

## NOTA INFORMATIVA

Girona, 16 de novembre de 2017

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

### **CAFÉS CORNELLÀ PRESENTARÀ EN EL SALÓN EL CONCEPTO DECODING COFFEE Y LA NUEVA GAMA DE CAFÉS DIRIGIDA AL SECTOR HORECA**

- ***Decoding Coffee* descifra todo el proceso del café hasta la taza, para que el profesional barista y el establecimiento lo puedan trabajar adecuadamente y el consumidor final lo tome con conocimiento.**
  - **La marca centenaria ha elaborado un decálogo que decodifica los falsos mitos sobre el café y ofrece al consumidor las claves básicas para identificar un buen espresso.**
- 

Cafés Cornellà, empresa dedicada a la torrefacció, la comercializaci3n y la innovaci3n de productos y sistemas vinculados al café, presentarà en el Fòrum Gastron3mic 2017 el nuevo concepto *Decoding Coffee* y la nueva gama de productos dirigida al sector HoReCa vinculada al concepto.

*Decoding Coffee* descifra todo el proceso del café para que el profesional barista y el establecimiento lo puedan trabajar adecuadamente y el consumidor final lo tome con conocimiento. La marca da las claves al profesional del café, a partir de la informaci3n t3cnica de cada *blend* –el paquete de grano de café- para que lo procese segùn los criterios de buena calidad en la elaboraci3n del espresso; al establecimiento a partir del apoyo en la rentabilidad y la calidad del producto; y al consumidor final, ayudàndolo a entender c3mo identificar un buen espresso.

La nueva gama de *blends*, pensada para el barista, muestra con el resultado num3rico de un algoritmo que contempla las característic3s obtenidas del grano de café que contiene bajo el criterio de la SCAA (Specialty Coffee Association of America), la procedencia del grano, el punto de tueste, el índice de extracci3n y el perfil sensorial. La gama cuenta con 14 nuevos *blends*: 3 de Barista Pro, que incorporan como novedad la categorí3 del grano de café Premium Grade segùn la SCAA; 6 de Espresso, que incorporan como novedad dos *blends* con sello *eco* y 5 de Coffee Service, uno de los cuàles tiene el sello de *fair trade*.

Cafés Cornellà tambi3n lanzarà en primicia en el Sal3n Gastron3mico, la nueva gama de infusiones bajo el nombre *Passion Tea*. Cuenta con una gama de 11 variedades de té – blancos, verdes, rojos y negros- y 7 variedades de tisana, entre las que se encuentran sabores como la ratafía o la camamila.

### **Decoding Coffee: El decálogo para identificar el espresso perfecto**

Bajo el concepto *Decoding Coffee*, Cafés Cornellà, ha elaborado un decálogo que permite identificar de forma básica la calidad del espresso en una cafetería. El texto recoge 10 puntos a tener en cuenta, desde la taza donde se sirve, hasta el aspecto visual, el aroma o el gusto. Todo para esclarecer los mitos sobre una bebida que se consume, en muchas ocasiones, varias veces al día y es uno de los productos más rentables para el establecimiento.

Según la guía de Cafés Cornellà, el espresso se ha de servir en una taza de cerámica con base cónica para que conserve la temperatura y la crema. Por lo tanto, no es recomendable beberlo en vaso de plástico ni de vidrio.

Respecto a la apariencia, el espresso ha de tener una crema de un color avellana. Si es con leche, esta también ha de tener una crema homogénea y consistente. La crema del espresso contiene la concentración de aceites esenciales del café y si esta presenta burbujas, significará que se ha roto y se no ha elaborado correctamente.

Según el decálogo, el aroma tiene que ser fino y complejo, con un saber equilibrado, un toque sutil de acidez y en boca agradable que ha de durar unos 15 minutos, lo que se denomina postgusto.

### **Cafés Cornellà, 100 años de historia**

*Fundada el año 1920, Cafés Cornellà, es una empresa familiar con casi un siglo de dedicación a la torrefacción y la comercialización de productos y sistemas vinculados al café. Con la sede en Fornells de la Selva, Cafés Cornellà sirve anualmente 25 millones de tazas de café en todo el mundo.*

*El conocimiento, la calidad constante del producto tostado, el asesoramiento técnico a los establecimientos y la gestión de los costes son los factores que determinan el éxito de la corporación que preside Pere Cornellà*

*Decoding Coffee es el resultado de estudios técnicos en una gama de productos profesionales que culminan el círculo virtuoso del café (cafetería – barista – consumidor). El mercado ahora es suficientemente “maduro”, según asegura Pere Cornellà para que el consumidor pueda degustar día a día la máxima expresión aromática del café.*

---

#### **Para más información:**

**Paula Lasheras**

Comunicación

Tel. 690 32 56 70

[plasheras@undatia.es](mailto:plasheras@undatia.es)

**Maria José Velasco**

Comunicación

Tel. 678 580 347

[mjvelasco@pluralcomunicació.com](mailto:mjvelasco@pluralcomunicació.com)