**Ingredientes refrescantes para resistir la temporada de calor**

**Ciudad de México, 26 de mayo de 2022.-** La primavera está en su apogeo y la intensidad del sol no da tregua. Mientras que unos aman al llamado “astro rey” porque es el pretexto ideal para vestir ligero y vacacionar en la playa buscando el bronceado perfecto, otros se mortifican por encontrar algo de sombra que los mantenga frescos.

Para refrescarse estos meses, **Cielito Querido Café**, comparten una buena opción de **ingredientes mexicanos** en forma de bebidas frías, que podrás disfrutar esta temporada:

* **Cacao**: El cacao es el mayor regalo en cuanto a sabores de México para el mundo. Si bien su origen es el Amazonas, fueron los olmecas, mayas y aztecas los primeros en domesticar su cultivo; por su exquisito sabor, esta última cultura preparaba un brebaje llamado “*techocolat*”, de consumo exclusivo para emperadores, nobles y guerreros; además de que en su momento el ingrediente se usó como moneda de cambio en nuestro territorio. Para esta temporada de calor, un vaso de chocolate con chile o de cacao puro con muchos hielos son una buena opción, así como algún granizado de chocolate o chocolate blanco; ya que además de ayudarnos a regular la temperatura del cuerpo, nos llevarán a tener una conexión especial con el México profundo y los antepasados.
* **Frutas y granos**: Si tu devoción son las frutas llenas de jugo o pulpa y quieres dejar a un lado los clásicos raspados llenos de azúcar y colorantes para probar algo más natural en granizados, lo recomendable es intentar refrescarse estos días soleados con sabores clásicos como mango y tamarindo con chamoy. Ahora, que si lo que buscas es algo a base de granos, como el tradicional arroz tan consumido en México, entonces un granizado de horchata no te vendría nada mal.
* **Flores:** Pero si lo tuyo es más bien la experimentación, las propuestas disruptivas y sentir cómo los pequeños trozos de hielo se derriten lentamente en la boca acompañados de sabores sin comparación, entonces un ***granizado de violetas*** es lo que necesitas para aguantar estos calores. ¿Sabías que las violetas se usan cada vez más en ensaladas, postres modernos, así como platillos entrantes y principales? Su atractivo color, además del suave sabor que poseen y que se lleva muy bien con cualquier alimento tanto dulce como salado, han hecho de esta flor una tendencia gastronómica. Si quieres disfrutar de esta tendencia gastronómica puedes visitar Cielito Querido Café, que por tiempo limitado tiene esta opción dentro de su menú.

El sol y el calor estarán entre nosotros todavía un buen rato, así que te invitamos disfrutar de una bebida refrescante en Cielito Querido Café gracias a la variedad de bebidas frías que encontrarás en el menú, y de nuevas propuestas que “[Sabores que suenan](https://www.youtube.com/watch?v=M6YVJHW-LbU)” traen por tiempo limitado para apapacharte como te mereces.

**Acerca de Cielito Querido Café**

Cielito Querido Café ®, una marca de Grupo Herdez desde 2020, se creó hace 12 años con el objetivo de promover la tradición cafetera mexicana con un concepto original inspirado por identidad de México y diseñado por Héctor Esrawe e Ignacio Cadena. La marca, referente nacional e internacional del mejor café de México, posee 79 sucursales con presencia en Ciudad de México, Estado de México, Querétaro y Puebla, donde ofrece sabores, calidad y tradición, así como una experiencia de calidez e historia a través de sus productos. Para más información visite: <http://cielitoquerido.com.mx>

Síguenos en:

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

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

Twitter: <https://twitter.com/cielitoquerido>

**Contacto para prensa**

Andrés Calderón, PR Expert

Cel: +52 1 33 1323 2377 | [andres.calderon@another.co](mailto:andres.calderon@another.co)

Yahel Peláez, PR Manager

(55) 23 14 28 98 | [yahel.perez@another.co](mailto:yahel.perez@another.co)

Carlos Arturo García Med, Business Manager

55 21 09 80 11 | [carlos.garcia@another.co](mailto:carlos.garcia@another.co)