

Guia rápido: Conheça os 5 tipos de café

Extraforte, tradicional, superior, gourmet e especial — as diferenças que você percebe na xícara.

Antes de comparar: esses nomes descrevem estilos de bebida. Não são uma escada rígida, e o resultado pode variar de uma marca para outra.

TIPO	O QUE MUDA NA XÍCARA	ESCOLHA SE...
EXTRAFORTE	Amargor alto; doçura e acidez baixas. Tostado, especiarias, chocolate, madeira e notas herbais. Torra moderadamente escura.	Para quem prefere uma xícara bem intensa e pouco ácida.
TRADICIONAL	Amargor alto; doçura e acidez baixas. Tostado, especiarias, chocolate, madeira e notas herbais. Perfil familiar do dia a dia.	Para quem gosta do sabor clássico e marcante do café brasileiro.
SUPERIOR	Amargor equilibrado a baixo; doçura e acidez de baixas a equilibradas. Caramelo, cereal, tostado, amêndoas, chocolate e leve frutado.	Uma ponte para sabores mais equilibrados, sem mudança brusca.
GOURMET	Amargor baixo; doçura e acidez de equilibradas a altas. Caramelo, mel, amêndoas e notas leves de flores e frutas.	Para quem quer mais aroma, suavidade e sabores perceptíveis.
ESPECIAL	Amargor muito baixo; doçura e qualidade da acidez altas a muito altas. Frutas, flores, baunilha e especiarias, com aromas intensos. Em certificações BSCA, exige ao menos 80 pontos.	Para explorar origem, complexidade, rastreabilidade e sabores naturais.

TRÊS ATALHOS PARA ESCOLHER MELHOR

1. Extraforte não significa automaticamente mais cafeína: o nome descreve principalmente o perfil intenso e a torra mais escura.	2. Acidez agradável não é café azedo. Nos melhores cafés, ela pode lembrar frutas e trazer vivacidade à bebida.	3. Procure informações de origem, espécie, data de torra, lote e certificação. “100% arábica”, sozinho, não garante café especial.
---	--	---

Resumo prático baseado no Protocolo Brasileiro de Avaliação Sensorial de Cafés Torrados (ABIC) e nos critérios de certificação da BSCA. Atualizado em agosto de 2026.

Fontes: ABIC — Estilos de café · BSCA — Certificação de qualidade