



SOMOS UN CONJUNTO DE PROFESIONALES
CON MÁS DE 30 AÑOS DE EXPERIENCIA EN
EL SECTOR DEL CAFÉ.

ELABORAMOS BLENDS ÚNICOS Y
EXCLUSIVOS DE LA MÁS ALTA PUNTUACIÓN.

SOMOS CONSULTORES Y PRODUCTORES
DEL MUNDO DEL CAFÉ, NUESTRO OBJETIVO
PRINCIPAL ES LLEVAR LA EXCELENCIA
A LOS PROFESIONALES QUE BUSCAN
RESULTADOS SUPERIORES RELACIONADOS
CON CALIDAD, SERVICIO, SALUD Y
SOSTENIBILIDAD.



OFRECEMOS SOLUCIONES PARA NEGOCIOS DE CAFÉ Y HOSTELERÍA

Nos dirigimos a nuestros nichos y mercados clave: negocios de hostelería que buscan mejorar y que tienen el potencial de generar una mayor rentabilidad a través de productos únicos y superiores, creados ad hoc para lograr una mayor satisfacción tanto del profesional hostelero como de sus consumidores.

Creamos productos de mayor valor y rentabilidad para aquellas empresas que desean ofrecer un mejor producto y servicio a sus clientes y empleados, incidiendo especialmente en la calidad, la salud y la responsabilidad social corporativa.



HOSTELERÍA (HORECA), OFICINAS Y EMPRESAS

Todos los planteamientos, procesos y soluciones que ofrecemos a nuestros clientes los desarrollamos desde nuestra condición de consultores, buscando, a través de la experiencia y el análisis, la mejor solución posible que genere la máxima satisfacción para todas las partes implicadas.

Nuestros servicios incluyen:

- Elaboración de cafés únicos y exclusivos.
- Asesoría técnica y de maquinaria.
- Formación y capacitación de empleados y propietarios.
- Imagen y diseño, Branding, Comunicación.
- Proyectos integrales “llave en mano”.
- Estudio de rentabilidad.

LA CLAVE DE LA RENTABILIDAD PARA SU NEGOCIO

El aumento del beneficio y la rentabilidad de nuestros clientes es el resultado lógico del conjunto de nuestras actuaciones dentro del negocio de hostelería: desde la creación del café que mejor satisfaga al cliente, hasta la formación para optimizar el servicio o la elección de la maquinaria más adecuada.

Generamos mayor beneficio porque optimizamos el potencial máximo de consumo del negocio y ampliamos las posibilidades, tipologías y conceptos de facturación en torno al café y a todos los elementos relacionados con él.

POTENCIAMOS SU MODELO DE NEGOCIO

Cada negocio tiene un potencial que va más allá de su oferta actual. Nuestro trabajo consiste en detectarlo y desarrollarlo: analizamos el negocio en conjunto (producto, servicio, equipo, imagen y rentabilidad) y diseñamos, junto al cliente, el camino para hacerlo crecer.

El café es el punto de partida; el objetivo es un negocio más sólido, diferenciado y rentable.



NUESTRO MÉTODO DE TRABAJO

Cada proyecto sigue un proceso integral, estructurado en las siguientes fases:

- Estudio de necesidades.
- Análisis del concepto, del modelo de negocio y del producto.
- Diseño de un sistema completo y personalizado.
- Estudio de rentabilidad y asesoramiento estratégico.
- Desarrollo del producto: café y formato (incluyendo branding, si fuera necesario).
- Formación de equipos.
- Seguimiento y optimización continua.

PROYECTOS INTEGRALES “LLAVE EN MANO”

Para nuevas aperturas o para negocios que quieren transformarse por completo, asumimos el proyecto de principio a fin: desde la definición del concepto y la creación del café hasta la selección de la maquinaria, la imagen de marca y la formación del equipo.

El cliente cuenta con un único interlocutor y con una propuesta coherente en cada detalle.



