

NUESTRA PRIORIDAD *eres tú*

POR ELLO, EN CAFÉS SANTA CRISTINA QUEREMOS CONOCERTE Y ASESORARTE EN TODO LO NECESARIO PARA QUE PUEDAS OFRECER LO MEJOR A TUS CLIENTES.

Academia Barista a tu disposición



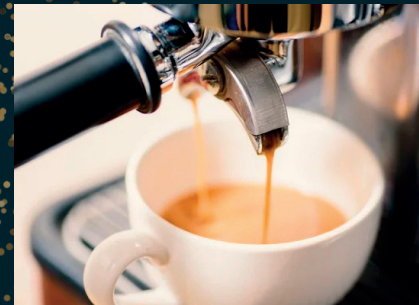
“Mi objetivo es ayudarte a ti y a tus trabajadores a preparar el mejor café para tu establecimiento”.
Alfredo Brunetto, Coffee Trainer



Formación presencial y online continua

- Salas propias de formación en Málaga.
- Plataforma online de formación barista.
- Equipo Coffee trainers a tu disposición.
- Carta de recetas personalizadas.
- Cursos y módulos formativos personalizados.

MÁQUINAS DE CAFÉ



Nuestro equipo te asesorará sobre la opción que más se adecue a tus necesidades. Te ofreceremos las mejores y más duraderas máquinas de café.

GARANTÍA NESTLÉ PROFESSIONAL



Contarás con la garantía y el apoyo de todo el equipo de Nestlé Professional, con cobertura en todo el territorio nacional. ¿Tienes un problema? Dispondrás de una asistencia ágil.

AHORA Y SIEMPRE



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



NESTLÉ ESPAÑA S.A.

C/ Clara Campoamor, nº2
08950 Esplugues de Llobregat (Barcelona)
Servicio de Atención al cliente:
Tel. + 34 900 50 52 54
Nestle.Professional@es.nestle.com
www.nestleprofessional.es



CAFÉS
SANTA CRISTINA
Maestría

El GUSTO por lo **NUESTRO**



Edición especial pensada para los maestros baristas. Café Santa Cristina, marca fundada originalmente en Málaga, 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.

Con más de 70 años de experiencia en la elaboración de café de alta calidad, Cafés Santa Cristina se ha ganado el corazón de los malagueños no solo por su sabor excepcional sino también por sus profundas raíces en la cultura y tradiciones de la ciudad.



CAFÉ DE ORIGEN RESPONSABLE.

Conociendo "las fuentes responsables" en el proceso del café.

Santa Cristina utiliza únicamente café de fuentes responsables.

Nuestro café de fuentes responsables se puede trazar hasta el grupo de granjas donde el café se cultivó de acuerdo con los estándares de sostenibilidad.

Estos estándares son verificados de forma independiente por organizaciones externas como 4C o Rainforest Alliance, las cuales envían auditores locales acreditados para evaluar un conjunto de factores incluyendo las condiciones sociales, medioambientales, económicas, de salud y seguridad de las granjas.

