianos con salsa de tomate natural 10
- Sopa de tomates asados y ajos confitados 12

- Helado de tahine veteado con chocolate negro y almendras garrapiñadas 13
- Helado con dulce de uchucas y ganache de chocolate 14
- Batido de chocolate y café con ajíes dulces en confitura 15

¿Sabía usted que la historia del queso se remonta a unos 8.000 años antes de Cristo? Este alimento maravilloso, que para los antiguos griegos era un "regalo de los dioses", es elaborado a partir de la leche que se somete a una reacción bacteriana, de ahí que muchos contengan moho en la superficie y en el interior.

Crema de quesos y chόcolo

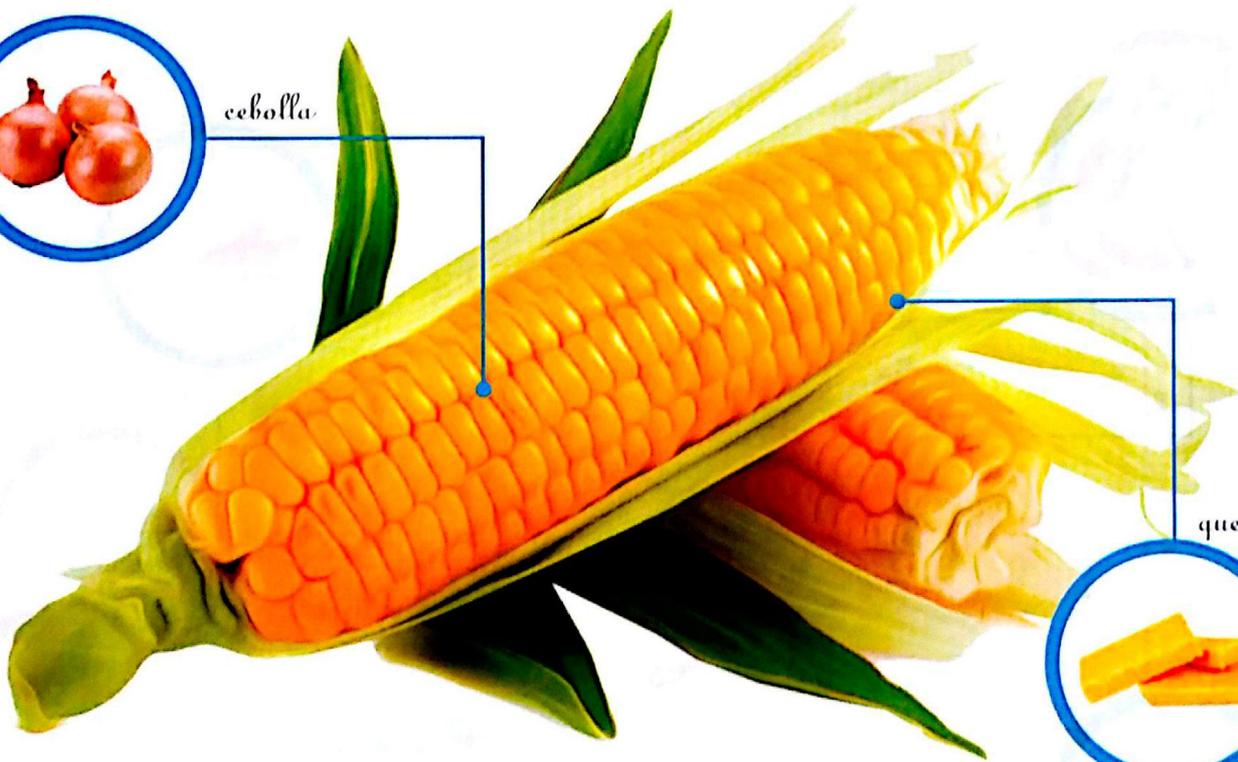
4 porciones

Ingredientes

- | | | | |
|---|------------------------------------|---|----------------------------------|
| 2 | tazas de maíz "niño" desgranado | ½ | taza de vino blanco |
| 1 | litro de leche caliente | 2 | dientes de ajo triturados |
| 1 | cebolla blanca grande picada | 2 | cucharadas de mantequilla |
| 1 | taza de queso mozzarella | ½ | taza de harina de trigo |
| 1 | taza de queso fundido tipo cheddar | 1 | cucharada de perejil liso picado |



cebolla



queso



PREPARACIÓN

Ponga la mitad de la mantequilla a dorar y agregue la cebolla picada, los ajos y el caldo desmenuzado. Quebrante por unos dos minutos hasta que la cebolla se empiece a transparentar. Agregue la harina y revuelva por dos minutos más hasta que se integre. Adicione la leche y revuelva hasta que espese. Aparte, en un sartén muy caliente sin nada, ponga el chόcolo a dorar; una vez esté dorado baje el calor, agregue el resto de la mantequilla y un tris de sal. Vuelva a la crema adicionando el vino; siga cocinando por 2 minutos en bajo y adicione los quesos rallados, revolviendo. Para servir, agregue el chόcolo y el perejil liso.

Para comprar el maíz "niño" perfecto para esta receta presione un grano entre sus dedos hasta exprimir la leche; debe ser jugoso y muy blando.



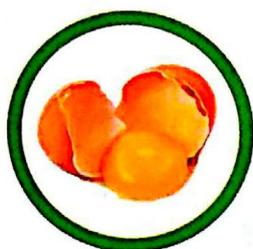
Los ajíes dulces que se cultivan en Colombia son una delicia subutilizada ya que usualmente solo se usan para algunos encurtidos pero por su sabor y delicadeza son exquisitos tanto en preparaciones calientes como en ensaladas. Se pueden encurtir, escabechar, asar, cocinar, confitar y hasta acaramelar para ser usados en exquisitos postres.

