

DaVinci
GOURMET™

BARISTA CRAFT
CHAMPIONSHIP
2024
UNITED THROUGH COFFEE

EMERSON'S

WINNING BLENDS

Descubre la historia detrás de cada creación del **Barista Campeón 2024**



MANTENTE A SALVO
Y MANTENTE BIEN

¡Síguenos en redes sociales!

Facebook: DaVinci Gourmet LATAM
Instagram: @davincigourmet_latam

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com



BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP 2024

UNITED THROUGH COFFEE

El *Barista Craft Championship 2024* fue mucho más que una competencia: fue un escenario donde *la creatividad, la técnica y la pasión por el café* se unieron para redefinir el arte de las bebidas. En medio de un talento extraordinario, *Emerson Nascimento* destacó con creaciones que no solo sorprendieron al jurado en *Singapur*, sino que también contó historias a través de cada sorbo.

Este recetario exclusivo reúne las bebidas que llevaron a Emerson a la cima, una combinación perfecta de *sabores, innovación y una ejecución impecable*. Cada receta es una muestra del nivel de excelencia que definió esta competencia global y una invitación a revivir la magia del *Barista Craft Championship* en tu propia taza.

Prepárate para explorar las bebidas que hicieron historia y descubre por qué Emerson se coronó campeón.



¡INSPIRATE Y CREA CON NOSOTROS!

 Emerson Nascimento
 @emersonbarista1

MANTENTE A SALVO
Y MANTENTE BIEN

¡Síguenos en redes sociales!

 DaVinci Gourmet LATAM
 davincigourmet_latam

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com

FLORADA

BEBIDA FRÍA A BASE DE CAFÉ NEGRO

Esta bebida representa *la evolución del café de especialidad* en los últimos 16 años. Antes, se priorizaban los perfiles dulces y de cuerpo completo; hoy, se valoran la *acidez compleja y las notas florales*.

INGREDIENTES:

- 35 ml *DaVinci Gourmet Durazno*
- 2 shots de espresso
- 20 ml jugo de limón
- 50 ml té de jazmín
- Mucho hielo

La Florada ofrece un *perfil floral* con toques de *jazmín, mandarina, café de especialidad y albaricoque*. Posee una acidez cítrica media, un cuerpo rico y cremoso, y un final refrescante con un leve acento de limón.

BRAZILLIAN LATTE

BEBIDA CALIENTE A BASE DE CAFÉ

Inspirado en la Amazonia, el bosque más importante del mundo, este latte resalta *el cumarú, conocido también como vainilla brasileña*, originario de esta región.

INGREDIENTES:

- 15 ml *DaVinci Gourmet Blue Curaçao*
- 20 gr *DaVinci Gourmet Chocolate*
- 125 ml de leche infusionada con cumarú
- 2 shots de espresso

El Brazilian Latte combina sabores de *trufa de chocolate, café de especialidad, naranja, vainilla y caramelo*. Tiene una dulzura equilibrada, con cuerpo cremoso y un final agradable con toques de chocolate artesanal.



IT'S IRISH COFFEE

BEBIDA FRÍA BLANCA A BASE DE CAFÉ

Esta es una versión innovadora del clásico *café Irlandés*, la bebida favorita de Emerson; desarrollando de esta manera, una versión sin alcohol que imita su perfil característico.

INGREDIENTES:

- 25 ml *DaVinci Gourmet Maple*
- 40 ml infusión de café con roble
- 30 gr crema fresca
- 2 shots de espresso

Esta bebida contiene notas de *café irlandés, caramelo, whisky, mantequilla y café de especialidad*. Tiene una textura sedosa, una acidez suave y un sutil sabor a yogur, con un final que deja un toque persistente de chocolate y whisky.

“Es un honor haber sido seleccionado como *Campeón Mundial del Barista Craft Championship 2024 de DaVinci Gourmet*. Agradezco profundamente a los organizadores, jueces y al increíble grupo de finalistas de quienes aprendí tanto. *Fue un privilegio representar a América Latina* y mostrar nuestra rica cultura cafetalera en un escenario global. *DaVinci Gourmet y Kerry* son verdaderos *pioneros en innovación de sabores*, y esta competencia nos permitió llevar *la artesanía del café a nuevos niveles*”.

- Emerson Nascimento -