MARCA, DISEÑO Y COMUNICACIÓN



La imagen, el diseño y la comunicación son otra de las áreas de nuestra consultoría. Un gran café necesita una marca a su altura: por eso trabajamos el branding junto al desarrollo del producto, para que la identidad del negocio y su café hablen el mismo idioma.

CONSTRUCCIÓN DE MARCA

Definimos la estrategia y la identidad de marca: el nombre, el posicionamiento, el relato y el sistema visual que la hacen reconocible y coherente en todos sus puntos de contacto.

DISEÑO Y PACKAGING

Diseñamos el packaging de cada café y de cada formato (bolsas, cápsulas, cajas y botellas), así como las cartas de cafés, el material para el punto de venta y todos los soportes del negocio.

COMUNICACIÓN

Desarrollamos los contenidos y las herramientas para dar a conocer la propuesta: comunicación en el establecimiento, presencia digital y materiales comerciales.

MÁS ALLÁ DEL CAFÉ

Construimos una experiencia completa que une sabor, diseño y diferenciación en cada punto de contacto. Para ello, dentro de nuestros servicios se integran:

- Creación de marca y sistema de comercialización propio.
- Elaboración de preparaciones exclusivas de Cold Brew.
- Infusiones premium ecológicas.
- Desarrollo de vajilla propia: piezas artesanales de cerámica.



NUESTRO BLEND
DE CAFÉS DE
ESPECIALIDAD,
PERSONALIZADO Y
CONCEPTUALIZADO,
ES ÚNICO E
INIMITABLE.

CONSTITUYE LA BASE
SOBRE LA QUE SE
CONSTRUYE TODA
NUESTRA PROPUESTA
PROFESIONAL.

LOS CAFÉS DE ESPECIALIDAD.

Son aquellos cafés que han obtenido una puntuación mínima de 80 puntos sobre 100 en una cata homologada por la SCA (Specialty Coffee Association). Únicamente el 4% de la producción mundial de café alcanza estos niveles de calidad.

Además, los cafés de especialidad se caracterizan por la sostenibilidad en todos los procesos, desde la planta hasta la taza, así como por el pago justo al productor, fruto del esfuerzo y de un trabajo bien realizado.

En Coffee Excellence Factory únicamente utilizamos orígenes con puntuaciones superiores a 84,5 puntos SCA. Esto supone un nivel de exigencia aún mayor en términos de calidad, ya que menos del 0,1 % de los cafés del mundo alcanza estas valoraciones.



EL CONCEPTO DE BLEND

Un blend es la mezcla de distintos orígenes de café con el objetivo de crear un producto nuevo, con características propias y diferenciadas.

¿Por qué realizamos Blends?

A través del blend obtenemos un café más equilibrado y estructurado: más redondo, completo y complejo. Cada origen aporta sus matices y cualidades al resultado final.

De este modo, conseguimos un perfil sensorial único e inimitable.



LA PERSONALIZACIÓN

En Coffee Excellence Factory creamos blends 100% de café de especialidad con una mezcla personalizada para cada cliente. Elaboramos un café “a medida”, diseñado para alinearse con la identidad y las necesidades de cada negocio, generando así la máxima satisfacción en el consumidor final.

LA CONCEPTUALIZACIÓN

La conceptualización es el punto de partida creativo que utilizamos para personalizar cada blend. Se trata del concepto o eje inspirador que da sentido al café desarrollado para cada cliente.

Estos conceptos pueden ser diversos: pueden estar vinculados a características organolépticas, como el sabor, el aroma, el cuerpo o el perfil sensorial global; pueden relacionarse con la historia, la cultura o la identidad del negocio; con el tipo de cocina de cada restaurante; e incluso pueden inspirarse en corrientes artísticas o planteamientos filosóficos.

De este modo, el café deja de ser un producto estándar para convertirse en una expresión coherente y estratégica del propio negocio.



/ EL CAFÉ GASTRONÓMICO

EL CAFÉ IDEAL PARA LA ALTA RESTAURACIÓN

El Café Gastronómico nace como una propuesta diseñada específicamente para la alta restauración, elevando el café a la categoría que merece dentro de la experiencia culinaria.

