**Saca el barista que llevas dentro preparando café de especialidad de la tercera ola en casa**

Disfrutar de una buena taza de café es una experiencia que deleita todos los sentidos; y para los amantes de esta bebida la calidad es la clave, resultado del amor con que se cosecha y procesa el grano, pero también de la tecnología que las mejores máquinas emplean para entregar un café de altura.

Ofrecer esas experiencias inolvidables propias de las cafeterías, pero sin ir lejos y con la conveniencia de preparar un buen espresso en cualquier instante, es lo que ha inspirado a la marca australiana **Breville** a crear una gama de [**cafeteras**](https://www.breville.com/mx/es/products/espresso.html#featuredRanking%20desc) con diseño inteligente y grandes innovaciones, con el fin de replicar las sensaciones propias del café de especialidad de tercera ola en el hogar y que las personas se sientan como todo unos baristas profesionales en su propia casa.

**La tercera ola y la pasión por lo único**

La tercera ola del café es un movimiento que ve a la bebida como algo que va mucho más allá de un simple producto, donde el tratamiento artesanal es el que ofrece la mejor experiencia de sabor. Se trata de la máxima expresión de la cultura cafetera que lleva a los paladares la historia de los orígenes del grano en cada sorbo y exalta la complejidad que hay detrás de la obtención, brindando un sabor memorable. Es, en otras palabras, la forma “más verdadera” de apreciar el café; una filosofía de vida, más que una tendencia de consumo.

Este movimiento ve a la producción artesanal del café como toda una travesía que comienza con la tierra donde se cosecha el grano y continúa con la selección de perfiles de tueste más ligeros, los distintos métodos de preparación y la incorporación de tecnologías avanzadas en las máquinas de espresso que resaltan la intensidad y complejidad de la bebida, revelando todo su sabor y su esencia.

Le precedieron la segunda ola, que inició en la década de los 70 al considerarse al café más que una mercancía y pasó a ser un producto de mayor calidad, con un auge de las cafeterías como educadoras de la apreciación de la bebida con sabor superior; y la primera ola, surgida 10 años atrás cuando el café se volvió ampliamente accesible y su versión instantánea era la norma, aunque sus notas al paladar eran demasiado ácidas que resultaban en un sabor débil.

**Las 4 claves para disfrutar el café de especialidad de la tercera ola**

En la filosofía de la tercera ola, existe una fórmula de cuatro claves para preparar el café de especialidad en casa:

1. **Sabor rico e intenso**. Usando de 18 a 22 gramos de granos recién molidos, el café expresará completamente los aromas increíbles, sabores intensos y carácter distintivo propios de una bebida de cafetería auténtica.
2. **Cuerpo irresistible**. Para logar un espresso opulento, cremoso y de color caramelo, es necesario comenzar con una preinfusión a baja presión, que empapa la molienda para que el agua pase uniformemente a través del café durante el proceso de extracción a alta presión (9 bares); regalando una bebida rica, dulce y densa al mismo tiempo.
3. **Sabor perfectamente equilibrado**. Este se alcanza sólo con un control preciso de la temperatura del agua para que la extracción del café sea totalmente equilibrada, brindando la consistencia perfecta. Aquí la magia está en la tecnología PID (control digital de temperatura de las cafeteras Breville).
4. **Sensación sedosa y aterciopelada en la boca**. Se obtiene vaporizando la leche con presión para crear miles de pequeñas burbujas capaces de realzar el sabor y la sensación en la boca, mientras que la temperatura resalta la dulzura.

En este sentido, entendiendo la esencia de la tercera ola, un buen grano cobra vida sólo con una gran máquina, como las de **Breville**, que hacen posible experimentar el deleite del café de especialidad en casa al reproducir el desempeño de un equipo de espresso comercial, inspirando a los consumidores a hacer de la preparación de café una experiencia personalizada y una ocasión perfecta.

La tecnología para lograrlo ya está aquí, el siguiente paso es combinarla con los mejores tuestes de café gourmet dependiendo de cada gusto y crear historias inolvidables que inician con el primer sorbo a la taza.

**Acerca de Breville**

Durante los últimos 80 años, Breville ha crecido hasta convertirse en una marca global icónica, suministrando productos de cocina a más de 70 países de todo el mundo. La compañía vende bajo la marca Sage® en Europa, y bajo la marca Breville en el resto del mundo. Breville ha mejorado la vida de las personas a través de un diseño inteligente y grandes innovaciones, basados en nuestro conocimiento de los consumidores, empoderando a las personas para ir más allá de lo que creían posible en su cocina, para tener una experiencia sencilla e increíble. Master Every Moment™.

Para obtener más información visita www.breville.com/mx, Facebook, Instagram #BrevilleMexico, #MasterEveryMoment