

ride 4 women bwindi - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palabras-clave: ride 4 women bwindi

La popular bebida de moda en las redes sociales: café salado de estilo vietnamita

El café salado de estilo vietnamita se ha vuelto cada vez más popular en plataformas de redes sociales como TikTok. Consiste en personalizar tu pedido en Starbucks para que sepa a café helado vietnamita y, además, algunos usuarios comparten consejos para pedir una versión especializada de esta dulce bebida con cafeína conocida como "ca phe muoi" o café salado. Se cree que un pequeño café sin florituras en la histórica ciudad de Hue, en Vietnam, es el creador de esta bebida popular, que se elabora mezclando leche condensada endulzada con una base de café vietnamita y se corona con nata salada. Se sirve caliente o frío.

El origen del café salado

Los copropietarios de Ca Phe Muoi, Ho Thi Thanh Huong y Tran Nguyen Huu Phong, le cuentan a Travel vía correo electrónico que crearon el café salado en 2010 cuando abrieron su primer café Ca Phe Muoi en la calle 10 Nguyen Luong Bang. "Esta combinación de leche condensada, sal y café negro (crea una) mezcla cremosa que suaviza la amargura del café y equilibra la dulzura de la leche condensada".

El nombre del café y la bebida es revelador: "ca phe" significa café y "muoi" significa sal en vietnamita. "Esperábamos que este nombre atraería a la gente porque siempre piensan que el café negro solo se toma con azúcar o leche... creíamos que si queríamos abrir una cafetería teníamos que hacer algo un poco diferente para atraer a los clientes, y el sabor del café salado los mantendría con nosotros", dicen la pareja.

La estrategia surtió efecto. Los lugareños y los turistas comenzaron a visitarlos y les gustó lo que bebían.

"La gente de Hue tenía el hábito de tomar café negro con azúcar o leche condensada, por lo que el café salado era (considerado) una bebida extraña", añaden.

"Estamos muy agradecidos a nuestros primeros clientes, estaban dispuestos a probar esta bebida extraña y nos dieron su opinión, lo que nos permitió perfeccionar rápidamente los sabores".

La bebida se hizo conocida como una bebida especial que representa a la histórica Hue y los cafés de todo Vietnam comenzaron a servirla también.

"Después de los años de Covid, el café salado parece ser una tendencia en todo Vietnam", dicen los fundadores de Ca Phe Muoi.

"En Hue, el café salado se ha convertido en una bebida diaria como el café negro o el café con leche, por lo que esta tendencia está trayendo más cambios a nuestro negocio".

Hoy en día, el café envasa su café salado para venderlo en otras ciudades de Vietnam.

Aunque el nombre pueda echar para atrás a la gente, los sabores realmente funcionan. La leche endulzada y la nata equilibran la amargura del café, y la sal realza la dulzura, similar a cómo un poco de sal en el caramelo salado hace que los sabores de caramelo sean más prominentes.

Incluso las sucursales de Starbucks en Vietnam se han unido a la ola del café salado, lanzando su propia versión de ca phe muoi en mayo de este año.

Vietnam no es el único país que añade sal a su café. En 2024, un artículo de Bon Appetit sugirió que deberíamos añadir sal a nuestras infusiones para reducir un poco la amargura y potenciar los sabores, una tradición que se remonta cientos de años en países como Turquía, Hungría y

Siberia.

Vietnam, que cultiva principalmente variedades robusta, es el segundo mayor exportador mundial de café después de Brasil. Las exportaciones de café de Vietnam han alcanzado los 2.900 millones de dólares en los cinco primeros meses de este año, lo que supone un aumento del 43,9% en el mismo periodo del año pasado, según el Consejo Internacional de Comercio.

Que el café salado se haya vuelto omnipresente en los cafés de Hue y una opción común en los menús de todo Vietnam no debería sorprender a nadie.

Introducido por los colonos franceses en la década de 1850, el café es extremadamente popular en todo el país. Los establecimientos de café van desde los pequeños mostradores con taburetes de plástico en la acera hasta los sofisticados cafés contemporáneos con tostadores en el local.

El café tradicional vietnamita se elabora en un phin, un dispositivo de filtrado metálico que se coloca sobre una taza o una olla. Mucha gente prefiere remover una cucharada o dos de leche condensada endulzada en el fuerte brebaje.

Y el café salado es solo una de varias bebidas de café vietnamitas distintivas que pueden sorprender a los que aún no las han probado.

A palavra de ordem será 'unidade"', disse Vincent Labrune quando foi eleito presidente da Ligue do Futebol Profissional (LFP) - 5 o corpo que governa as duas principais divisões francesas – **ride 4 women bwindi** 2024. Mas com pouco mais um mês até a 5 nova temporada, ele se encontra na linha dos fogo.

Quando a Amazon indicou no ano passado que não renovaria o acordo 5 de preço reduzido, valendo apenas 250 milhões por temporada assinado **ride 4 women bwindi** 2024 depois do anterior detentor dos direitos autorais 5 Mediapro ter retirado seu contrato com 800m libras esterlinas (cerca) Labrune fez uma promessa ousada. No entanto **ride 4 women bwindi** previsão para 5 as receitas da transmissão poderia superar os 1 bilhão dólares anuais nos novos quatro anos voltou ao ponto onde estava 5 localizado um ex-executivo das comunicações aos 53 Anos atrás:

Após meses de negociações durante os quais o Canal+ e a BeIN 5 Sports, apoiada pelo Qatar doaram as costas ao futebol francês dizem haver duas ofertas na mesa. A primeira é 5 da DAZN que vale quase 400 milhões por temporada; embora Labrune prefira se conectar com um serviço Max streaming (de 5 transmissão) – processo esse poderia envolver Ligue 1 lançando uma TV interna para ele estimando-se **ride 4 women bwindi** 600 euros

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: ride 4 women bwindi

Palavras-chave: **ride 4 women bwindi** - symphonyinn.com

Data de lançamento de: 2024-09-12