



GAMA GRÃO

HORECA





GAMA GRÃO
HORECA

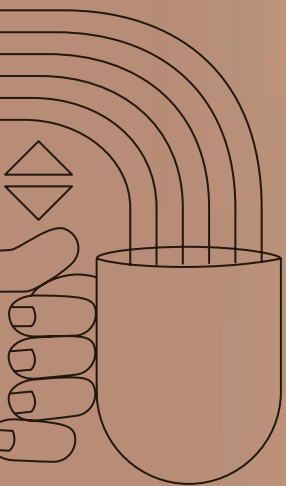
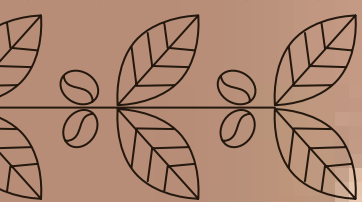
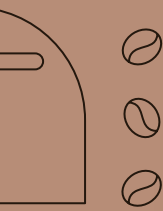
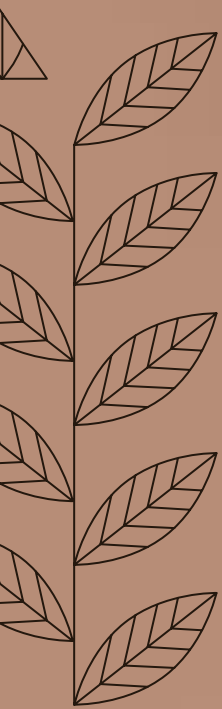
APRESENTAMOS A NOSSA GAMA DE GRÃO

Há mais de 60 anos que nos dedicamos a proporcionar experiências únicas à altura da paixão e gosto dos portugueses por café. Experiências que resultam da combinação perfeita entre saber e sabor.

Desenvolvida ao gosto dos portugueses, a nossa gama de grão conta com uma variedade de lotes de cafés selecionados das melhores origens e com perfis sensoriais únicos.

O aroma reconfortante do seu café de sempre, feito com a mestria que todos conhecemos, agora com embalagens renovadas que enaltecem a nossa missão enquanto especialistas em café.





COMO LER AS NOSSAS EMBALAGENS

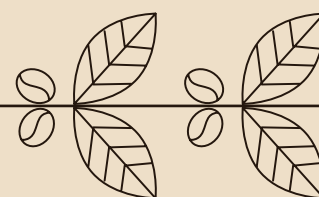
Selo Intensidade • Selo Especialista • Modo de Preparação • Características de Prova • Ciclo do Café



INTENSIDADE • INTENSID
12
• INTENSITY • INTENSIT

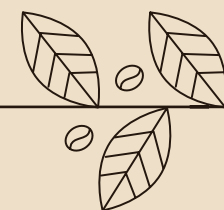
SELO DE INTENSIDADE

Um selo simples e impactante, que simboliza os principais atributos de cada lote.



SELO DE ESPECIALISTA

O derradeiro selo de qualidade Delta Cafés que transmite o nosso estatuto de especialista e todo o cuidado e saber que dedicamos a cada grão.



PREPARAÇÃO • PREPARACIÓN • PREPARATION • PRÉPARATION
ZUBEREITUNG • PRZYGOTOWANIE • PŘÍPRAVA • VOORBEREIDING

±7g → 

ENDORSED BY: **Barista**
Academy
By Delta

O Espresso Perfeito: Com o objetivo de inovar em torno do café expresso e fomentar as boas práticas associadas à preparação e serviço do café, a Delta Cafés criou em 2006 uma academia da especialidade.

El Espresso Perfecto: Con el objetivo de innovar dentro del mundo del café expresso y fomentar las buenas prácticas relacionadas con la preparación y servicio del café, Delta Cafés creó en 2006 una academia especializada.

The Perfect Espresso: With a view to innovating in the expresso coffee area and promoting good practices associated with preparing and serving coffee, in 2006 Delta Cafés created a specialised academy.

L'Espresso Parfait: Fort de son objectif d'innover dans le monde du café expresso et de promouvoir les bonnes pratiques associées à la préparation et au service du café, Delta Cafés a créé en 2006 une académie spécialisée.

