

## **Cafès Cornellà reprèn la formació als baristes amb les noves begudes d'especialitat de la temporada d'estiu**

La torrefactora gironina fa costat a la restauració i l'hoteleria amb una carta de novetats basada en els superaliments, batuts de fruites, frappés i tes freds

**Girona, 28 d'abril** – Aquesta setmana, coincidint amb l'aixecament de les restriccions comarcals i per primera vegada des del confinament, la torrefactora gironina Cafès Cornellà ha presentat a Fornells el llançament de la nova carta de begudes d'especialitat per la temporada d'estiu. Es tracta d'una proposta d'elaboracions pensades per al bon temps, basades en els superaliments i en una àmplia oferta de batuts de fruites, frappés i tes freds, amb què l'empresa vol donar suport al sector amb productes atractius i saludables que ajudin a augmentar el consum en el marc de la progressiva permissivitat. Les sessions de presentació s'han organitzat en grups reduïts en què els professionals de Cafès Cornellà mostren als baristes com es preparen les begudes i el ventall de possibilitats que ofereixen. També s'ha editat material didàctic audiovisual perquè els baristes dels establiments puguin seguir les indicacions sense perdre's en cas que durant aquests dies no puguin assistir a la presentació.

### **Tendències cridaneres i saludables per a les terrasses**

Cafès Cornellà celebra el llançament de la nova proposta de begudes d'especialitat i la bona acollida per part de la restauració. Els superaliments en forma de beguda, batejats amb el nom de "Golden cúrcuma", "Green matcha" i "Rooibos africano", es poden prendre, a tall d'exemple, com un "Latte" calent amb llet espumosa o també en format frappé. Les opcions de preparació i presentació són nombroses i permeten al barista donar via lliure a la seva creativitat, fet que incrementa la qualitat de l'oferta de l'establiment i convida al consum. Cada superaliment té propietats o beneficis diferents per a l'organisme (antiinflamatori, reforçant del sistema immunològic i energètic o ric en minerals i tots tres són antioxidants). Per la seva banda, l'oferta de batuts de fruites també és molt àmplia, amb els sabors i aliments més tradicionals fins als més exòtics.

Cafès Cornellà és una empresa familiar amb un segle de dedicació a la torrefacció i la comercialització de productes i sistemes vinculats al cafè, amb seu i centre de producció a Fornells de la Selva (Girona). L'empresa subministra productes, ingredients i sistemes al sector de la restauració sobre dos eixos: la qualitat i la rendibilitat. Cafès Cornellà comercialitza més de 350 referències de producte complementari al cafè, com és el cas. L'actual director general de l'empresa, Pere Cornellà, és la tercera generació d'una saga dedicada al cafè des de l'any 1920.

### **Per a més informació:**

Departament de Comunicació  
Cafès Cornellà  
Sra. Esther Albi – ealbi@cafescornella.es  
Tel. (+34) 972 476 300 - [www.cafescornella.es](http://www.cafescornella.es)

Plural Comunicació  
Gabinet de comunicació Cafès Cornellà  
Tel. (+34) 972 222 370 – 678580347  
[info@pluralcomunicacio.com](mailto:info@pluralcomunicacio.com)