

CAFÉS
BRASILIA[®]
— DESDE 1960 —

MEDALLA
DE
Oro[®]



Quiénes somos

Medalla de Oro de Cafés Brasilia es **la gama más amplia del mercado de café premium y super premium** especialmente pensada para la mejor restauración y hostelería. Para aquellos que comparten nuestros valores de querer convertir cada momento de degustación de un café en un instante único para sus clientes.

Disponemos de una gama de blends con los mejores orígenes cafeteros de todo el mundo especialmente pensada por nuestros especialistas baristas para trasladar a cada taza las sensaciones más exóticas de cada grano de café tostado.

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:

Disfruta de los orígenes más exóticos

Colombia

es el tercer productor de café más grande del mundo.

Período de cosecha durante todo el año gracias a los numerosos microclimas. Sólo se cultivan variedades de arábica. Los cafés de Colombia se caracterizan por su cuerpo balanceado y acidez media.

Casi el 100% de la producción de café de

Perú

es de café arábica de las variedades Typica y Caturra principalmente. Gran productor de café certificado orgánico. Su sabor suave, ligeramente dulce, buen cuerpo y su aroma delicado, son las características principales de los cafés de Perú.

Brasil

es el primer productor de café a nivel mundial. Existen numerosas regiones productoras de café, situadas en el suroeste del país, pudiendo cultivar diferentes variedades. Produce alrededor del 70% de café arábica y el resto de robusta. Los cafés de Brasil son famosos por su baja acidez, su suavidad y sus notas dulces a cacao, caramelo o avellana. Dichas cualidades hacen que sea utilizado para realizar muchos blends.



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 Medalla de Oro en un instante único de sensaciones exóticas.



Etiopía

considerada la cuna del café. Las regiones cafetaleras de Etiopía son sumamente variadas, con perfiles de cata que difieren entre las regiones. Cafés arábigos excepcionales. Es el sexto productor de café más grande del mundo. Los cafés de Etiopía son famosos por su cuerpo lleno y rico, acidez fresca y vibrante y notas florales y cítricas. Periodo de cosecha: entre noviembre y febrero.

Vietnam

es el segundo productor de café mundial. Alrededor del 96% de su producción es café Robusta. La cosecha de robustas se realiza una vez al año, entre octubre y finales de septiembre del año posterior. Son conocidos por su fuerte cuerpo, punto amargo, densidad y notas a madera y chocolate.





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, por ejemplo, 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

Fruto de este compromiso, las bolsas de 1kg y 500g de Cafés Brasilia Medalla de Oro están fabricadas con un nuevo material que permite que sean 100% reciclables. Y por supuesto, manteniendo las propiedades del café en perfecto estado. Además las latas de café super premium son de acero, un material que es también 100% reciclable.

Compromiso Nestlé cero emisiones antes de 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.

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 descafeinización del café. Nestlé lleva más de 25 años utilizando el método de descafeinización 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 DE CAFÉS SÚPER PREMIUM 100% FORMATO LATA

Summum

Cafés de origen sudamericanos con un perfil muy aromático. Su tueste delicado otorga a este café un perfil equilibrado de cuerpo redondo que despliega notas florales en el paladar. Su acidez media evoca aromas cítricos que aportan en boca un sabor elegante y persistente tras la degustación.



Premium Gourmet

Café aromático y con cuerpo, exquisitamente equilibrado en boca. Durante la degustación se perciben inicialmente intensos matices afrutados procedentes de granos de arábica lavado donde posteriormente emergen aromas tostados que redondean su sabor y cuerpo.



ARÁBICA

Prestige

Café con un perfil muy aromático que descubre notas afrutadas que aportan un toque de dulzor en boca y le confieren un perfil equilibrado. Su tueste delicado conserva la acidez propia de granos de café arábica y ayuda a desarrollar el cuerpo de este café finalizando la degustación con un sabor balanceado en boca.



Ecológico

Café procedente de agricultura ecológica y certificado por Rainforest Alliance. Para los amantes del mejor café, altamente aromático con una sedosa crema formado por cafés arábicas procedentes de las mejores zonas cafeteras del Perú. Con matices cítricos que se combinan con aromas de este café de cuerpo seductor y fresca en boca extraordinaria.



GAMA DE CAFÉS FORMATO BOLSA



CLASSIC NATURAL

De crema densa y generosa. Notas tostadas confieren a este café único de cuerpo untuoso un sabor persistente en boca. Su sabor alcanza el equilibrio pleno con una acidez balanceada en boca que atenúa el amargor de este café y aporta personalidad a la taza.



