

NOTA INFORMATIVA

Barcelona, 19 de abril de 2018

La marca está presente en Alimentaria en el stand P2-D413, con Liguats Vegetals

CAFÉS CORNELLÁ PRESENTA APOLO CAPSULES, LA PRIMERA CÁPSULA DE 8g PARA PROFESIONALES

- **Es la primera cápsula profesional que permite una extracción con las propiedades del método *espresso* y ofrece el gramaje de los profesionales.**
 - **Cafés Cornellá también ha llevado su gamma de productos *Decoding Coffee* a la feria, una de las citas de referencia del mundo de la hostelería i la alimentación.**
-

Cafés Cornellá, empresa dedicada a la torrefacción, la comercialización y la innovación de productos y sistemas vinculados al café, presenta a la feria Alimentaria 2018 la primera cápsula para profesionales, APOLO CAPSULES.

Destinada al canal profesional, APOLO CAPSULES es la primera cápsula del mercado para el profesional de la hostelería i la alimentación que permite una extracción con las propiedades del método *espresso*, con el gramaje de los profesionales: 8 gramos de café.

La cápsula, hecha de aluminio y que protege el producto asegurando su conservación, mantiene el índice de frescor inalterable durante 48 semanas. Su diseño permite emulsionar y extraer los principios aromáticos del café para tener un resultado más consistente que el que consiguen otros sistemas que solo filtran. Cuenta con dos tipologías de cápsula: con cafeína, de color dorado, y descafeinado, plateado.

La máquina, desarrollada por Quality Espresso, se caracteriza por ser práctica y intuitiva y, además, ocupa poco espacio y resulta fácil de limpiar. Su consumo eléctrico es inferior a la de una máquina *espresso*, siendo así más eficiente energéticamente.

Su proceso de extracción, las características de la cápsula y de la máquina permiten que, a nivel sensorial, el resultado en taza sea fresco, consistente, aromático y con crema, comparable con el nivel de calidad que tiene el mundo *espresso*.

APOLO, reciclaje activo

Cafés Cornellá ha activado un plan de reciclaje para los clientes que tengan APOLO CAPSULES, que consiste en un proceso de recogida selectiva *in situ* en los establecimientos usuarios. El proceso de reciclaje consistirá en la separación de la fracción orgánica, que se utilizará para hacer el substrato para fertilizantes, y la parte de aluminio se reciclará en forma de nuevo objeto de consumo.

La empresa cafetera gestionará este proceso y premiará a los clientes que utilicen el plan de reciclaje con el fin de incentivar la reducción de residuos y la reutilización de materiales.

Decoding Coffee: descifrando el café

Decoding Coffee es la campaña y la nueva gama de productos de este 2018 de Cafés Cornellà, que descifra todo el proceso del café. Da las claves al profesional del café, a partir de la información técnica de cada blend –el paquete de grano de café- para que lo procese según los criterios de buena calidad en la elaboración del espresso; al establecimiento a partir del apoyo en la rentabilidad y la calidad del producto; y al consumidor final, ayudándolo a entender cómo identificar un buen espresso.

La gama de blends, pensada para el barista, muestra con el resultado numérico de un algoritmo que contempla las características 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 extracción y el perfil sensorial. La gama cuenta con 14 nuevos blends: 3 de Barista Pro, que incorporan como novedad la categoría del grano de café Premium Grade según la SCAA; 6 de Espresso, que incorporan como novedad dos blends con sello eco y 5 de Coffee Service, uno de los cuáles tiene el sello de fair trade.

Cafés Cornellà también ha llevado en Alimentaria su 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 ratafia o la camamila.

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.

Per a més informació:

Paula Lasheras

Comunicació de Cafès Cornellà

Tel. 690 32 56 70

plasheras@undatia.es