

NOTA INFORMATIVA

Girona, 22 de novembre de 2017

Cafès Cornellà, cafè oficial del Fòrum, ha presentat la gamma de cafès amb el *claim* *Decoding Coffee*

EL NOU CAFÈ **BARISTA PRO 96 PREMIUM GRADE** DE CAFÈS CORNELLÀ, EL MÉS BEN VALORAT AL FÒRUM

- **L'estand de Cafès Cornellà ha comptat amb un sistema de cafeteria intel·ligent que ha servit més de 5.000 preparacions durant els 3 dies de l'esdeveniment.**
- **El cafè *Barista Pro 96 Premium Grade*, de la nova gamma *Decoding Coffee*, ha estat el més ben valorat, amb un 9,8; pels assistents al Fòrum Gastronòmic.**

Més de 5.000 preparacions són les que ha comptabilitzat l'estand de Cafès Cornellà, cafè oficial del Fòrum Gastronòmic de Girona. Durant l'esdeveniment s'ha presentat *Decoding Coffee*, que compta amb una nova imatge i la gamma de 14 nous *blends* dirigits al sector HoReCa: 3 de Barista Pro, que incorporen com a novetat la categoria del gra de cafè Premium Grade segons l'SCAA (Specialty Coffee Association of America); 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*.

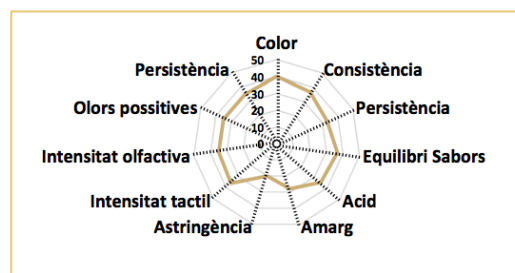
Barista Pro 96 Premium Grade

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. En aquest cas, el *blend* més ben valorat pels assistents al Fòrum Gastronòmic, amb un 9,8 sobre 10, el *Barista Pro 96 Premium Grade*, és el resultat de les combinacions de les seves característiques: és de la categoria Premium Grade segons l'SCAA i està compost per un gra de cafè 100% de procedència aràbiga. El punt de torrat és de 5 sobre 5, igual que l'índex d'extracció i el perfil sensorial.

Es caracteritza per tenir un equilibri de sabors amb poca amargor i acidesa, així com una gran consistència i intensitat. Pere Cornellà, gerent de Cafès Cornellà, ha explicat que "l'excel·lència del Barista Pro 96 només es pot transmetre a la tassa amb una bona tècnica *espresso* executada pel barista".

Nom de producte	96 BARISTA PRO PREMIUM GRADE
Codi	011112000
Codi EAN-13	8411212120004
RSI	25.00783/GE

PREMIUM GRADE				
100% ARABICA				
DECODING COFFEE				
Cafès Cornellà selecciona el més bon gra de torrat per crear un gran cafè, amb un punt de torrat i un índex d'extracció de 5 sobre 5. Basat en dades reals de la indústria del cafè, basat en dades reals de la indústria del cafè.				
ROASTING POINT	5	4	3	2
EXTRACTION INDEX	5	4	3	2
SENSORY PROFILE	5	4	3	2



Un sistema de cafeteria intel·ligent

El sistema *Decoding Coffee* desxifra tot el procés del cafè per tal de que el professional barista i l'establiment el puguin treballar adequadament i el consumidor final el prengui amb coneixement.

Durant el Fòrum Gastronòmic, l'estand de Cafès Cornellà ha comptat amb un sistema de cafeteria intel·ligent per seguir íntegrament el procés del servei. El visitant podia triar el cafè a partir de diferents mètodes: a la carta, segons la recomanació del barista -a partir dels gustos personals del visitant- o aleatòriament. Un cop feta la comanda, el barista podia marcar l'estat del procés de cada un dels cafès. Durant l'elaboració, el sistema M2M (Machine to Machine) de la cafetera, comptabilitzava els cafès i al mateix temps l'estat tècnic de la màquina, dades d'utilitat per a la millora del rendiment i per obtenir una bona qualitat del producte.

Del total de les més de 5.000 preparacions servides, un 54% van ser *espressos*, un 21% *macchiatos*, un 19% *cappuccinos*, un 3% de la nova gamma de tes i tisanes *Passion Tea* i un 3% de preparacions del moment, com xocolates o *smoothies*.

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.

*Cafès Cornellà acaba de llançar la seva nova pàgina web cafescornella.coffee on també presenta *Decoding Coffee*, el resultat d'estudis tècnics en una gamma de productes professionals, que culminen el cercle virtuós del cafè. 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

Comunicació

Tel. 678 580 347

mjvelasco@pluralcomunicació.com