

PARAGON

Cuando el café filtrado entra
en otra dimensión



MITOLOGÍA

¿Qué es PARAGON?



Paragon es un soporte para café filtrado que incorpora unas esferas o "rocas" previamente enfriadas.

Durante la preparación, el café recién extraído pasa brevemente por este punto frío antes de llegar a la jarra.



¿El objetivo?

Reducir la pérdida de **compuestos aromáticos** volátiles, esos que hacen que un café huelga floral, frutal o dulce... pero que suelen evaporarse rápidamente con el calor.



No es magia. Es **física y química** aplicadas al café



¿Moda o evolución?

Algunos lo aman. Otros creen que es un "gadget".

Paragon ha logrado algo importante: volver a poner atención en el aroma, una dimensión muchas veces olvidada



frente al sabor y el cuerpo.



”

No hay nada más dulce que una
taza de café amargo.

Rian Aditia



Omar Ortiz
Barista

CCL | ASOCIADO
CÁMARA DE COMERCIO - LIMA

CAFÉ DE ESPECIALIDAD



MITOLOGÍA