

Você toma café *morto*
todo dia.

E nem percebeu mais.

O café da prateleira foi *moído há meses.*

Quando o pó chega na sua xícara, o *aroma já evaporou*. O *óleo essencial* já oxidou. Sobrou cor escura e cafeína. O ritual da manhã virou um copo apressado, *sem presença*.

Café especial é *outra categoria.*

Lote pequeno, *torra recente*, *perfil sensorial* mapeado. Grão moído na hora preserva os óleos que carregam o sabor real. Não é cafezinho, é uma xícara que conta *de onde veio.*

Aqui só entra *lote fresquinho*.

A Coffee Log trabalha com *origem rastreável*, torra recente e variedades selecionadas (incluindo *Honey Process*). Cada saco que sai tem *data*, *fazenda* e perfil de paladar.

Em *30 dias* você não volta.

A *primeira xícara* surpreende. A *décima vira ritual*. A *trigésima* é o seu melhor momento do dia, todo dia. Nunca será só mais um café.

Manda Café que a *Ellen te ajuda.*

Conta como você gosta da sua xícara (*mais doce, mais encorpado, mais ácido*) e a Ellen indica o lote certo pro seu paladar.

→ WhatsApp 21 97150-4582

ou

→ DM @coffee_log_