Ajíes dulces rellenos con queso y cebollina

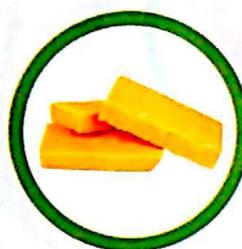
4 porciones

Ingredientes

- 1 docena de ajíes dulces
- 2 tazas de queso mozzarella o cheddar o ambos, rallados
- ½ taza de cebollina picada
- 2 dientes de ajo triturados
- 2 huevos batidos
- 1 taza de apanador o polvo de bizcocho
- Abundante aceite para freír



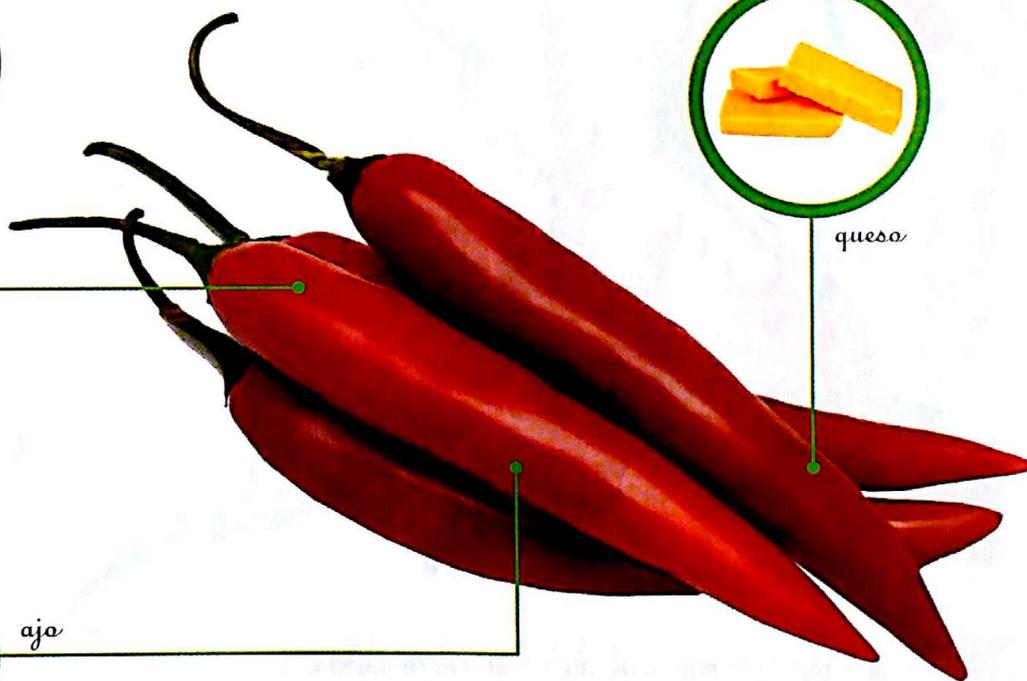
huevo



queso



ají



PREPARACIÓN

Hornee los ajíes por unos 20 minutos hasta que la piel se empiece a arrugar. Haga un corte de la base a la punta para retirarle las pepas y rellenarlos. Aparte, mezcle el queso con la cebollina y el ajo. Rellene los ajíes con el queso, páselos por el huevo batido y por el apanador. Fría hasta dorar.

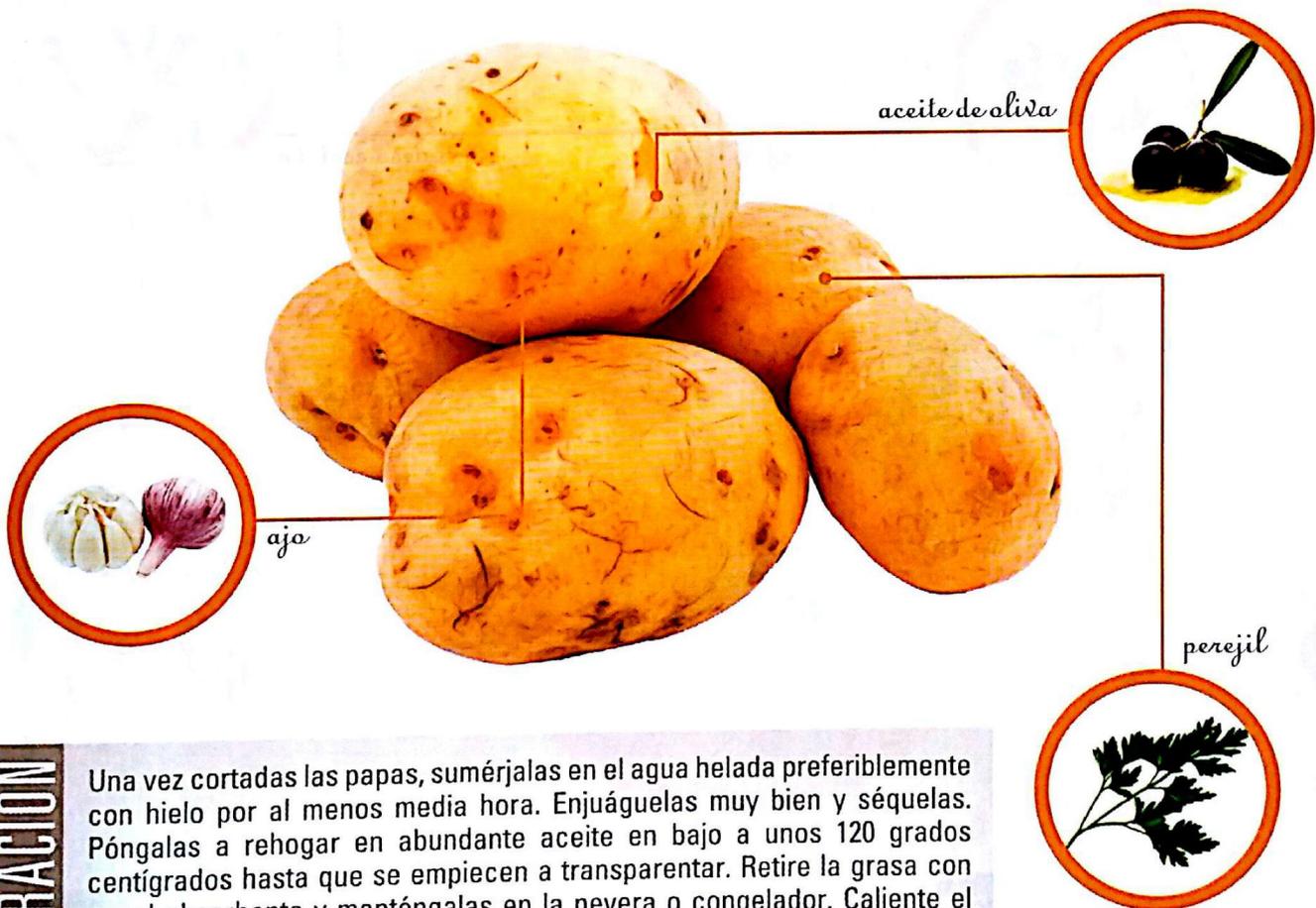
El origen de las célebres french fries en forma de bastones se ha discutido por siglos entra Bélgica y Francia. La técnica de preparación en dos etapas en aceites a dos temperaturas coincide, pero la gran diferencia es que los franceses las hacen en aceite vegetal mientras los belgas las preparan en grasa animal. La más popular de las preparaciones de las papas se extendió por Europa a finales del siglo XVIII y hoy se consumen en todo el mundo. La versión a la provenzal es de origen argentino.