INTENSIDADE • INTENSIDAD • INTENSITY • INTENSITÉ

12/15
Aroma • Aroma
Aroma • Arôme



12/15
Equilíbrio • Equilibrio
Balance • Equilibre

12/15
Corpo • Cuerpo
Body • Corps

11/15
Acidez • Acidez
Acidity • Acidité

CAFÉINA • CAFÉINA • CAFFEINE • CAFÉINE

— ■ ■ □ +

Consumir de preferência antes do fim de / Lote: • Consumir preferentemente antes del fin de / Lote: • Best before end / Batch: • À consommer de préférence avant fin / Lot: • Mindestens haltbar bis Ende / Los: • Najlepiej spożyć przed końcem / Numer partii: • Minimální trvanlivost do konce / šarže: • Ten minste houdbaar tot einde / Partij:

MODO DE PREPARAÇÃO

Uma ilustração da quantidade de café ideal que deverá ser utilizada para extrair o espresso perfeito, desenvolvida com o apoio da Barista Academy — a nossa academia especializada, criada para garantir as melhores práticas de preparação e de serviço de café.

CARACTERÍSTICAS DE PROVA

Uma representação simples e dinâmica das quatro principais características e atributos dos nossos cafés que, depois de combinadas, dão origem à intensidade média de cada lote presente no Selo de Intensidade.





CICLO DO CAFÉ

Uma ilustração da viagem que todos os nossos cafés percorrem, desde o grão até à chávena:

Origens — onde tudo começa, através da seleção criteriosa de cada grão de café

Torra — a técnica através da qual os nossos mestres torrefatores conseguem enaltecer os aromas e os sabores dos nossos grãos.

Blends — o processo moldado por mais de seis décadas de experiência, no qual toda a autenticidade e sabor das várias origens é cuidadosamente combinada, para criar os nossos blends únicos.

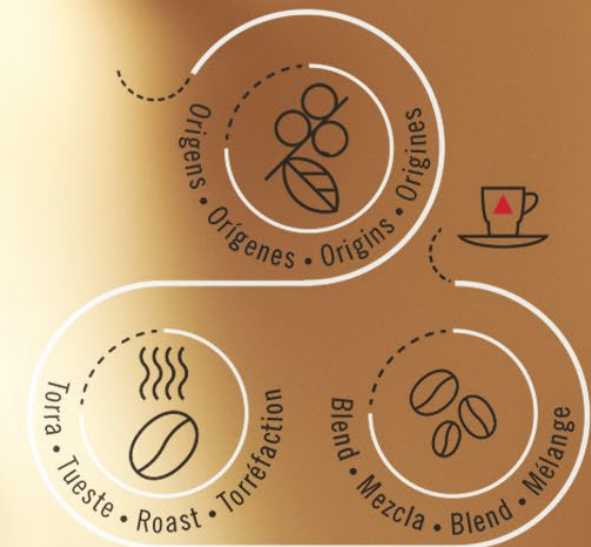
e arábicas centro-americanos, numa simbiose de sabor ímpar e carácter adocicado, com notas de nozes e amêndoas torradas.

Un blend envolvente que equilibra la riqueza de los robustas africanos y arábicas centroamericanos, en una simbiosis de sabor sin igual y carácter dulce, con notas de nueces y almendras tostadas.

A round blend that balances the richness of African Robusta and Central American Arabica in a marriage of incomparable flavour and sweetness, with notes of nuts and roasted almonds.

Un mélange séduisant qui équilibre la richesse du robusta africain et de l'arabica d'Amérique centrale dans une symbiose de saveur inégalée et de caractère sucré, avec des notes de noix et d'amandes grillées.

