










ARTICULOS PARA EL SERVICIO A BORDO: CAFEA. EL PRINCIPIO DE LA SIMPLICIDAD

¿Cómo lograr elaborar un buen café, de manera económica y con un equipamiento mínimo?

SOLUCIÓN: Verter una botella de Cafea en una jarra y añadir hasta 10 litros de agua caliente.

CAFEA ESTÁ ESPECIALMENTE RECOMENDADO PARA:

-  Hoteles y restaurantes.
-  Cantinas e instalaciones al aire libre.
-  Servicios de catering.
-  Hospitales, residencias de ancianos, clínicas.
-  Parques de ocio, estaciones de servicio y gasolineras.
-  Líneas aéreas, ferries, líneas de autobuses.
-  Kioscos, pastelerías, puestos.



VENTAJAS EN TODOS LOS ASPECTOS

Sin necesidad de utilizar cafeteras

- Sin gastos de inversión
- Sin gastos de mantenimiento o reparación
- Sin obligaciones contractuales
- Sin necesidad de limpieza

Sencillo, limpio y de uso flexible

- En cuestión de segundos, se preparan grandes cantidades de café.
- Sin restos de café, menos desperdicios
- Sin necesidad de formar al personal

Económico y eficiente

- A pocos gastos de inversión, bajo precio por taza
- Cálculo sencillo
- Menor consumo energético
- No hacen falta largos tiempos de cocción; puede prepararse un café recién hecho en cuestión de segundos

Calidad y aroma

- Sin pérdidas de calidad y aroma por la preparación del café mucho tiempo antes y su mantenimiento caliente; ahora se prepara simplemente lo necesario y se sirve en cuestión de segundos.

El mismo gran sabor independientemente de cuál sea la temperatura de preparación.

Sin pérdida de aroma por la ultracongelación, incluso tras largos tiempos de almacenamiento.



Cafea. Café recién hecho en dos sencillos pasos.

CONCENTRADO DE CAFÉ LÍQUIDO CONGELADO

Cafea es un café recién tostado y ligeramente concentrado. Está elaborado con 100% café arábigo y se conserva con congelación instantánea para mantener su preciado aroma sin aditivos ni conservantes.