Papas fritas a la provenzal

4 porciones

Ingredientes

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1 kilo de papas cortadas en bastones delgados | ½ taza de aceite de oliva |
| Abundante aceite vegetal | ½ taza de perejil liso picado |
| Agua helada | 2 ó 3 dientes de ajo triturados |
| Sal | |



PREPARACIÓN

Una vez cortadas las papas, sumérgalas en el agua helada preferiblemente con hielo por al menos media hora. Enjuáguelas muy bien y séquelas. Póngalas a rehogar en abundante aceite en bajo a unos 120 grados centígrados hasta que se empiecen a transparentar. Retire la grasa con papel absorbente y manténgalas en la nevera o congelador. Caliente el aceite en alto a unos 180 grados y fría hasta que queden crocantes y doradas; agregue la sal. Prepare una salsa con el aceite, el ajo y el perejil liso y báñelas para servir.

En Colombia tenemos muchas variedades de papas. Las más conocidas son: nevada, criolla, capira, careta, betina, colombina, galeras, guaneña, esmeralda, cumanday, mamberra, morasurco, nova, pastusa, suprema, punto azul, rubí, tornilla y tuquerreña.

Matic
Reservado para los que saben de café.

El origen de la arepa, varias veces propuesto como símbolo nacional cultural de Colombia, se comparte con Venezuela y no se ha podido determinar exactamente. En Colombia, cada región tiene varias versiones y algunas de las más importantes son: las costeñas, generalmente fritas y rellenas de huevo o dulces con anís; en Cesar son "arepuelas" con leche; en La Guajira son moradas; en Antioquia son las arepas blancas, de chócolo, maíz trillado y de mote; en los Santanderes, con chicharrón; en Boyacá, con cuajada molida, mantequilla, sal y panela; y en Huila y Tolima, con lejía o las orejetero con arroz asadas sobre hojas de plátano.

Arepas de harina de maíz con queso costeño

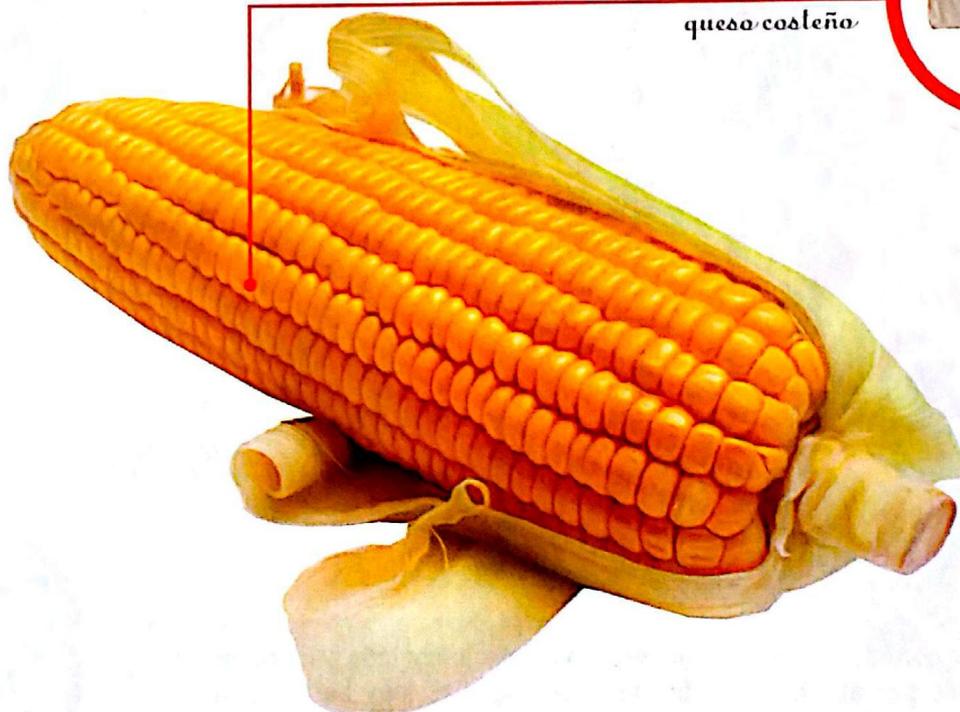
a la manera del Vichada

4 porciones

Ingredientes

2 tazas de harina de maíz como Areparina o Harina Pan
Agua tibia

1 taza de queso costeño rallado
½ taza de mantequilla
Un tris de sal



PREPARACIÓN

Para preparar la masa, siga las instrucciones que vienen en el empaque y agregue el queso rallado. Arme las arepas y frótelas con abundante mantequilla. En un sartén muy caliente áselas hasta dorar. También puede hacerlas sin la mantequilla, fritas en aceite. Acompañe con una buena mermelada y un buen café colombiano.

Aunque estas arepas son deliciosas, nada va a igualar las de maíz molido en casa como se hacían antes. No lo dude un segundo más y mande perforar el poyo de su cocina para instalar el molino.

Colcafé
te consiente.

