



SANTA  
CRISTINA®  
*Maestría*



SANTA  
CRISTINA<sup>®</sup>  
*Maestría*



# *El* GUSTO *por lo* NUESTRO: Maestría

Edición especial pensada para los maestros baristas. El auténtico café de Málaga en su mejor versión, un producto de calidad, nuestro, de siempre.

Cafés Santa Cristina vuelve a innovar apostando por Santa Cristina Maestría, una exclusiva gama de blends que satisface a los baristas y consumidores más exigentes.

Hemos creado las mejores recetas, seleccionando cuidadosamente los granos de café para esta edición.

## **SOBRE** *nosotros* –

Cafés Santa Cristina cuenta con más de 65 años de cuidado, precisión y destreza que dan lugar a los **cafés preferidos por los malagueños**. Cafés con una inimitable explosión de aroma y sabor y con recetas únicas que nacen de la creatividad de nuestros expertos cafeteros, combinando los valores y la tradición de los malagueños con los mejores granos seleccionados.

### *Nestlé Professional te respalda*

Contamos con el aval de una **empresa líder** a nivel mundial y ponemos esta garantía a tu servicio de forma estable y permanente.

Cafés Santa Cristina estará a tu lado en el desarrollo de tu negocio y Nestlé pondrá a tu disposición su **experiencia y liderazgo** en el mercado. Esta es la mejor forma de unir una tradición malagueña con la vanguardia internacional. *Un tandem perfecto?*





## CALIDAD *de* *nuestros* CAFÉS

Queremos que tengas la seguridad de que ofreces a tus clientes un producto de **calidad**, elaborado con sumo cuidado. Seleccionamos la **mejor materia prima**, realizando exhaustivos **análisis de calidad** durante todo el proceso: desde el país de origen hasta nuestras instalaciones de tueste y envasado.

Eliminamos mediante un filtraje los cuerpos extraños y solo seleccionamos los granos de café con el tamaño adecuado para un tueste uniforme.

## *Proceso de* **DESCAFEINIZACIÓN:**

Descafeinamos nuestro café **únicamente con agua**. Un **método 100% natural** que respeta la naturaleza del grano de café. Una vez se ha descafeinado el café verde, éste se tuesta obteniendo un producto que **conserva todo el aroma y sabor de un café sin descafeinar**. Con todo ello, conseguimos **mantener intactas** todas las propiedades organolépticas.

# SOSTENIBILIDAD

Producimos un café de gran calidad y de cultivo sostenible, responsable con el medio ambiente y también con los agricultores que lo producen.

Con este objetivo, trabajando codo a codo con asociaciones vanguardistas como **Rainforest Alliance**, hemos podido ayudar a miles de agricultores cafeteros de todo el mundo a conseguir una **mejora de sus condiciones laborales**.



## *Santa Cristina Maestría* **CERO RESIDUOS**

En nuestro centro de tostado y envasado, ponemos todo nuestro esfuerzo en minimizar el impacto medioambiental. Desde el año 2017, trabajamos con un sistema de gestión de desechos, que no envía ni un solo residuo a vertederos. Una iniciativa compleja, que se ha sumado durante los últimos 10 años a una

**REDUCCIÓN EFECTIVA** *de*

↓ **57%** en nuestro consumo de agua

↓ **7%** consumo eléctrico por tonelada producida.



**SANTA CRISTINA**  
*Maestría*

CAFE EN GRANO  
**100% Arábica Prestige**  
TUESTE NATURAL

*El gusto por lo nuestro*



**SANTA CRISTINA**  
*Maestría*

CAFE EN GRANO  
**100% Arábica**  
TUESTE NATURAL

*El gusto por lo nuestro*



**SANTA CRISTINA**  
*Maestría*

CAFE EN GRANO  
**Estilo Italiano**  
TUESTE NATURAL

*El gusto por lo nuestro*



**SANTA CRISTINA**  
*Maestría*

CAFE EN GRANO  
**Descafeinado**  
TUESTE NATURAL

*El gusto por lo nuestro*

# 100% ARÁBICA PRESTIGE

## La mejor versión de Santa Cristina Maestría

Espresso 100% arábica. En degustación este espresso ofrece una crema dorada, color cálido y aroma envolvente que descubre notas dulces y florales.

Su tueste natural y delicado refleja la acidez propia de los granos de café arábica. Un blend excepcional, con un sabor potente y equilibrado.

Orígenes principales del café:

*Etiopía y Brasil*

Formato:

*Lata de 3Kg*



# 100% ARÁBICA

## *Aromático y con cuerpo*

Se caracteriza por un perfil exquisitamente equilibrado en boca. Durante la degustación se perciben inicialmente intensos matices afrutados, procedentes de granos de arábica lavados donde posteriormente emergen aromas tostados que redondean su sabor y cuerpo.

Orígenes principales del café:

*Colombia y Brasil*

Formato:

*Bolsa de 1Kg*



## ESTILO ITALIANO

### *Fuerte carácter y crema densa*

Café espresso con mucho cuerpo y con crema abundante gracias a sus granos de café robusta y arábica. Sus potentes aromas tostados evocan matices a madera y regaliz, otorgando un sabor intenso que prolonga el placer de su degustación.

