

A continuación te presentamos un interesante artículo de una exquisita bebida de temporada.

Café Capuchino

En el otoño el clima ya ha dejado el sol y el calor de lado y lo que toca ahora son tardes más frías con viento y en las cuales ya no apetece estar en la calle como antes. Excelente etapa para amar, tiempo exacto para desnudar el alma. Ahora comienza la etapa de buscar sabores cálidos y acogedores como los de un café capuchino caliente.

Si quisiéramos saber de dónde viene el nombre del café capuchino, sin dudas nos habremos encontrado con diferentes teorías. Una de las que parecen más acertadas es la que nos cuenta que este tipo de café es denominado así al igual que los monjes de la orden religiosa fundada por Ludovico Fossombrone en el siglo XVI. Por su montaña de espuma que se realiza en su elaboración, la cual es similar a la capucha en punta, con un aspecto más ancha que larga, que usaban estos religiosos.

El café capuchino es muy conocido, su origen es italiano y está realizado en base a un café espresso al que se le coloca una espuma de leche muy cremosa. Esta leche es elaborada con vapor y mucha habilidad para poder simular un batido en caliente.

El café nos erotiza

Como agradecerte más, amor mío, si procuro hacerlo cada vez que te miro.

El aroma café uno de los aromas más seductores que existen.
Tiene un efecto tónico-estimulante. Refresca el corazón y los latidos vitales de éste.
Aporta energía y vitalidad.

Talco Comestible SXO sabor Capuchino

Utiliza el Talco Comestible sabor Capuchino en tus juegos sexuales con tu pareja. Talco fino y comestible que da dulzura a cada beso, ya que el dulce de la miel provocará un despertar a todos tus sentidos.