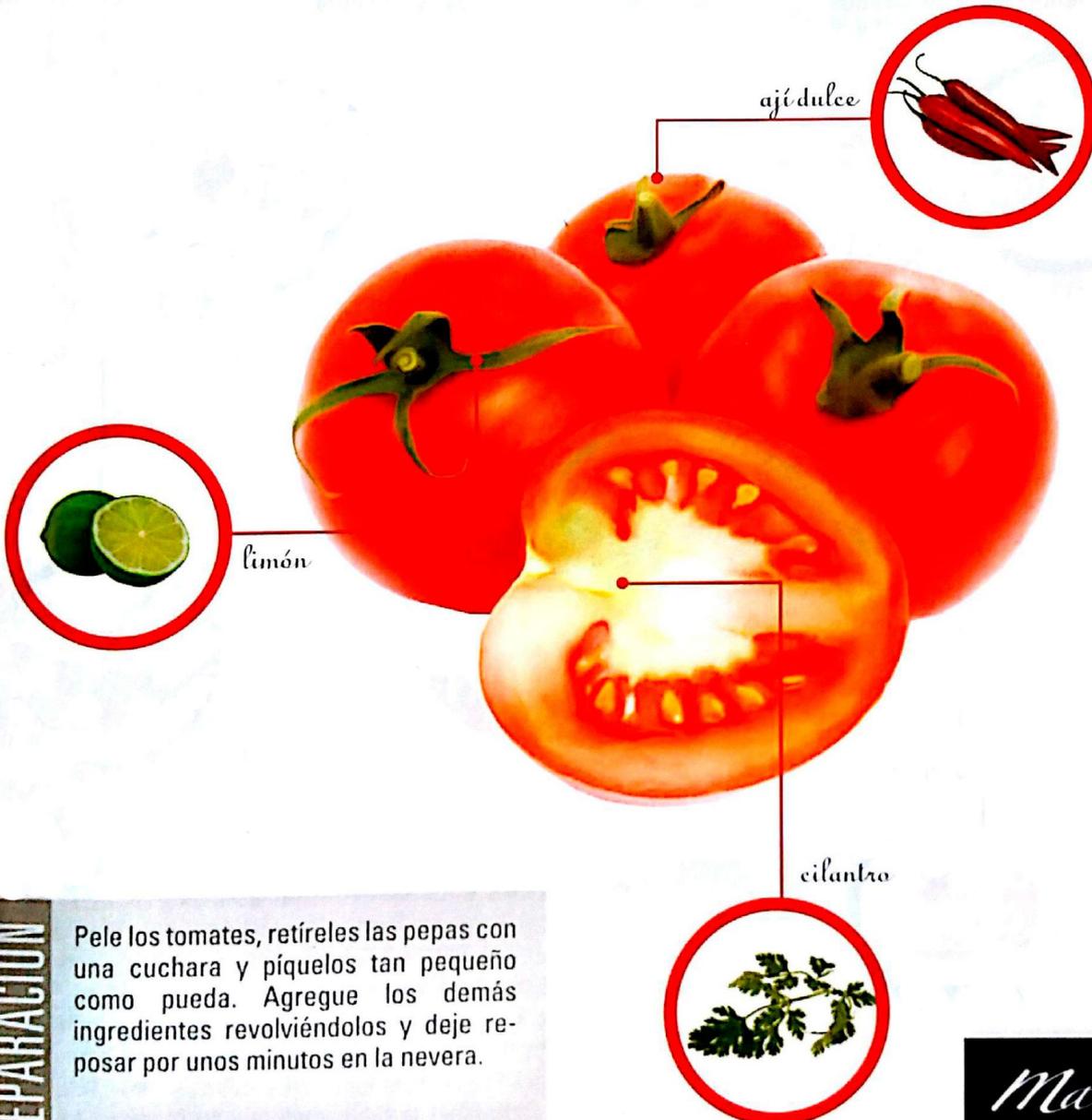
Nada más rico que una buenas papas fritas con salsa de tomate. Esta versión es muy fácil y le va a servir para acompañar muchos otros platos. Le funciona perfectamente de base para un cebiche muy colombiano, ya que una vez lista le queda rica para bañar unos langostinos o para acompañar cualquier pescado.

Salsa de tomate casera

4 porciones

Ingredientes

- | | | | |
|---|---------------------------------|---|---------------------------------|
| 1 | kilo de tomates maduros | ½ | taza de ají dulce picado |
| 1 | taza de salsa de tomate ketchup | ½ | taza de cilantro |
| ½ | taza de vinagre blanco | ½ | taza de cebolla roja picada |
| ½ | taza de limón | | Ají picante al gusto (opcional) |
| 1 | cucharadita de azúcar | | Sal y pimienta |



PREPARACIÓN

Pele los tomates, retíreles las pepas con una cuchara y píquelos tan pequeño como pueda. Agregue los demás ingredientes revolviéndolos y deje reposar por unos minutos en la nevera.

Esta receta original de los Alpes franceses es probablemente la más usada en la alta cocina alrededor del mundo. Esta versión casera es muy fácil, perfecta para sorprender a su familia, le queda rica con la papa nevada, pero use la que tenga a la mano o la que más le guste.

Molde de papas gratinadas "gratin dauphinois"

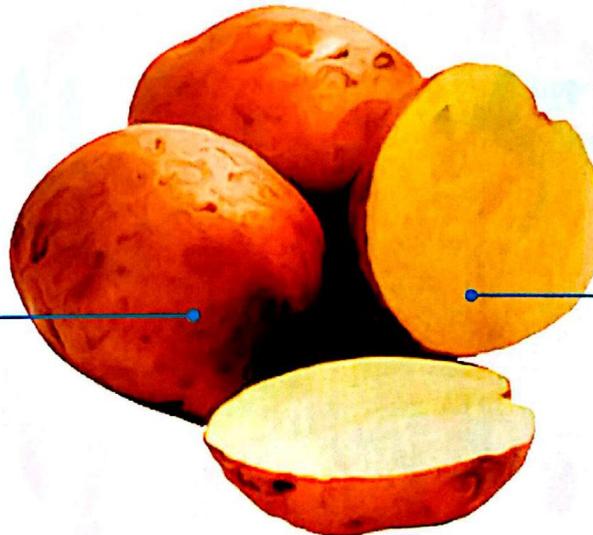
4 porciones

Ingredientes

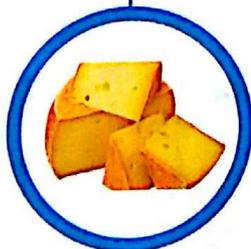
- | | | | |
|---|--|---|--|
| 1 | kilo de papas peladas y cortadas tan delgadas como pueda | 4 | cebollas blancas medianas |
| 2 | tazas de leche | 2 | cucharadas de mantequilla |
| 1 | taza de crema de leche (opcional) | 1 | taza de queso rallado que puede ser parmesano, gruyer, emmental o el que tenga a la mano |
| 1 | pizca de nuez moscada | | Sal y pimienta |
| 2 | dientes de ajo triturados | | |



ajo



queso



PREPARACIÓN

Pele las papas y córtelas en rodajas muy delgadas, sin lavarlas, para que no pierdan el almidón. En un molde no muy profundo arme varias capas intercalando la cebolla y condimentando con el ajo, la nuez moscada, la sal y la pimienta. Báñelas con la leche y si quiere con la crema de leche. Cúbralas con el queso y hornee por una hora a unos 300 grados preferiblemente cubiertas con papel de aluminio. Retire el papel y continúe horneando hasta dorar el queso.

Colcafé®
te consiente.

Descubrimientos arqueológicos en Centroamérica han estimado que el maíz se cultiva en nuestro continente desde unos 7.000 años antes de Cristo. Su producción se ha expandido por el mundo y hoy se encuentran unas 300 variedades. A todo el mundo le encanta comer mazorca asada con mantequilla y sal. Esta receta le va a permitir hacerla de distintas maneras en muy poco tiempo. Las va a poder utilizar como pasabocas, pasantes o picadas, para complementar sopas y ensaladas, o como guarnición de muchos platos.