O CICLO • EL CICLO • THE CYCLE • LE CYCLE



(PT) Café torrado em grão • (ES) Café de tueste natural en grano
(EN) Roasted coffee beans • (FR) Café torréfié en grain
(DE) Gerösteter Kaffee ungemahlen • (PL) Kawa palona ziarnista
(CS) Pražená zrnková káva • (NL) Gebrande koffiebonen

Moer o café de acordo com as características da máquina • Moler el café de acuerdo con las características de su máquina • Grind the coffee according to the machine's characteristics • La moulure du café doit être en conformité avec les caractéristiques de la machine
• Gemäß Angaben auf der Maschine mahlen • Należy mielić zgodnie z właściwościami ekspresu • Mlīt kávu podle charakteristik stroje
• Vermaal de koffie volgens de kenmerken van de machine

Fabricado em Portugal - com ingredientes de origem não UE • Fabricado en Portugal - con ingredientes de origen no comunitario • Made in Portugal - with ingredients from non-EU origin • Fabriqué au Portugal - avec des ingrédients d'origine non européenne • Hergestellt in Portugal - mit Nicht-EU-Zutaten • Wyprodukowano w Portugalii - ze składników pochodzenia spoza EU • Vyrobeno v Portugalsku - s přísadami pocházejícími z EU • Geproduceerd in Portugal - met ingrediënten afkomstig van buiten de EU

Conservar em local seco e fresco • Conserve el envase en un lugar fresco y seco • Keep the package in a dry, cool place • Conserver l'emballage dans un endroit frais et sec • Bewahren Sie die Verpackung an einem trockenen und kühlen Ort auf • Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu • Uchovujte na suchém a chladném místě
• Bewaar de verpakking op een droge en koele plaats

Embalado em atmosfera protetora • Envasado en atmósfera protectora • Packaged in a protective atmosphere • Packaged in Modified Atmosphere Packaging • Conditionné sous atmosphère protectrice

em 2000 um
El Espresso Per
dentro del mundo de
prácticas relacionadas
Delta Cafés creó en
The Perfect Exp
in the espresso
practices associate
in 2006 Delta Caf
L'Espresso Parf
dans le monde du café
pratiques associées
Delta Cafés a créé

INTENSIDADE • IN

12/15
Equilibrio • Equilibrio
Balance • Equilibre

CAFEÍNA • CA

Consumir de preferênci
preferentemente antes d
• À consommer de préfé
bis Ende / Los: • Najlepie
• Minimální trvanlivost d
tot einde / Partij:

CONHEÇA OS NOSSOS LOTES

Mondo Espresso • Gran Espresso • Decaf • Gold • Platinum • Ruby • Diamond



GRAN ESPRESSO

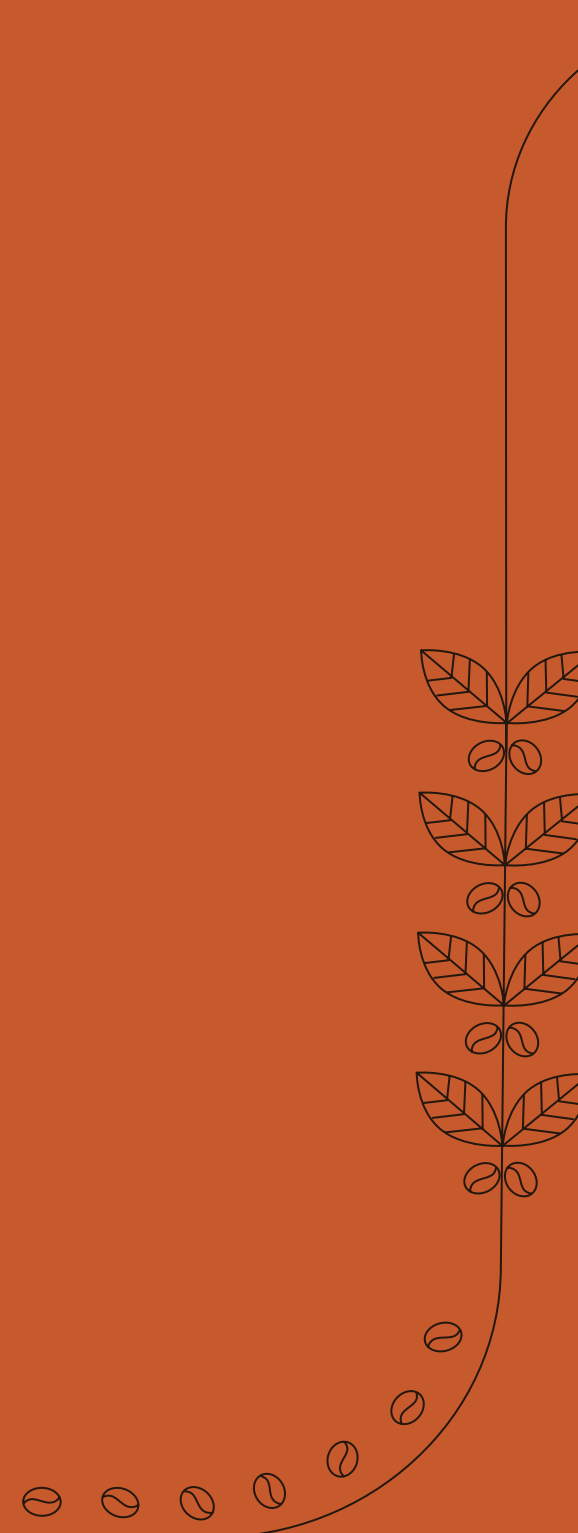
Um blend de sabor prolongado,
composto por uma selecção
harmoniosa de origens do continente
africano, em que as notas de pipoca
e manteiga de amendoim lhe
conferem um perfil singular.

