



ECCELLENZA



espresso coffee

Speciality Coffee Gourmet

www.cabucoffee.com

CABÚ[®]

espresso coffee

Speciality Coffee Gourmet

¿Por qué Cabú Speciality Gourmet?

En Cabú Coffee hemos configurado el más exclusivo y exquisito Blend tostado a fuego lento en horno especial para cafés

Gourmet, con la experiencia y maestría de nuestro maestro tostador unido a un intenso trabajo de cata y selección de los mejores Orígenes, procedencias, Cafés de Fincas y Especialidad 100% Arábicas Lavados de Altura escogidos para crear nuestro Cabú Speciality Coffee Gourmet .

Este Blend esta elaborado con siete variedades de cafés Arabicas Lavados de Altura , Café de Fincas y Especialidad.



Speciality Coffee Gourmet

Con una taza especial y delicada ideal para deleitar a los paladares más exigentes y a la creciente demanda de los clientes ávidos de probar nuevos sabores y experimentar todas las posibilidades y matices del sabor de un buen café, asegurando la Calidad y Excelencia en todos los procesos.

www.cabucoffee.com

CABÚ SPECIALITY COFFEE GOURMET



Cafés de Especialidad Tueste
100% Natural. Presentación:
Bolsa 1 kg. Café en grano. Caja 5 kg.

Café Tueste Natural de Origen Gourmet Arábica

Una selección exclusiva de los más distinguidos y especiales cafés Varitales de Orígenes Gourmet importados de la cuna de los grandes cafés Arábicas del mundo del café. Tostado a fuego lento y envasado automático para garantizar la frescura, sabor, aroma, cuerpo y cremosidad
Disponible en formato 1Kg. y en formato Doypack 250Gr.



espresso coffee
Speciality Coffee Gourmet

CABÚ

espresso coffee

Speciality Coffee Gourmet

Puros Orígenes Gourmet/ Cafés de Especialidad

Con nuestra selección de Puros Orígenes Gourmet y Cafés de Especialidad queremos presentarte los granos de café más exclusivos cultivados en unas condiciones climatológicas idóneas cuyos cafés resaltan por su aroma y sabores únicos. Estos cafés se obtienen a través de un proceso de recolección y producción artesanal y seleccionado que mima y respeta la calidad y cualidad del café en todas las partes implicadas en el mismo. En estos cafés se distinguen sabores, aromas y personalidades excepcionales y únicas en cada taza. Aquí te presentamos los cafés más selectos del Mundo de Centro América y América del Sur, África, Asia, Oceanía así como los principales y especiales cafés caribeños y de las islas cafeteras.



Jamaica Blue Mountain

Es el café exquisito y sibarita por excelencia, de tomar muy suave y persistente en boca, refinado con matices a frutos secos y pan tostado.



Puerto Rico Yauco

Cultivado a más de 1600m. de altitud, conocido por su cuerpo y sabor redondeado, equilibrado y bastante complejo.



Hawaii Kona

Café de alta selección y muy cotizado entre los Orígenes Gourmet, de sabor suave con un agradable dulzor aterciopelado.



Australia Skybury

Café muy exótico y de muy baja producción. Se trata de un café bien balanceado, mantecoso con cuerpo rico y completo.



Kenya Arábica Lavado AA

Café muy aromático con notable acidez natural, y puntos cítricos.



Ethiopia Sidamo

Sabor pleno de retrogusto intenso, notas especiadas. Bajo contenido en cafeína



Papua Nueva Guinea

Es naturalmente dulce, de sabor limpio con un aroma afrutado y floral, con toques de especias.



Colombia Supremo, 19

Cuerpo ligero y fino con un toque de acidez natural.



Sumatra Mandheling

Conocido tanto por su buen cuerpo, como por su intensa crema, con gran densidad y plenitud en boca.



Costa Rica Tarrazu, 18

Con un sabor que insinúa notas de cacao, y un toque a frutos secos, de poca acidez.



Brasil Cerrado, 19

Un café de cuerpo intenso sabor equilibrado ligeramente dulzón.



Nicaragua Maragogype, 19

Café de granos voluminosos "granos elefantes", de sabor aromático y floral. Con notas cítricas.



Guatemala Antigua, 19

Café suave y refinado. Sabor profundo, de suave acidez y dulzor equilibrado.



México Fincas, 18

Con aroma penetrante, de paladar suave ligera acidez y cuerpo medio.

* Todos los Orígenes están disponibles en formato 1Kg. y en formato Doypack 250gr.

El mejor equipamiento al servicio de un gran café.

La fantástica calidad de Cabú Speciality Coffee Gourmet siempre vendrá acompañada por el equipamiento y maquinaria de última generación, con la tecnología más avanzada para garantizar una taza de café espresso perfecta, uniforme y correctamente ajustada a través de nuestros molinos automáticos que aseguran la máxima frescura del café y su perfecta dosificación taza a taza, acompañada de unas líneas de imagen sofisticada, elegante y eficaz.



Además hemos creado una vajilla con un diseño especial por su forma cónica y línea refinada disponible en dos juegos: café solo /cortado y café con leche /cappuccino para garantizar que el café caiga por sus paredes y al caer forme la crema característica uniforme de color avellana.

Equipamiento de Calidad para su negocio

Elaboramos cada propuesta de instalación de maquinaria adaptada a sus necesidades y personalizada a cada tipo de establecimiento dependiendo del servicio, decoración y tecnología aplicada avalada por nuestra experiencia en la fabricación y comercialización de molinos electrónicos y cafeteras para el sector HORECA.



espresso coffee

Speciality Coffee Gourmet

Instalaciones Cabú Coffee



Contacte con nosotros. Estamos a su disposición.

No dude en contactar con nosotros para que nuestros profesionales puedan visitarles y realizarles la prueba de nuestro Blend Cabú Speciality Coffee Gourmet en las mejores condiciones para su elaboración y extracción, asegurándoles una asistencia comercial personalizada y el mejor asesoramiento e información sobre nuestro café y resto de productos para garantizar la mejor experiencia en torno a una taza de café.

Cabú Coffee, S.L.
Ctra Toledo - Ávila km. 55
45910 Escalona (Toledo)
Tel.: +34 925 780 818
Fax.: +34 925 780 555
info@cabucoffee.com