Chócolo de carretera asado sin la mazorca

en dos versiones

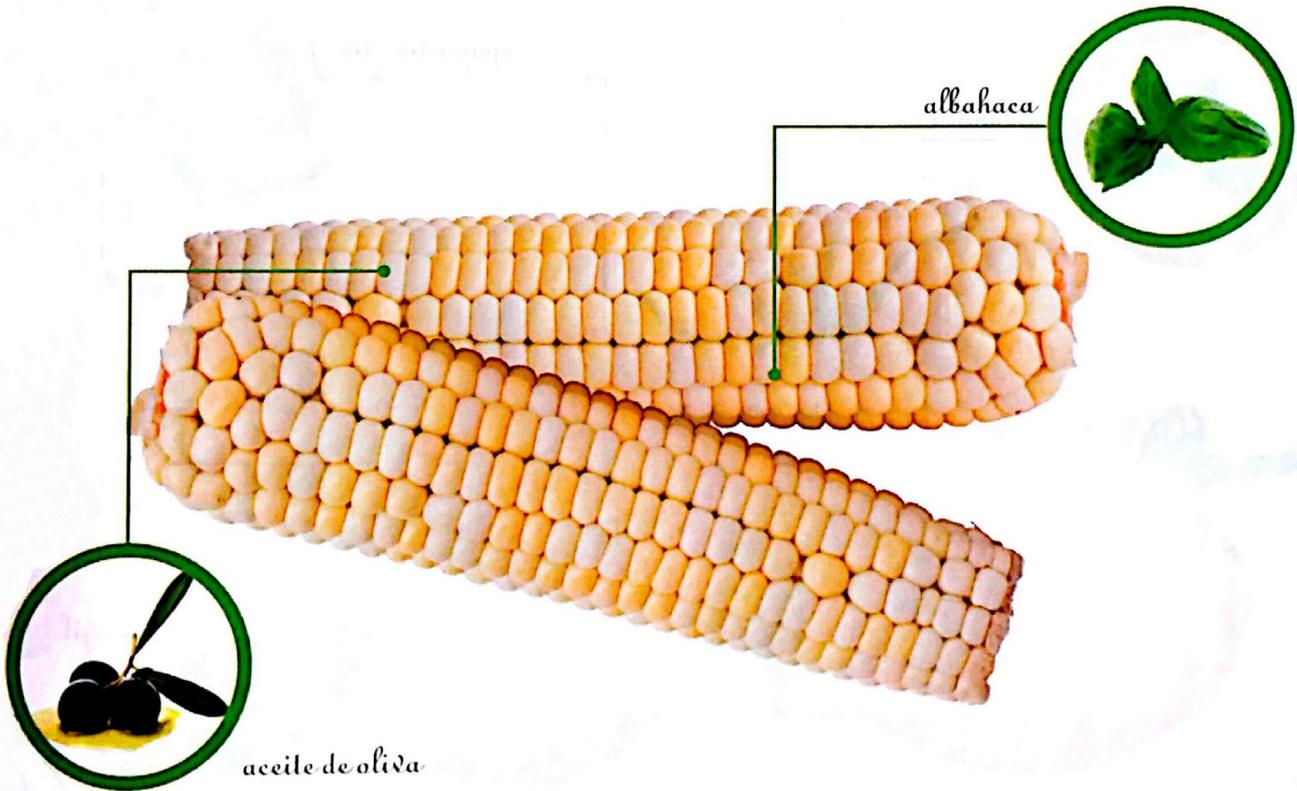
4 porciones

Ingredientes versión 1

- 2 tazas de chócolo "niño" desgranado
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharada de azúcar
- Sal al gusto

Ingredientes versión 2

- 2 tazas de chócolo "niño" desgranado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de orégano o albahaca picadas
- 2 dientes de ajo triturados
- Sal al gusto



PREPARACIÓN

VERSIÓN 1. Chócolo glaseado

Caliente un sartén en alto sin nada hasta que salga humo. Agregue el maíz revolviendo constantemente hasta que aparezcan los "quemaditos" típicos del chócolo asado. Baje el calor, agregue la sal, la mantequilla y el azúcar, y revuelva hasta acaramelar.

VERSIÓN 2. Chócolo con aceite de oliva y ajo

Caliente en alto un sartén y dore el chócolo sin agregar nada. Una vez dorado, baje el calor y adicione el aceite, la sal, el ajo y la hierba picada. Revuelva bien y sirva.



Existen varias teorías alrededor del origen de la pasta. Varios historiadores aseguran que fue llevada a Italia desde China por Marco Polo a finales del siglo XIII, aunque recientes estudios afirman que ya existía en Italia en el siglo XII y se dice que los etruscos la elaboraban con diversos cereales mezclados con agua. En lo que sí coinciden muchos investigadores es que el gran Leonardo da Vinci, cuando era cocinero en la corte de Ludovico el Moro, inventó varias máquinas para procesarla como la de los espaguetis, según se puede ver en los diagramas de sus notas inmortales de cocina del Código Romanoff.

Espaguetis vegetarianos

con salsa de tomate natural

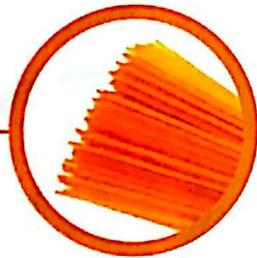
4 porciones

Ingredientes

- | | | | |
|---|---|---|------------------------------------|
| 1 | libra de espaguetis | ½ | taza de perejil liso fresco picado |
| 2 | cucharadas de aceite de oliva | 4 | dientes de ajo |
| 1 | libra de tomates muy maduros pelados y cortados en dados pequeños | 1 | cucharadita de azúcar |
| ½ | taza de albahaca fresca picada | | Sal al gusto |



albahaca



espaguetis



perejil

PREPARACIÓN

Cocine los espaguetis al dente en abundante agua siguiendo las instrucciones del empaque, con una cucharada de aceite y sal. En un sartén saltee en otra cucharada de aceite, el tomate con el ajo, las hierbas, la sal y el azúcar por unos 20 minutos hasta integrar todo en un guiso. Pase la pasta al sartén del tomate con un par de cucharadas del agua de cocción, revuelva bien y sirva. Acompañe con pan y vino a la manera italiana.

Colcafé
te consiente.

La preparación de los indios es antiquísima y su origen se comparte entre varios países alrededor del Mediterráneo, aunque hoy se preparan diferentes versiones por todo el mundo. Se pueden hacer con hojas de la vid, lechuga, repollo, col, espinacas o acelgas, e igualmente su relleno cambia según la región, pero generalmente se hace con guisos de carne, pollo, pescado o vegetales. Se sirven fríos o calientes, según la receta. En Colombia son muy populares en sopas o sobre salsas criollas, usualmente en hojas de repollo cocido.