CLASSIC INTENSO

La versión del blend Classic con un grado más de cuerpo e intensidad en boca.



DESCAFEINADO

Café descafeinado únicamente con agua que permite mantener todos los aromas y sabores del café. Blend de cafés arábica y robusta que ayuda a desarrollar el cuerpo de este café. Al finalizar la degustación los mejores arábicas conceden personalidad a este café brindándole un punto de acidez y otorgando un sabor suave y balanceado en boca.



COLOMBIA

Cubierto de crema aterciopelada se presenta este café 100% arábica. Aromático y con cuerpo, este blend de origen mayoritario de Colombia se caracteriza por un perfil exquisitamente equilibrado en boca.



ESTILO ITALIANO

De inspiración italiana, carácter inconfundible y con mucho cuerpo se presenta este blend de crema abundante formado por granos de café arábica y robusta. Sus potentes aromas tostados evocan matices a madera y regaliz y confieren a este café un sabor intenso que prolonga el placer de la degustación en boca.



KILIMANJARO

Inspirado en el Kilimanjaro, se caracteriza por una mezcla aromática que contrasta a la perfección la experiencia más plena del tueste con notas ácidas que descubren matices cítricos en el paladar.



SIBARITAS SOSTENIBLE

Intensas notas aromáticas presentan este café de cuerpo delicado procedente de granos 100% arábica certificados por Rainforest Alliance. La autenticidad de este café reside en la armoniosa combinación de notas afrutadas cítricas que abren paso a sutiles notas florales.



ECOLÓGICO

Café procedente de agricultura ecológica. Espresso con gran personalidad en taza y fresca en boca extraordinaria gracias a su equilibrio pleno de sabores: una acidez de matices cítricos balanceada en boca que sigue con un ligero toque a frutos secos tostados. Con una apariencia excelente en taza gracias a su crema densa y generosa.



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 Medalla de Oro 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.

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.



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.



www.academiabarista.es/



NUESTRA MARCA EN TU ESTABLECIMIENTO:

PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS





AZÚCAR



TAKE
AWAY

LAS MEJORES TAZAS PARA DISFRUTAR DE LOS ORÍGENES MÁS EXÓTICOS



ESPRESSO
65ML



CORTADO
95ML



CAFÉ CON LECHE
200ML

DIFERENTES FORMATOS DE
EL MEJOR CAFÉ EN





CAPPUCCINO
220ML



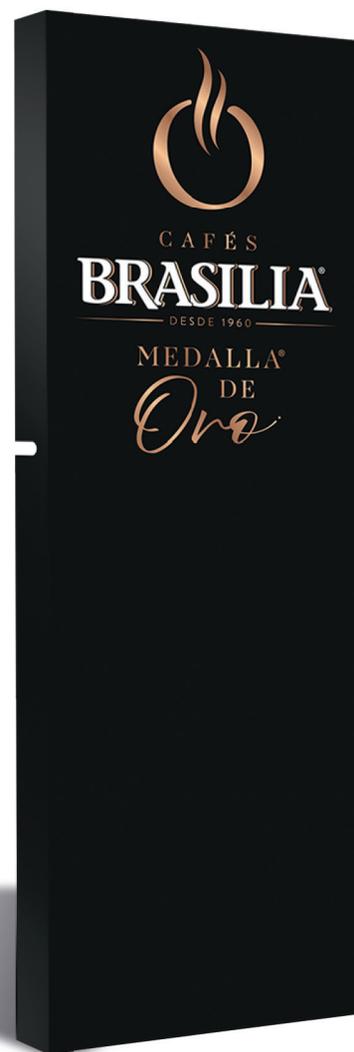
TAZA XXL
280ML

VAJILLA PARA PODER OFRECER
TODAS LAS OCASIONES.

NUESTRA MARCA EN TU ESTABLECIMIENTO:

MATERIALES VISIBILIDAD

TOTEM
LUMINOSO



PIZARRA



SEÑALES
PUERTA



SERVILLETERO

TU ESTABLECIMIENTO Y NUESTRA MARCA, LA UNIÓN PERFECTA





UNA PROPUESTA
EXCLUSIVA PARA EL
CAFÉ ECOLÓGICO

TAZA



VASO





AZÚCAR
MORENO
ECOLÓGICO
DE CAÑA
INTEGRAL



BANDEJA
DE MADERA

NOTAS:



A series of ten horizontal dashed lines spanning the width of the page, providing a template for handwritten notes.





A series of ten horizontal dashed lines spanning the width of the page, providing a template for handwriting practice.





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