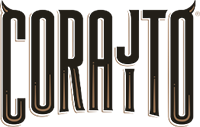
****

**Conoce el primer carajillo mexicano elaborado con café de altura**

* Su proceso de elaboración inicia con la cosecha de un grano arábigo orgánico cultivado en Los Altos de Chiapas y proveniente de la comunidad de “Las Abejas”.

**Ciudad de México, 25 de noviembre de 2021**. Grandes sueños e historias se tejen alrededor de la mesa. Durante esos momentos, las conversaciones sobre los recuerdos más felices con la familia se transforman en instantes que perduran toda la vida y es ahí donde nace **Corajito**, el primer carajillo mexicano cuya pasión por el buen café y el deseo de Don Carlos – su creador– por enaltecer la sobremesa se descubren al momento de saborearlo.

El origen de esta bebida y sus características la hacen única, pues es resultado de un cuidadoso método de elaboración y la mezcla justa entre licor y café orgánico, lo que lo convierte en un trago emblemático hecho en México.

Para obtener un carajillo de la mejor calidad, se lleva a cabo un proceso meticuloso y artesanal que inicia con la selección de su ingrediente principal: el grano de café.

**Herencia de la cultura maya**

El café con el que se elabora esta bebida proviene de la cooperativa [Maya Vinic](https://www.mayavinic.com/maya-vinic/nuestra-historia/), ubicada en Acteal, localidad del municipio de Chenalhó, en Chiapas, quienes siembran, cuidan y cosechan el cafeto arábigo de acuerdo con la cultura de sus antepasados y de manera orgánica, para no deteriorar la tierra. Este cultivo se da cada año y es adquirido para elaborar **Corajito** a través del comercio justo y directamente de la cooperativa.

**La raíz del sabor**

El café es llevado a la Ciudad de México para el siguiente paso del proceso, el método de extracción en frío, que inicia luego de molerlo y tostarlo a un nivel medio para infusionar en agua y a bajas temperaturas, con lo que se obtiene un café concentrado que mantiene todas las propiedades de su sabor.

**El toque final**

El licor que se utiliza para la mezcla es de alcohol de grano e ingredientes de extractos naturales, que se combinan con el café extraído en frío, y que se macera y filtra varias veces para obtener un producto de excelente calidad y con las características de color y notas gustativas que sólo se logran con esta unión. Finalmente, el carajillo es embotellado y está listo para servirse directamente de la botella.

**Corajito** es una bebida inspirada en la tradición y está hecho con pasión y con lo mejor de México: su gente. Es un trago para compartir y vivir grandes momentos.

Para conocer más sobre esta bebida y saborear sus presentaciones Clásico y Avellanas visita [corajito.mx/receta-de-carajillo](https://corajito.mx/receta-de-carajillo/).

# # #

**Acerca de Corajito**

Corajito es el carajillo mexicano listo para servirse directamente de la botella. La mezcla justa de licor y café de altura orgánico, extraído en frío y llevado hasta tu mesa mediante prácticas de comercio justo. Su sabor único proviene de ingredientes 100% naturales que enaltecen el campo de México.

Para mayor información visite [corajito.mx](https://corajito.mx/)

**Síguenos en:**

[corajito.mx](https://corajito.mx)

Facebook: <https://www.facebook.com/corajitomx>

Instagram: <https://www.instagram.com/corajitomx/>

**Contacto para prensa**

Tania Chávez

SR PR Expert

M. 55 4188 4001

[tania.chavez@another.co](mailto:tania.chavez@another.co)

Yahel Peláez

PR Manager

M. 55 2732 4937

[yahel.perez@another.co](mailto:yahel.perez@another.co)

Carlos García

Business Manager

M. 55 2109 8011

[carlos.garcia@another.co](mailto:carlos.garcia@another.co)