Indios de lechuga con dip de anchoas y ají dulce

4 porciones

Ingredientes

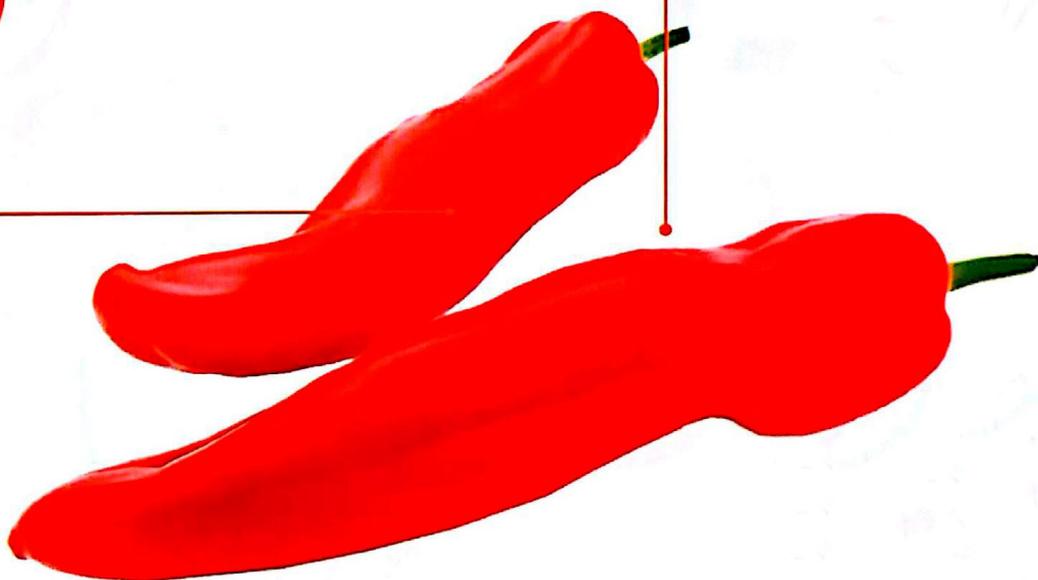
- | | | | |
|---|---|---|------------------------------|
| 2 | tazas de queso crema | 1 | cucharada de aceite de oliva |
| 8 | hojas de lechuga preferiblemente romana | ¼ | de taza de jugo de limón |
| 1 | lata de anchoas | 3 | dientes de ajo triturados |
| ½ | taza de ají dulce picado | 1 | cucharada de salsa inglesa o |
| 1 | cucharada de mostaza de dijón | | Worcestershire |
| | preferiblemente en grano | | Pimienta |



ajo



anchoas



PREPARACIÓN

En un *bow*l mezcle los ingredientes del dip y revuelva hasta integrar. Extienda las hojas de lechuga. En medio de cada hoja ponga una cucharada generosa del dip y con un cuchillo espárzala hasta cubrir la lechuga. Enrolle la lechuga con el dip para armar los indios y ciérrelos con la ayuda de un palillo. Acompañe con tostadas.

Matiz

Reservado para los que saben de vida

Esta sopa la puede hacer tan ligera como un consomé o dejarla espesar todo lo que quiera hasta el punto de una crema. Le va a servir para el diario cada vez que se quiera dar un gusto en familia, pero es perfecta para atender invitados. Puede prepararla con tomates larga vida, de riñón, pera o chonto, pero lo importante es que estén muy maduros. Si no los encuentra muy maduros, los puede comprar con unos días de anticipación y ponerlos en la cocina en un punto donde les dé luz indirecta hasta que tomen un color rojo oscuro.

Sopa de tomates asados y ajos confitados

4 porciones

Ingredientes

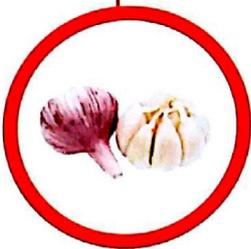
- 2 kilos de tomates muy maduros
- 1 cabeza de ajo confitada
- 1 litro de caldo de vegetales
- 4 hojas de laurel
- 1 taza de queso mozzarella rallado
- 1 cucharada de albahaca picada
- 1 cucharada de azúcar
- Sal y pimienta



albahaca



laurel



ajo



PREPARACIÓN

Ponga los tomates solos en una olla en alto hasta que se empiece a quemar la piel. Baje el fuego a medio y agregue el azúcar con el laurel. Aparte, prepare un caldo de vegetales con cebolla, zanahoria, apio y puerro y las hierbas frescas que tenga a la mano. Cuele las verduras del caldo y agréguelo a los tomates; deje cocinar en bajo por una hora. Pase todo por un colador con la ayuda de una cuchara para presionar los tomates y deje cocinar por unos cinco minutos más. Ajuste sal y pimienta. Confite la cabeza de ajo envolviéndola en papel de aluminio con aceite de oliva y sal; hornee el ajo por 20 minutos hasta que empiece a ablandar. Pique el ajo y mézclelo con la albahaca y el queso mozzarella. Sirva la sopa cubriéndola con una cucharada generosa de la mezcla de queso.



El helado de tahine es muy popular en Turquía y Líbano. Usualmente se prepara con el tahine o aceite de ajonjolí desde el principio, pero esta versión parte de un helado de vainilla ya preparado, lo que le va a facilitar su preparación. Este aceite que se consigue en todos los supermercados se debe revolver muy bien antes de consumir; úselo con moderación ya que puede ser muy amargo.

