

NOTA INFORMATIVA

Girona, 18 d'abril de 2018

La marca està present a Alimentaria a l'estand P2-D413, amb Lliquats Vegetals

CAFÈS CORNELLÀ PRESENTA APOLO CAPSULES, LA PRIMERA CÀPSULA DE 8g PER A PROFESSIONALS

- **És la primera càpsula professional que permet una extracció amb les propietats del mètode *espresso* i ofereix el gramatge dels professionals.**
 - **Cafès Cornellà també ha portat la seva gamma de productes *Decoding Coffee* a la fira, una de les cites de referència del món de l'hostaleria i l'alimentació.**
-

Cafès Cornellà, empresa centenària dedicada a la torrefacció, la comercialització i la innovació de productes i sistemes vinculats al cafè, presenta a la fira Alimentaria 2018 la primera càpsula per a professionals, APOLO CAPSULES.

Destinada al canal professional, APOLO CAPSULES és la primera càpsula del mercat destinada al professional de l'hostaleria i alimentació que permeten una extracció amb les propietats del mètode *espresso*, amb el gramatge dels professionals: 8 grams de cafè.

La càpsula, feta d'alumini i que protegeix el producte i n'assegura la seva conservació, manté l'índex de frescor inalterable durant 48 setmanes. El seu disseny permet emulsionar i extreure els principis aromàtics del cafè per tenir un resultat més consistent que el que aconseguen altres sistemes que només filtren. Compta amb dues tipologies de càpsula: amb cafeïna, que es distingeix pel color daurat i descafeïnat, amb el color platejat.

D'altra banda, la màquina, desenvolupada per Quality Espresso, es caracteritza per ser pràctica i intuïtiva i, a més, ocupa poc espai i resulta fàcil de netejar. El seu consum elèctric és inferior al de la màquina *espresso*, essent més eficient energèticament.

El seu procés d'extracció, les característiques de la càpsula i de la màquina permeten que, a nivell sensorial, el resultat en tassa sigui fresc, consistent, aromàtic i amb crema, comparable amb el nivell de qualitat que té el món *espresso*.

APOLO, reciclatge actiu

Cafès Cornellà ha activat un pla de reciclatge pels clients que tinguin APOLO CAPSULES, que consisteix en un procés de recollida selectiva *in situ* als establiments usuaris. El procés de reciclatge consistirà en la separació de la fracció orgànica que s'utilitzarà per

fer el substrat per fertilitzants i la part d'alumini es reciclarà en forma de nou objecte de consum.

L'empresa cafetera gestionarà aquest procés i premiarà els clients que utilitzin el pla de reciclatge per tal d'incentivar la reducció de residus i la reutilització de materials.

Decoding Coffee: desxifrant el cafè

Decoding Coffee és la campanya i nova gamma de productes d'aquest 2018 de Cafès Cornellà, que desxifra tot el procés del cafè. Dona 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 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 *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 dos *blends* amb segell *eco*; i 5 de Coffee Service, un dels quals té el segell de *fair trade*.

Cafès Cornellà també ha portat a Alimentaria la seva 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.

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 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.

Per a més informació:

Paula Lasheras
Comunicació de Cafès Cornellà
Tel. 690 32 56 70
plasheras@undatia.es