

NOTA INFORMATIVA

Girona, 16 de novembre de 2017

La marca serà el cafè oficial del Fòrum Gastronòmic 2017, del 19 al 21 de novembre

CAFÈS CORNELLÀ PRESENTARÀ AL SALÓ EL CONCEPTE *DECODING COFFEE* I LA NOVA GAMMA DE CAFÈS DIRIGIDA AL SECTOR HORECA

- ***Decoding Coffee* desxifra tot el procés del cafè fins a la tassa, perquè el professional barista i l'establiment el puguin treballar adequadament i el consumidor final el prengui amb coneixement.**
 - **La marca centenària ha elaborat un decàleg que descodifica els falsos mites sobre el cafè i ofereix al consumidor les claus bàsiques per identificar un bon espresso.**
-

Cafès Cornellà, empresa centenària dedicada a la torrefacció, la comercialització i la innovació de productes i sistemes vinculats al cafè, presentarà al Fòrum Gastronòmic 2017 el nou concepte *Decoding Coffee* i la nova gamma de productes dirigida al sector HoReCa vinculada al concepte.

Decoding Coffee desxifra tot el procés del cafè perquè el professional barista i l'establiment el puguin treballar adequadament i el consumidor final el prengui amb coneixement. La marca dóna les claus al professional del cafè, a partir de la informació tècnica de cada *blend* –el paquet de gra de cafè– perquè el processi segons els criteris de bona qualitat en l'elaboració de l'espresso; a l'establiment, a partir del suport en la rendibilitat i la qualitat del producte; i al consumidor final, ajudant-lo a entendre com identificar el bon espresso.

La nova gamma de *blends*, pensada pel barista, mostra amb el resultat numèric d'un algoritme que contempla les característiques obtingudes del gra de cafè que conté sota el criteri de l'SCAA (Specialty Coffee Association of America), la procedència del gra, el punt de torrat, l'índex d'extracció i el perfil sensorial. La gamma compta amb 14 nous *blends*: 3 de Barista Pro, que incorporen com a novetat la categoria del gra de cafè Premium Grade segons l'SCAA; 6 d'Espresso, que incorporen com a novetat dos *blends* amb segell *eco*; i 5 de Coffee Service, un dels quals té el segell de *fair trade*.

Cafès Cornellà també llançarà en primícia al saló gastronòmic la nova gamma d'infusions anomenada *Passion Tea*. Compta amb una gamma d'11 varietats de tes –blancs, verds, vermells i negres- i 7 varietats de tisana, d'entre les quals s'hi troben sabors com la ratafia o la camamil·la.

Decoding Coffee: El decàleg per identificar l'espresso perfecte

Sota el concepte *Decoding Coffee*, Cafès Cornellà ha elaborat un decàleg que permet identificar de forma bàsica la qualitat de l'espresso en una cafeteria. El text recull 10 punts a tenir en compte, des de la tassa on es serveix, fins l'aspecte visual, l'aroma o el gust. Tot plegat per aclarir falsos mites sobre una beguda que es consumeix en moltes ocasions varies vegades al dia i esdevé un dels productes més rendible per a l'establiment.

Segons la guia de Cafès Cornellà, l'espresso s'ha de servir en una tassa de ceràmica amb base cònica perquè conservi la temperatura i la crema. Per tant, no és recomanable veure'l en gots de plàstic ni de vidre.

Pel que fa a l'aparença, l'espresso ha de tenir una crema de un color avellana. Si és amb llet, aquesta també ha de tenir una crema homogènia i consistent.. La crema de l'espresso conté la concentració d'olis essencials del cafè i si aquesta presenta bombolles significarà que s'ha trencat i no s'ha elaborat correctament.

Segons el decàleg, l'aroma ha de ser fi i complex, amb un sabor equilibrat, un toc subtil d'acidesa i en boca agradable que ha de durar uns 15 minuts, el que s'anomena postgust.

Cafès Cornellà, 100 anys d'història

Fundada l'any 1920, Cafès Cornellà és una empresa familiar amb quasi un segle de dedicació a la torrefacció i la comercialització de productes i sistemes vinculats al cafè. Amb la seu a Fornells de la Selva, Cafès Cornellà serveix anualment 25 milions de tasses arreu del món.

El coneixement, la qualitat constant del producte torrat, l'assessorament tècnic als establiments i la gestió dels costos són els factors que determinen l'èxit de la corporació que presideix Pere Cornellà.

Decoding Coffee és el resultat d'estudis tècnics en una gamma de productes professionals, que culminen el cercle virtuos del cafè (cafeteria – barista - consumidor). El mercat ara és prou "madur", segons assegura Pere Cornellà perquè el consumidor pugui degustar dia a dia la màxima expressió aromàtica del cafè.

Per a més informació:

Paula Lasheras

Comunicació

Tel. 690 32 56 70

plasheras@undatia.es

Maria José Velasco

Comunicació

Tel. 678 580 347

mjvelasco@pluralcomunicació.com