Helado de tahine veteadado

con chocolate negro y almendras garrapiñadas

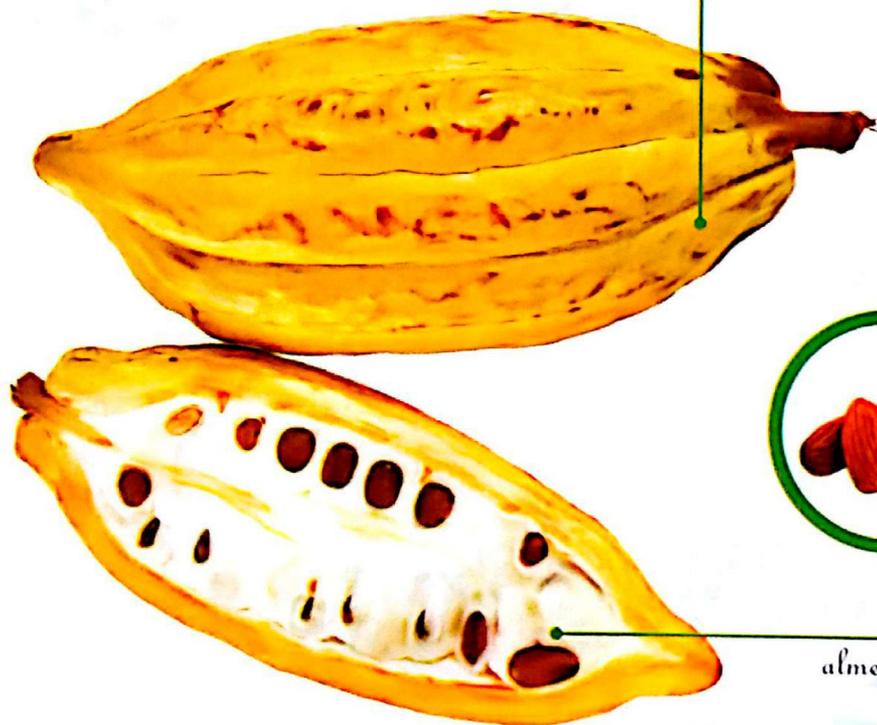
4 porciones

Ingredientes

- 2 tazas de helado de vainilla
- 2 cucharadas de tahine
- ½ taza de chocolate Santander al 70% rallado
- 1 taza de almendras
- ½ taza de azúcar
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 taza de galletas Ducales Tentación trituradas



helado de vainilla



almendras

PREPARACION

Ponga el azúcar en un sartén a fuego medio hasta obtener un caramelo dorado claro. Adicione las almendras revolviendo para acaramelarlas o garrapiñarlas y agregue la mantequilla. Siga revolviendo por unos 5 minutos y viértalas sobre un molde para dejarlas enfriar. Una vez frías tritúrelas en trozos de más o menos un centímetro. En un *bowl* mezcle bien el helado con el tahine y la mitad del chocolate rallado y congele hasta el momento de servir. En una copa o plato de postre ponga dos cucharadas del *crumble* de galletas como base del helado. Cubra el helado con las almendras garrapiñadas y el resto del chocolate en partes iguales sobre cada porción.

Matic
Reservado para los que saben de café

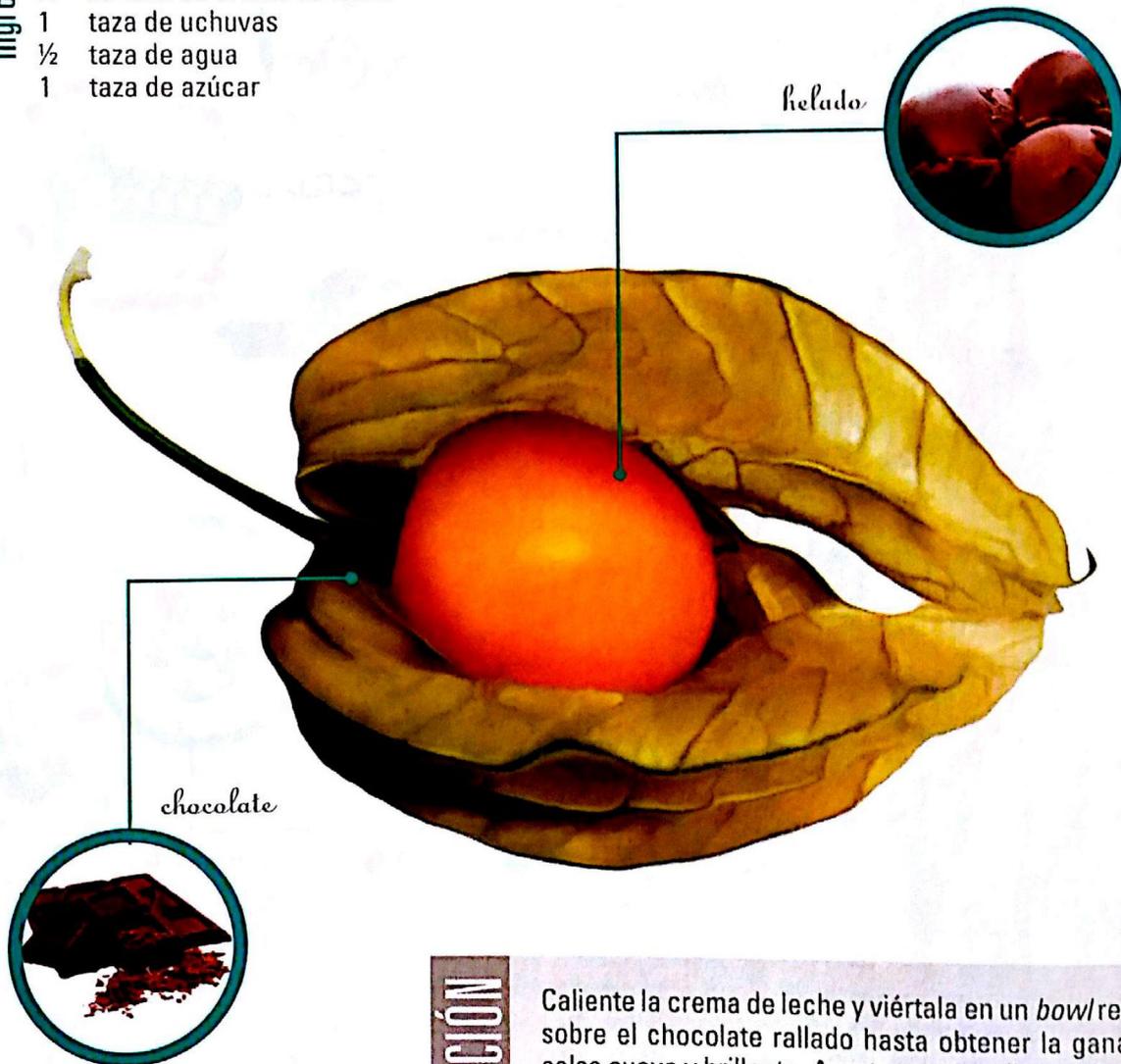
De la uchuva se conocen más de 50 variedades en América, aunque en el resto del mundo se cataloga como una fruta exótica. Su nombre cambia en cada región siendo los más populares: chirto, capulí, motojobobo embolsado, pogapoga, guchavo, guchuva, ochuva, uchua, uvilla, vejigón, aguaymanto, capulí, physalis, uvilla, cereza del Perú, tomatillo, tomate silvestre, uchuba, upshanqu, capulí, topotopo o chuchuva. Se come en almíbar, postres o sola. Es muy común en estado silvestre.

