**El café favorito de los regios**

**y otras curiosidades de la amada bebida oscura**

Un mexicano entra a una cafetería y pide un *French Vanilla* o un café mezcla original. Lo que parece el inicio de un chiste, es un dato real de la tendencia de consumo de bebidas en Tim Hortons México, la cadena de café y donas que está conquistando el corazón de los regios, a tan solo cuatro meses de su llegada a Monterrey.

La mayoría de los invitados que piden café en Tim Hortons®, optan por el café mezcla original, hecho con la receta secreta de la casa, una fórmula que solo conocen 4 personas en el mundo; o por el *French Vanilla*, un café dulce e indulgente exclusivo del restaurante. La cadena canadiense, que llegó a Monterrey a finales de octubre y ya tiene cuatro sucursales en la capital de Nuevo León, ofrece acompañar esta bebida con los deliciosos Timbits®, los pequeños bocaditos de dona que también se han convertido en unos de los favoritos de los regiomontanos.

Para celebrar el amor de los invitados de Tim Hortons® por su café mezcla original y por su *French Vanilla*, queremos compartirte más datos interesantes sobre el café. Seguro que te servirán para amenizar cualquier plática.

**Le decimos cappuccino gracias a unos monjes**

Se llama cappuccino porque la bebida tiene un color similar al de las túnicas de los monjes capuchinos. Ojo, el café se escribe cappuccino, con doble p y doble c.

**Aunque usted no lo crea, el café es una fruta**

¡Sí, es una fruta! Es la semilla de un fruto parecido a una cereza, aunque siempre le hemos dicho grano por su similitud con algunos de ellos.

**Bebemos solo dos tipos de granos (o frutas)**

Arábica (o arábiga) y robusta son los granos que se comercializan en todo el mundo. El primero tiene matices y aromas variados, con una acidez que resalta las cualidades organolépticas del café; mientras que el segundo es más amargo y tiene el doble de cafeína. El café mezcla original de Tim Hortons® consiste en una selección de seis tipos de grano 100% arábica premium.

**Las cabras locas nos regalaron el café**

Dice la leyenda que en el siglo IX, un pastor de cabras etíope notó que sus cabras se volvían locas al comer los granos de café. Así que decidió preparar una bebida con esos granos y descubrió sus propiedades para mantenernos despiertos. *Ameseginalehu*! (gracias en amárico, el idioma de Etiopía)

**Tostado se ve (y sabe) mejor**

Los granos de café realmente son verdes y se oscurecen al tostarlos, por eso al infusionarlos se obtiene el color que conocemos. Hay tres tipos de tueste: ligero, medio y oscuro. Este último es perfecto para espressos y contiene menos cafeína. Tim Hortons® lanzó en 2014 su café Dark Roast de tostado oscuro, la primera innovación en su mezcla secreta en 50 años.

**Samba, fútbol, carnaval y… ¿café?**

Brasil produce cerca del 30% de todo el café del mundo1. Vietnam y Colombia ocupan el segundo y tercer lugar en la lista. México se ubica en la novena posición, según datos de 2016 de la Organización Internacional del Café (ICO).

**Los máximos *cafelovers* son escandinavos**

Ninguno de los 10 principales países productores está entre los 10 principales consumidores2 de café. Finlandia lidera la lista, con 12 kilos de café por persona al año en promedio. Le siguen Noruega e Islandia. Canadá, el país de Tim Hortons®, está en la décima posición con 6.2 kilos de café consumidos al año, según datos de la ICO.

**Los mexicanos todavía podemos enamorarnos más del café**

Un mexicano promedio, también según la ICO, consume 1.2 kilos de café al año. Tim Hortons® confía en que los mexicanos beberán mucho más después de probar su café mezcla original.

**Pide crema si es para llevar**

Si vas a beber tu café con calma, mejor añádele crema apenas te lo entreguen. Se ha observado que 5 minutos después de servido un café con crema se enfriará, en promedio, 20% más lento que un café negro. Así que si quieres conservar la temperatura de tu café Tim Hortons® por más tiempo, ya sabes cómo pedirlo. El Double Double, por ejemplo, tiene dos porciones de crema y dos de azúcar.

**La primera webcam se utilizó para vigilar una cafetera**

Los científicos de la Universidad de Cambridge, en Reino Unido, inventaron la primera cámara web para revisar si la cafetera, ubicada en otro piso, estaba vacía o llena. Estaban muy ocupados para perder el tiempo yendo por café y que no hubiera preparado… o eso dijeron.

Todos estos datos curiosos te harán parecer un experto en la materia, para que los compartas con tus amigos mientras beben un café original con la deliciosa mezcla secreta de Tim Hortons®.

1 <http://www.infocafe.es/cafe/principales-productores-cafe.php>

2 <http://www.telegraph.co.uk/travel/maps-and-graphics/countries-that-drink-the-most-coffee/>

**Acerca de TIM HORTONS®**

TIM HORTONS® es una de las cadenas de restaurantes más grandes de Norteamérica que opera en el segmento de servicio rápido. TIM HORTONS®, fundado en Canadá en 1964, atrae a una amplia gama de consumidores con un menú que incluye café, especialidades en bebidas calientes y frías (lattes, cappuccinos y espressos), tés, panes recién horneados, paninis y sándwiches a la plancha, sándwiches de desayuno, entre otros productos. TIM HORTONS® tiene más de 4.600 restaurantes en Canadá, Estados Unidos y en el resto del mundo. Para más información entra a nuestro sitio web [www.timhortons.com.mx](http://www.timhortons.com.mx) y síguenos en [Facebook](https://www.facebook.com/TimHortonsMX/), [Instagram](https://www.instagram.com/timhortonsmex/?hl=en) y [Twitter](https://twitter.com/TimHortonsMX).