

RESUMEN

Se proporciona un método para producir un extracto de café con un aroma específico del café aumentado y sabores desagradables reducidos. Se mezcla un extracto de café preparado por extracción a baja temperatura (70 a 120° C) en el primer paso de extracción con un extracto de café preparado mediante un tratamiento de concentración por evaporación después del segundo paso de extracción, en el que se utilizan granos de café tostados y molidos utilizados en el primer paso de extracción para su extracción a alta temperatura (125 a 150° C).