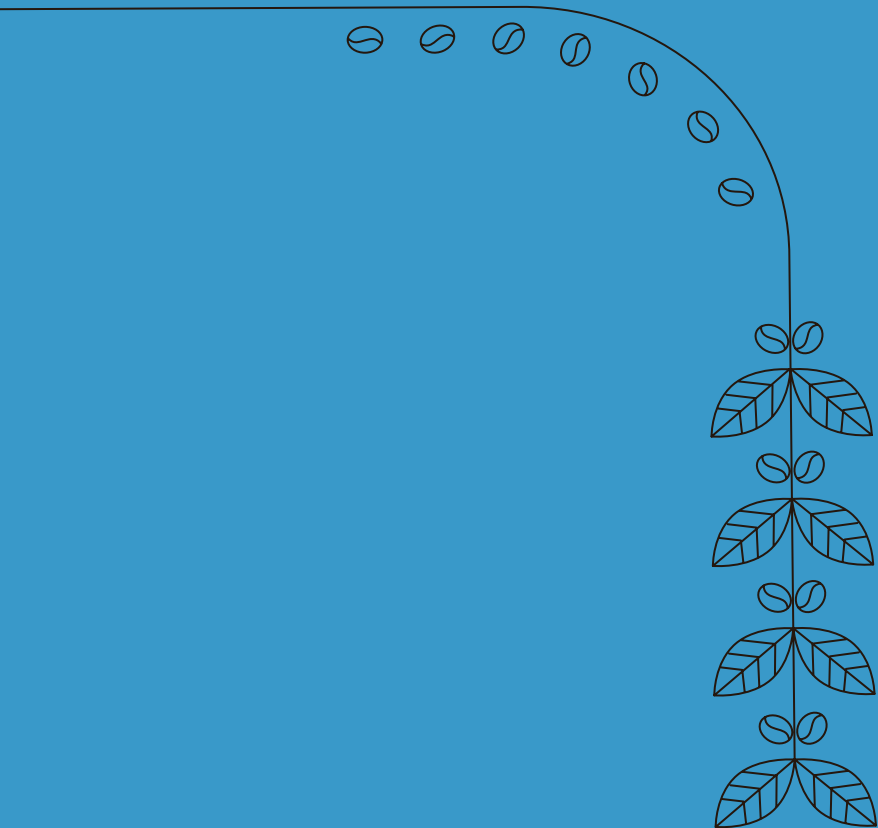
INTENSIDADE



CAFEÍNA

— ■ ■ ■ +





DECAF

Um blend com toda a personalidade e sem cafeína. Proveniente das melhores origens, numa mistura de arábicas e robustas resulta num expresso de corpo realçado, com aroma rico em notas de caramelo, baunilha e frutos secos.