Orígenes principales del café:

*Colombia, Brasil y Vietnam*

Formato:

*Bolsa de 1Kg*



# DESCAFEINADO

## *Aroma intenso y crema untuosa*

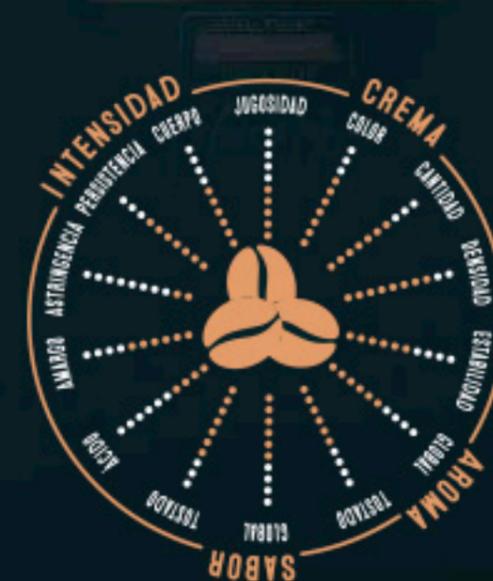
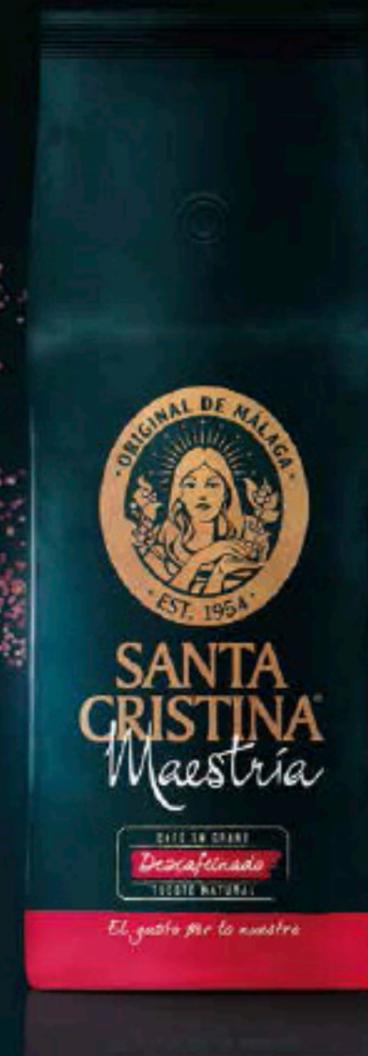
Compuesto por excelentes cafés arábicas, que conceden personalidad y brindan un toque de acidez, otorgando un sabor suave y balanceado en boca, reflejando a su vez el cuerpo que proporcionan los granos de café robusta de la mejor selección.

### **MÉTODO DE EXTRACCIÓN DE LA CAFEÍNA:**

Únicamente con agua. Gracias a este método se conservan todos los aromas originales del café haciendo de él un descafeinado inigualable

Formato:

*Bolsa de 500g*



# Las máquinas de café y el mejor servicio

No solo te ofrecemos un producto de máxima calidad, también un servicio excelente de la mano de nuestro equipo comercial y expertos baristas. Contamos con una amplia gama de máquinas profesionales. Dispondrás de una asistencia ágil y **eficaz** que asegurará que tu negocio nunca deje de funcionar.

Te acompañaremos en el día a día de tu negocio y asesoraremos sobre la opción que mas se adecue a tus necesidades. Realizaremos **visitas periódicas** a tu establecimiento para controlar tazas, máquinas, producto... trabajaremos contigo todo el proceso de preparación del café, para que puedas ofrecer a tus clientes un café exquisito.



# ACADEMIA BARISTA *by Nestlé* A TU DISPOSICIÓN

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 Santa Cristina contamos con un equipo de coffee trainers, para que en vuestro establecimiento se sirva el mejor café.

Además, te ofrecemos apoyo constante: sesiones de cata de producto y degustación de nuevas recetas, cursos de latte art, cartas personalizadas y recetas para que obtengas el mejor rendimiento de tu negocio.



## *Mucho más que café*

En Cafés Santa Cristina queremos hacer que tu cliente sienta una **experiencia única**. Y para ello, ponemos a tu disposición accesorios y elementos decorativos que ayudarán a crear en tu establecimiento un ambiente acogedor.

También dispondrás de elementos personalizados tanto para el interior como el exterior. Así, podrás dar el estilo que deseas a tu negocio.



Pizarra exterior



Pizarra interior



Servilleteros

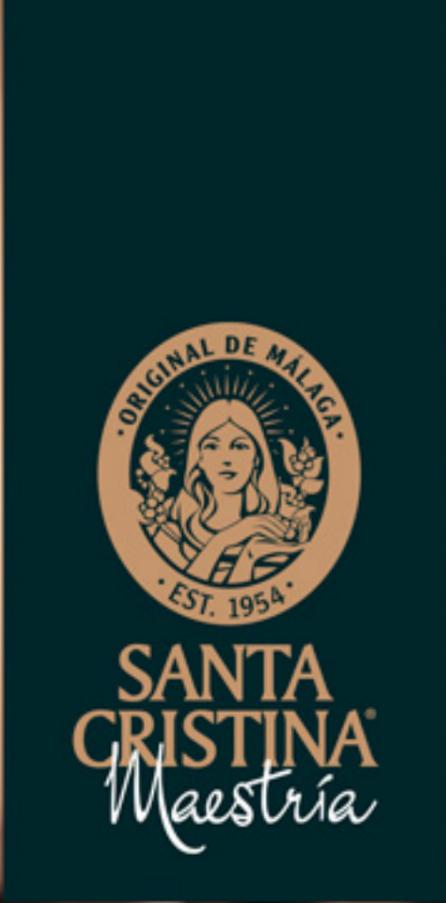


Azúcar



Tazas





*El gusto por lo nuestro*



SANTA  
CRISTINA<sup>®</sup>  
*Maestría*



SANTA  
CRISTINA  
*Maestría*

PRODUCTOS DEL CAFÉ S.A.  
Polígono Industrial Guadalhorce.  
Ctra. Azucarera - Intelhorce 16  
29004 Málaga