

Cafès Cornellà presenta las nuevas bebidas de especialidad de la temporada de verano

La torrefactora de Girona apoya a la restauración y a la hostelería con una carta de novedades basada en los superalimentos, batidos de frutas, Frappés y tés fríos

Girona, 28 de abril de 2021 - Esta semana, coincidiendo con el levantamiento de las restricciones comarcales y por primera vez desde el confinamiento, la torrefactora de Girona, Cafès Cornellà, ha presentado en su sede de Fornells de la Selva el lanzamiento de la nueva carta de bebidas de especialidad para la temporada de verano. Se trata de una propuesta de elaboraciones pensadas para el buen tiempo, basadas en los superalimentos y en una amplia oferta de batidos de frutas, Frappés y tés fríos, con la que la empresa quiere apoyar al sector de la hostelería y la restauración con productos atractivos y saludables que ayuden a aumentar el consumo en el marco de la progresiva permisividad de las restricciones. Las sesiones de presentación se han organizado en grupos reducidos en los que los profesionales de Cafès Cornellà muestran los baristas cómo se preparan las bebidas y el abanico de posibilidades que ofrecen. También se ha editado material didáctico audiovisual para que los baristas de los establecimientos puedan seguir las indicaciones sin perderse en caso de que durante estos días no puedan asistir a las presentaciones.

Tendencias llamativas y saludables para las terrazas

Cafès Cornellà celebra el lanzamiento de la nueva propuesta de bebidas de especialidad y la buena acogida por parte de la restauración. Los superalimentos en forma de bebida, bautizados con el nombre de "Golden cúrcuma", "Green matcha" y "Rooibos africano", se pueden tomar, a modo de ejemplo, como un "Latte" caliente con leche espumosa o también en formato frappé. Las opciones de preparación y presentación son numerosas y permiten al barista dar vía libre a su creatividad, lo que incrementa la calidad de la oferta del establecimiento e invita al consumo. Cada superalimento tiene propiedades o beneficios diferentes para el organismo (antiinflamatorio, reforzando del sistema inmunológico y energético o rico en minerales y los tres son antioxidantes). Por su parte, la oferta de batidos de frutas también es muy amplia, con los sabores y alimentos más tradicionales hasta los más exóticos.

Cafès Cornellà es una empresa familiar con un siglo de dedicación a la torrefacción y la comercialización de productos y sistemas vinculados al café, con sede y centro de producción en Fornells de la Selva (Girona). La empresa suministra productos, ingredientes y sistemas en el sector de la restauración sobre dos ejes: la calidad y la rentabilidad. Cafès Cornellà comercializa más de 350 referencias de producto complementario al café, como es el caso. El actual director general de la empresa, Pere Cornellà, es la tercera generación de una saga dedicada al café desde 1920.

Pie de foto

Sesión de presentación en el espacio cafetería de Cafès Cornellà con Nonito Coffee bar, cafetería Les Delícies y la cafetería L'Entrama.

Para más información:

Departamento de Comunicació
Cafès Cornellà
Sra. Esther Albi – ealbi@cafescornella.es
Tel. (+34) 972 476 300 - www.cafescornella.es

Plural Comunicació
Gabinete de comunicació Cafès Cornellà
Tel. (+34) 972 222 370 – 678580347
info@pluralcomunicacio.com