INTENSIDADE



CAFEÍNA

— □ □ □ +

GOLD

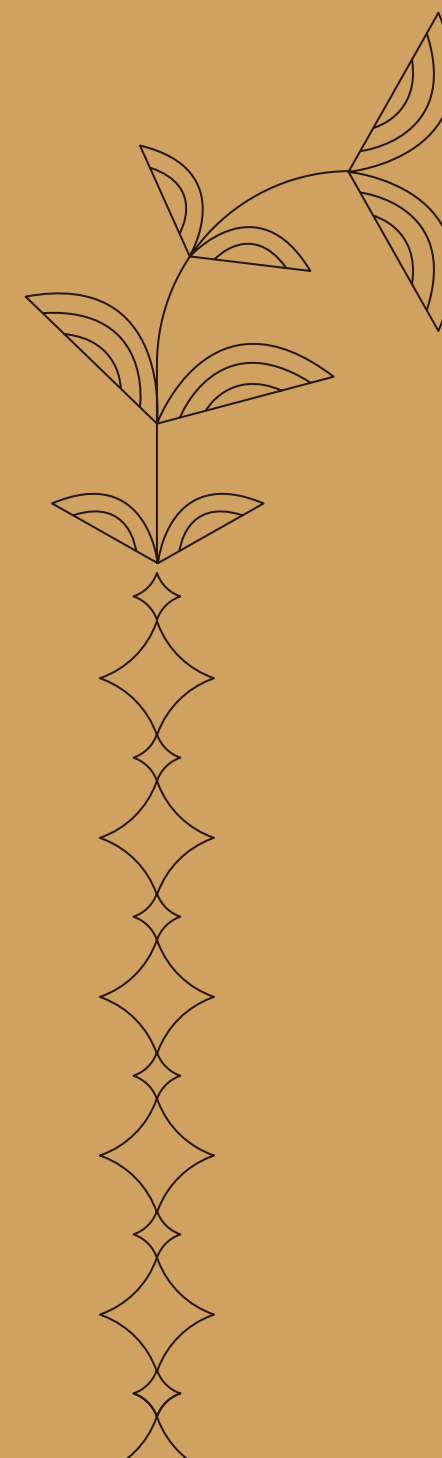
Um blend envolvente, que equilibra a riqueza dos robustas africanos e arábicas centro americanos, numa simbiose de sabor ímpar e carácter adocicado, com notas de nozes e amêndoas torradas.

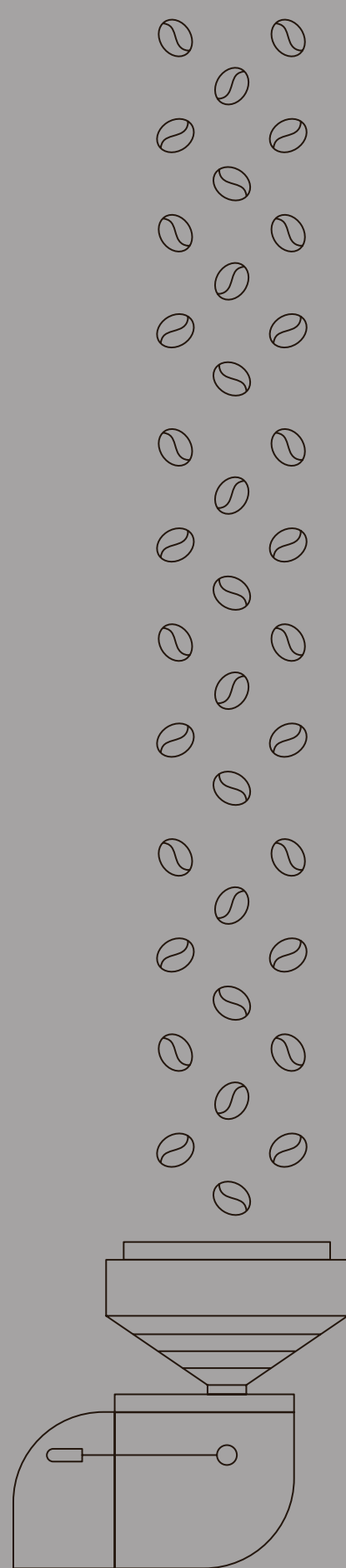
INTENSIDADE



CAFEÍNA

— ■ ■ □ +





PLATINUM

Um blend com grãos selecionados da Ásia e América Central, que apresenta um perfil único e elegante, envolto na doçura de notas de caramelo e chocolate.