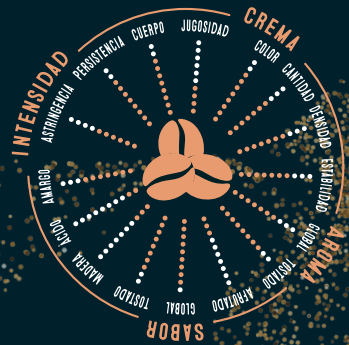


Perfil de PRODUCTO

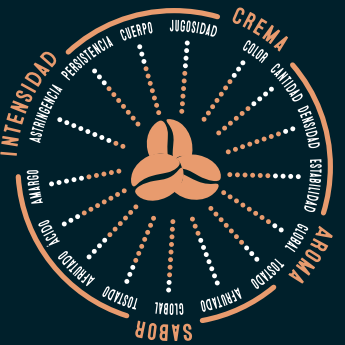
100% ARÁBICA PRESTIGE



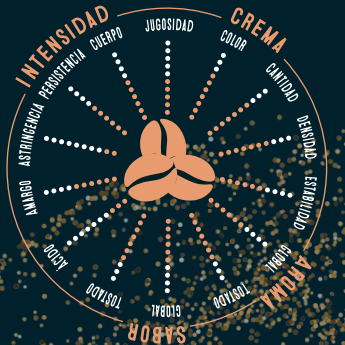
ESTILO ITALIANO



100% ARÁBICA



DESCAFEINADO



NUESTRA GAMA DE PRODUCTOS Maestría

100% ARÁBICA PRESTIGE

La mejor versión de Santa Cristina Maestría



Con una densa crema de color avellana se presenta este café 100% arábica compuesto por granos de cafés etíopes y brasileños. Su perfil aromático descubre notas florales y afrutadas que aportan un toque de dulzor en boca y le confieren un perfil equilibrado. Su tueste delicado conserva la acidez propia de los granos de café arábica y ayuda a desarrollar su cuerpo, finalizando la degustación con un sabor balanceado en boca.

Orígenes principales del café:
Etiopía y Brasil

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

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

DESCAFEINADO

Aroma intenso y crema untuosa



Elaborado con una mezcla de granos de arábica y robusta, se presenta un café de perfil sensorial atractivo y equilibrado. Con un aroma que evoca notas afrutadas de fruta madura, este café aporta una frescura sutil. En boca, su acidez moderada resalta las notas frutales y su grado de tostado evoca matices suaves a madera que añaden profundidad y un carácter distintivo a la taza.

MÉTODO DE EXTRACCIÓN DE LA CAFÉINA:

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

INFUSIONES

INFUSIÓN ROOIBOS COPACABANA



INFUSIÓN DIGEST



INFUSIÓN FRUTAS DEL BOSQUE



MENTA POLEO



MANZANILLA



ROOIBOS ALBAHACA ECOLÓGICO



TILA



TÉ ROJO PU ERH HIBISCO Y FRUTAS



TÉ NEGRO SUEÑOS DE CANELA



TÉ VERDE MORUNO CON HIERBABUENA



TÉ PU ERH FRESA-VANILLA ECOLÓGICO



TÉ VERDE MATCHA ECOLÓGICO



TÉ NEGRO CHAI ECOLÓGICO



TÉ VERDE CON JENGIBRE Y LIMÓN ECOLÓGICO



MATCHA CHAI LATTE EN POLVO



SPICED CHAI LATTE EN POLVO



TÉS

GLUTEN FREE

NESCAFÉ NATURAL EN SOBRE



NESCAFÉ DESCAFEINADO EN SOBRE



NESQUIK EN SOBRE



CACAO A LA TAZA



LECHE CONDENSADA LA LECHERA



GALLETAS PARA ACOMPAÑAR MOMENT COOKIE



PALETINAS



Tazas



Espresso
60 ml



Cortado
125 ml



Café con leche
200 ml



Cappuccino
220 ml

Vitrino, toldo y banderola



Vitrinos decorativos de interior



Invertimos en material de punto de venta para que puedas potenciar la imagen de tu establecimiento.



Cuadros



“Mi trabajo es tu confianza en nosotros: garantizamos siempre la calidad del café que tus clientes exigen”

Andrea Beltran de Heredia, Quality Control Manager.

HACEMOS PRODUCTOS de alta calidad

Queremos que trabajes con la seguridad de que ofrezcas a tus clientes un producto de calidad, elaborado con sumo cuidado. Controlamos todo el proceso de elaboración de nuestro café para garantizarte un café excelente.

- Controlamos todo el proceso desde la recolección del grano.
- Analizamos el café verde en el país de origen y también al llegar a nuestra fábrica.
- Seleccionamos los mejores blends y con el tamaño adecuado para un tueste uniforme.
- Quitamos mediante un filtraje los cuerpos extraños.
- Tueste y envasado conservando la frescura y el aroma del café.
- Descafeinamos solo con agua y sin usar productos químicos para mantener todo el sabor y aroma del café.