Helado con dulce de uchuvas y ganache de chocolate

4 porciones

Ingredientes

- 2 tazas de helado
- 1 taza de chocolate Santander rallado
- $\frac{3}{4}$ de taza de crema de leche
- 1 taza de uchuvas
- $\frac{1}{2}$ taza de agua
- 1 taza de azúcar



PREPARACIÓN

Caliente la crema de leche y viértala en un *bowl* revolviendo sobre el chocolate rallado hasta obtener la ganache, una salsa suave y brillante. Aparte, en una olla en alto, ponga el agua con el azúcar y las uchuvas para hacer el dulce. Una vez hierva, baje el calor y cocine por unos 20 minutos a fuego lento hasta que las uchuvas se empiecen a deshacer en el caramelo. Sirva cada porción de helado sobre el dulce de uchuvas y bañe con la ganache de chocolate.



Este postre combina magistralmente algunos de los mejores sabores de Colombia: café, chocolate Santander y ají. ¿Sabía usted que en la serranía de los Yariguíes, en el departamento de Santander, miles de familias cultivan el cacao con que se produce uno de los chocolates que más premios ha ganado en concursos europeos y americanos de repostería en los últimos años?

Batido de chocolate y café

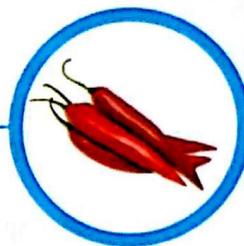
con ajíes dulces en confitura

4 porciones

Ingredientes

- 4 tazas de helado de chocolate
- 1 taza de café negro fuerte tibio, Matiz Escarlata
- ½ taza de chocolate Santander rallado
- 8 ajíes dulces
- 1 taza de azúcar

ají dulce



helado de chocolate



PREPARACIÓN

Ponga el azúcar en un sartén a fuego medio para hacer un caramelo y agregue los ajíes, revolviéndolos. Retire los ajíes una vez se acaramelan. Aparte, en un bowl bata el helado con el café hasta obtener una leche malteada espesa. Sirva el helado en copas, agregue el chocolate rallado y dos ajíes en cada porción. Para los amantes del pique, puede hacerlo con su ají picante favorito.

Matiz

Reservado para los que saben de café.



Cocine de manera sostenible

Siga los siguientes consejos para lograrlo

- 1. Compre ingredientes locales y de temporada.** Requieren menos transporte y, por tanto, ayudan a reducir el CO₂. Al comprarlos, está apoyando a los productores locales y asegura frescura, menos costo y mayor calidad.
- 2. Haga compras sostenibles de pescado.** Infórmese si la especie se encuentra amenazada, si está en veda, si la talla es adecuada y le ha permitido reproducirse. Prefiera las empresas que pescan con anzuelo.
- 3. Reduzca el consumo de agua y energía.** Use reductores de flujo en las llaves, las porciones pequeñas caliéntelas en el microondas, evite tener la nevera a su máxima capacidad y use electrodomésticos eficientes.
- 4. Implemente huertas ecológicas.** No ocupan mucho espacio, reutilizan materiales como el PET y no requieren productos químicos. Puede empezar con plantas aromáticas y seguir con hortalizas.
- 5. Reduzca los empaques.** Cuando vaya de compras evite las frutas y verduras empacadas en bandejas y películas de plástico. Prefiera los embalajes de mayor tamaño, así como los productos empacados en cartón o vidrio, en lugar de icopor.
- 6. Separe las grasas.** No las junte con los demás residuos orgánicos. Sepárelas y entréguelas a la empresa de aseo.
- 7. Prefiera el jabón biodegradable.** O, si lo prefiere, haga usted mismo jabón ecológico. Consulte la receta en internet

Los secretos del café gourmet

Matiz es un café gourmet colombiano cultivado en alta montaña. Excelso, recogido a mano y secado artesanalmente al sol, siguiendo una tradición de más de dos siglos de cultivo de cafés de alta calidad.

CULTURA DE CAFÉ

- » **Acidez:** sensación de sabor similar a la que se experimenta cuando se consumen frutos cítricos. Cafés con alta acidez tienen sabor suave y cafés con baja acidez tienen sabor fuerte.
- » **Cuerpo:** es el peso de la bebida en la boca. Un café con bajo cuerpo se siente ligero en el paladar, mientras que el sabor de un café con alto cuerpo permanece en la boca por más tiempo.
- » **Tosti3n:** define el sabor del café. Un café con tosti3n clara tiene un sabor suave y delicado aroma, mientras que un café con tosti3n oscura tiene un sabor fuerte y aroma intenso.

MARIDAJE DE CAFÉ CON POSTRES

- » Los postres excesivamente dulces o hechos con chocolate se combinan con cafés de tosti3n oscura, como el espresso.
- » Los postres en los que predomina la harina, y contienen crema o frutas no muy ácidas, se combinan con tinto o café americano.
- » Los postres con harinas, frutas y poca crema van bien con capuchinos.

RECOMENDACIONES PARA DISFRUTAR TU CAFÉ MATIZ

- » **Una buena bebida se caracteriza por su sabor y aroma.** Para conservar estas propiedades, se recomienda guardar la bolsa de Matiz cerrada dentro de un recipiente hermético y conservarlo dentro de la nevera, si es posible. De esta manera, se evita que factores como la humedad, el calor y el aire lo deterioren. La válvula desgasificadora presente en los empaques impide la entrada de oxígeno y permite la salida de compuestos volátiles.
- » **Para disfrutar de Matiz** en presentación de grano, se recomienda moler únicamente la cantidad de café que se va a consumir, justo antes de la preparación.
- » **Para garantizar una mejor calidad de la bebida,** se recomienda servirla en tazas de cerámica, porcelana o vidrio, que evitan la transferencia de olores y sabores a la bebida, al ser materiales inertes.
- » **Para un mayor disfrute de las características organolépticas de Café Matiz,** se recomienda precalentar las tazas antes de servir el café.

TIPS DE ACUERDO CON LA MOLIENDA

- » **Molienda fina:** preparar en cafeteras napolitanas o máquinas espresso.
- » **Molienda media:** preparar en cafeteras por goteo.
- » **Molienda gruesa:** preparar en cafetera de pist3n o preparación manual.

Información tomada de www.cafematiz.com



Maíz, papa, cacao, tomate y ají: cinco alimentos presentes en las mesas de todos los países del mundo, son varios de los aportes más importantes que le ha hecho el continente americano a la cocina y a la cultura universal. Alimentos protagonistas de las crónicas del descubrimiento y colonización de América, casi todos descritos y llevados por Colón al Viejo Mundo

SOSTENIBLE

2014



Agenda del Mar®
un compromiso ambiental 

ISSN: 01227637
Teléfono (+4) 444 2024
Medellín, Colombia
e-mail info@agendadelmar.com