

CAFÉS



BRASILIA[®]

..... DESDE 1960

EL EXOTISMO DEL CAFÉ



Quiénes somos

Cafés Brasilia es desde 1960 la gama más amplia del mercado de café especialmente pensada para la restauración y hostelería. Para aquellos que comparten nuestros valores de querer convertir cada momento de degustación de un café en un instante único.

Una gama de blends que desde nuestros inicios hace más de 60 años, está diseñada por nuestros especialistas baristas para trasladar a cada taza las sensaciones más exóticas de cada grano de café tostado. El cribaje, tamaño del grano, punto de tueste y lo necesario para que en cada molienda se obtenga el café con el cuerpo y la crema que a los clientes tanto les gusta.

Garantía Nestlé Professional



En Cafés Brasilia formamos parte del grupo Nestlé, líder a nivel mundial, y ponemos esta garantía a tu servicio de forma estable y permanente. Siempre contarás con nuestro respaldo y con el compromiso permanente de nuestra marca. En Nestlé Professional queremos estar a tu lado en el desarrollo de tu negocio y pondremos toda nuestra experiencia y liderazgo a tu disposición siendo la mejor garantía de nuestros servicios y de la calidad de nuestro café.

El concepto: El exotismo del café

Desde cafés Brasilia creemos que no disfrutamos con la suficiente intensidad los momentos de nuestro día a día. Por ello, nuestro **propósito** es el de convertir cada momento de degustación de un Café Brasilia en un instante único de sensaciones exóticas.



El exotismo del café también es **Cuidar de nuestro planeta**

Nuestro café, de cultivo sostenible

Nuestra tarea es producir un café de gran calidad, siendo responsables con el medio ambiente y también con los agricultores y las comunidades que lo producen. Con este objetivo, en Nestlé trabajamos codo con codo con asociaciones como Rainforest Alliance estableciendo un plan de actuación a través del cual hemos distribuido, en los últimos 10 años, 220 millones de plantas de alto rendimiento y resistentes a enfermedades. También hemos prestado asesoramiento y formación sobre buenas prácticas agrícolas a más de 10.000 caficultores.

Compromiso Nestlé todos nuestros envases serán reciclables o reutilizables en 2025

En este contexto, nuestras nuevas bolsas de café de 1kg y 500g están hechas con un material diseñado para que sean 100% reciclables. Fruto de este compromiso, damos un paso más allá para mejorar la reciclabilidad de nuestros envases. Y, por supuesto, manteniendo las propiedades del café en perfecto estado.

Compromiso Nestlé cero emisiones netas antes del 2050

Bajo este compromiso, vamos a instalar, en 2021, 1500 paneles fotovoltaicos en nuestra fábrica de tostado y envasado de café en Reus (Tarragona) que permitirá generar el 36% del consumo eléctrico de la planta.

Actualmente, también reutilizamos los posos de café para alimentar una caldera que genera energía en nuestra planta de café en Girona.



Calidad de nuestros cafés

Trabajamos día a día para poder ofrecerte un café excelente.

Queremos que trabajes con la seguridad de que ofreces a tus clientes un producto de calidad, elaborado con sumo cuidado. Controlamos todo el proceso de elaboración de nuestro café, desde la recolección del grano hasta el momento en que se consume.

Nos encargamos de seleccionar la mejor materia prima, realizando análisis de calidad en el país de origen del café y también, cuando llega a nuestras instalaciones de tueste y envasado. Quitamos mediante un filtraje los cuerpos extraños y solo seleccionamos los granos de café con el tamaño adecuado para un tueste uniforme.

Tostamos y envasamos para conservar la frescura y el aroma del café, garantizando un producto óptimo para cuando se consuma en tu establecimiento.



Descafeinización con AGUA

Existen diferentes métodos para la descafeinación del café. Nestlé lleva más de 25 años utilizando el método de descafeinación con agua, un método 100% natural que respeta la naturaleza del grano de café dejando intactos los sabores, el aroma y todas las propiedades para que el resultado final en la taza sea excelente.

La extracción de la cafeína del café verde mediante este método se realiza utilizando únicamente agua. En segundo lugar, el café se seca hasta recuperar su humedad original. A partir de este momento queda listo para su tueste, utilizando los mismos procedimientos que en el café no descafeinado.



Gama café BRASILIA

El exotismo de cada grano
de café para tu establecimiento

BRASILIA
MEZCLA

BRASILIA
NATURAL



**BRASILIA
MEZCLA INTENSA**



**BRASILIA
DESCAFEINADO**



Gama BRASILIA FORTE

El exotismo de cada grano
de café para tu establecimiento

BRASILIA FORTE
NATURAL



BRASILIA FORTE
MEZCLA



**BRASILIA FORTE
DESCAFEINADO**

**BRASILIA FORTE
MEZCLA INTENSA**



FORMACIÓN, ACADEMIA BARISTA

Academia Barista by Nestlé a tu disposición

Hacer un café puede resultar tan apasionante como complejo.

Trabajar con un producto de calidad, permite obtener un resultado excelente en taza, algo que los buenos profesionales y los clientes más exigentes saben apreciar. Por ello, en Cafés Brasilia contamos con 4 salas de formación, una academia online exclusiva y equipo de Coffee trainers: todo lo necesario para que tú y tus empleados podáis servir el mejor café.



— ACADEMIA —
BARISTA
BY NESTLÉ

Además, te ofrecemos un apoyo constante siempre que lo necesites, sesiones de cata de producto y degustación de nuevas recetas, cursos de latte art, asesoramiento en cafés, cartas personalizadas y recetas para que obtengas el mejor rendimiento de tu negocio.

Tanto en sesiones formativas presenciales como mediante una plataforma online que ofrece cursos completos exclusivos para nuestros clientes.



www.academiabarista.es/



El mejor equipo y servicio postventa

Las máquinas de café

Nuestro equipo te acompañará en el día a día de tu negocio y asesorará sobre la opción que más se adecue a tus necesidades. Te ofreceremos las mejores y más duraderas máquinas de café para que puedas ofrecer a tus clientes un café de calidad que les permita disfrutar de ese momento único.



Garantía Nestlé Professional

Contarás con la garantía y el apoyo de Nestlé Professional, ante cualquier problema que pueda surgir. Dispondrás de una asistencia ágil, eficaz y que asegurará que tu negocio nunca deje de funcionar. Ofrecerás el mejor café y contarás con el mejor servicio.

Ahora y siempre

Nuestro equipo de expertos realizará visitas periódicas a tu negocio para controlar molienda, máquina y producto. Todo para que ofrezcas, ahora y siempre, el mejor café a tus clientes.

Otros productos

Tazas, azúcar, vasos,
servilleteros, pizarras.



Azúcar



Tazas



Take away

Materiales visibilidad



Cuadro

CAFÉS
BRASILIA
DESDE 1960
EL EXOTISMO DEL CAFÉ



Servilleteros





NESTLÉ ESPAÑA S.A.

C/ CLARA CAMPOAMOR, N°2

08950 ESPLUGUES DE LLOBREGAT (BARCELONA)

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE NESTLÉ PROFESSIONAL

TEL. +34 900 50 52 54

nestle.professional@es.nestle.com

www.nestleprofessional.es