

TESTE DE CAFÉS

O café nunca esteve tão em moda. Até mesmo os tipos mais especiais, qualificados como gourmets, migraram dos reservados empórios e delikatessens para as gôndolas dos supermercados. Com o objetivo de garantir a qualidade da bebida, o Sindicato da Indústria de Café do Estado de São Paulo lançou um serviço inédito: o Grupo de Avaliação de Café (GAC). Funcionando há poucos meses, o grupo formado por cinco especialistas em café analisa as amostras enviadas por donos de restaurantes, cafeterias, bares, hotéis, enfim, varejistas interessados em atestar a qualidade do café que estão vendendo – ou pretendem comercializar. Sob o comando da engenheira de alimentos Eliana Relvas (*foto*), é feita uma degustação às cegas com as amostras recebidas. Com base na avaliação dos cinco degustadores, emite-se um laudo registrando as propriedades sensoriais da bebida e a nota, de 0 a 10, alcançada pelo café. Informações pelo tel. (11) 3258-7443.