INTENSIDADE



CAFEÍNA



RUBY

Um blend cuja complexidade nos leva a uma viagem pelo mundo. Com ponto de partida na Índia que lhe confere vivacidade, seguimos pelo Uganda onde apreciamos a intensidade e sabor achocolatado, passando pela Tanzânia que proporciona aroma e acidez notáveis, terminando na Guatemala que revela notas de avelãs torradas.

INTENSIDADE



CAFEÍNA

— ■ ■ □ +





DIAMOND

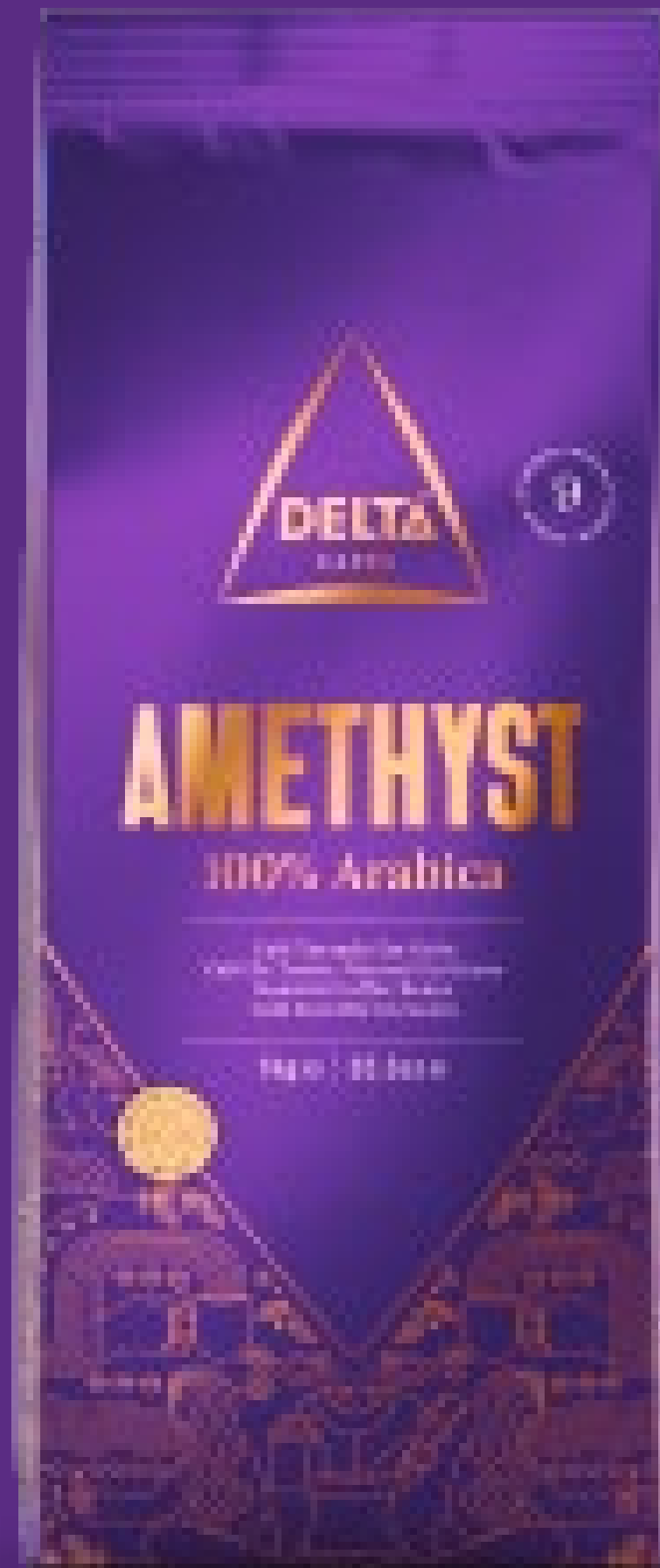
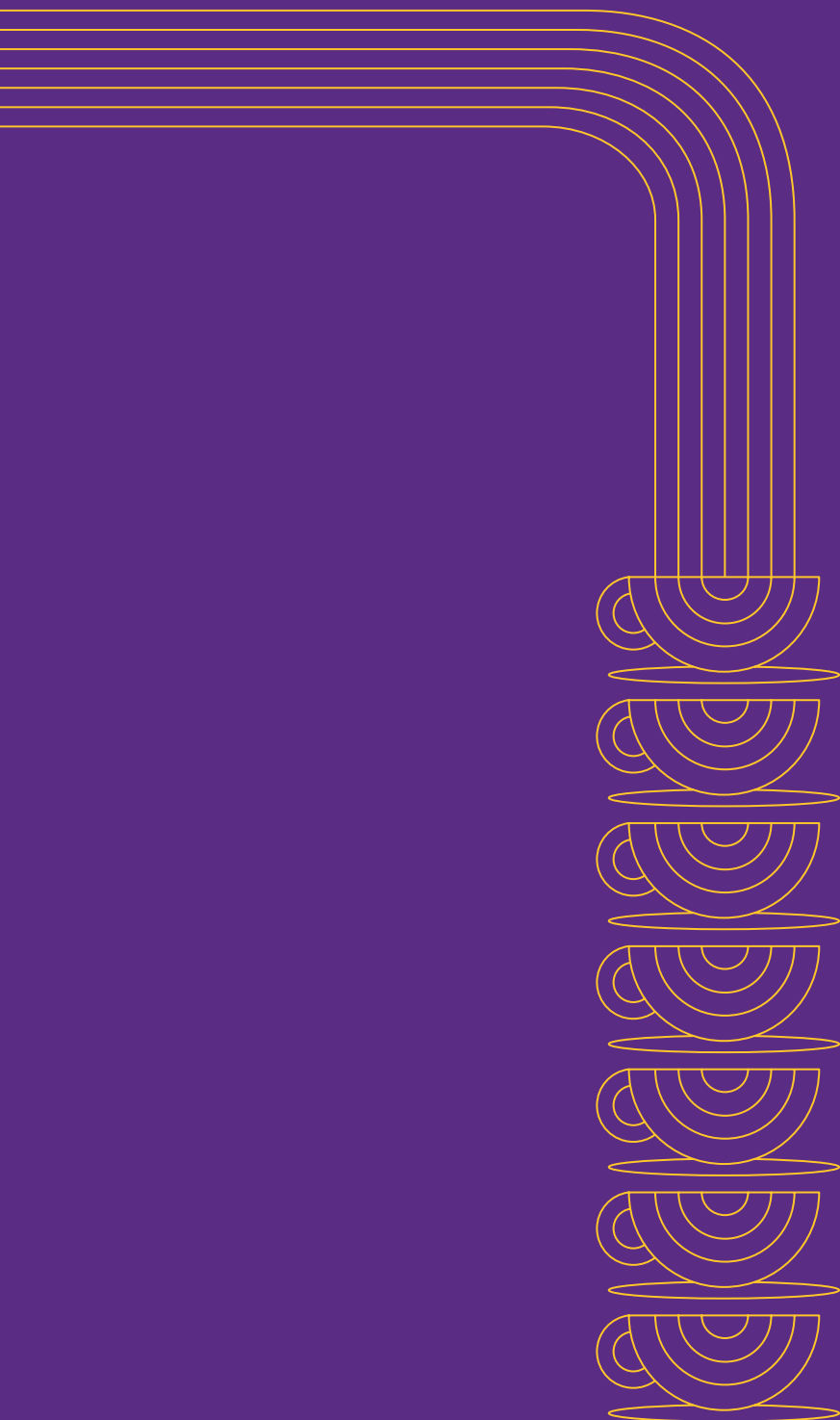
Um blend de excelência, com os melhores robustas e arábicas de África e da América Central, numa curva de torra única concebida pela sabedoria dos nossos mestres torrefatores. Um café encorpado e aromático com notas de pipoca e cacau.

INTENSIDADE



CAFEÍNA





AMETHYST

100% Arabica

Um blend de café 100% arábica, composto das melhores origens, de corpo médio e acidez fina, com aroma doce e notas de cacau, avelã torrada e sabor prolongado.

INTENSIDADE



CAFEÍNA

— ■ □ □ +