- Mayor calidad, al elaborarse exclusivamente con cafés de especialidad.
- Receta con fórmula propia y trazabilidad completa de las materias primas, mediante nuestros blends exclusivos.
- Creación de Cartas de Cafés, al igual que existen cartas de vinos o de postres, integrando el café como parte esencial de la propuesta gastronómica.

Se trata de una solución que genera una mayor satisfacción en el comensal porque:

1. Se transmite una atención más personalizada, recomendando opciones adaptadas a sus gustos.
2. Se desarrolla con un propósito plenamente gastronómico, permitiendo crear maridajes óptimos entre el café y los distintos platos o postres.



UN CAFÉ RESPONSABLE, DEL CULTIVO AL ENVASE.

UN VALOR AÑADIDO PARA LA RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA DE LAS EMPRESAS.

Por definición, los cafés de especialidad son “orgánicos por naturaleza”. Esto significa que todas las prácticas y procesos implicados en la creación del producto se desarrollan bajo criterios de máxima sostenibilidad: desde la obtención del café verde, cultivado con insumos naturales no contaminantes, hasta los materiales empleados y los procesos de tueste y encapsulado.

No utilizamos aluminio ni plástico en nuestras cápsulas de café. Están fabricadas con materiales 100 % compostables y cuentan con la máxima certificación Home Compost, lo que permite que, una vez utilizadas, puedan convertirse en abono en un periodo aproximado de 12 semanas.

Nuestro concepto de sostenibilidad: ecológica, económica y social.

Desarrollamos un enfoque integral que va más allá del cuidado medioambiental. No solo preservamos la naturaleza orgánica del producto, sino que también garantizamos el pago de un precio justo al productor por el fruto de su trabajo. Esto contribuye a una mayor prosperidad personal y social en las comunidades de origen.



CAFÉS MÁS SALUDABLES.

Nuestros cafés destacan por ser más saludables gracias a tres factores fundamentales:

- **Por su calidad intrínseca:** utilizamos frutos más sanos, seleccionados rigurosamente y recolectados en su punto óptimo de maduración.
- **Por su naturaleza orgánica:** al tratarse de cafés de especialidad, se cultivan bajo estándares más exigentes y sostenibles.
- **Por su punto de tueste:** aplicamos un tueste más suave y cuidadosamente controlado, evitando la generación de sustancias nocivas asociadas a tuestes excesivamente elevados.



UN CAFÉ QUE MEJORA LA VIDA DE LAS PERSONAS, DESDE EL ORIGEN HASTA LA TAZA.

Para nosotros, la excelencia no se mide solo en la taza. Cada café que elaboramos debe ser también justo con las personas que lo hacen posible y con las comunidades en las que se produce.

CAFÉS DE COMERCIO JUSTO CON OXFAM

Incorporamos a nuestra gama cafés de Oxfam: cafés orgánicos, de precio justo y con un marcado carácter social, producidos con respeto al medio ambiente en cada paso de la cadena.



LAS MUJERES DE TARRAZÚ

Colaboramos con productores que impulsan objetivos sociales concretos, como la Cooperativa Coopetarrazú, en Costa Rica, formada íntegramente por mujeres trabajadoras y emprendedoras. Esta cooperativa promueve programas de integración laboral y prevención de la salud, entre ellos iniciativas de detección precoz del cáncer de mama.



NUEVOS PROYECTOS

Estamos en pleno desarrollo de unos proyectos nacientes relacionados si cabe con un mayor compromiso social y medioambiental que comunicaremos próximamente.



PROPIOS O HECHOS A MEDIDA

Trabajamos con dos líneas de producto:

- Cafés propios: nuestras referencias de catálogo, disponibles en grano, molido, cápsula y Cold Brew.
- Cafés personalizados: blends creados a medida para cada cliente, con su propio concepto y su propia marca.



OFRECEMOS AQUELLOS FORMATOS QUE MEJOR SE ADAPTEN A LAS NECESIDADES DE CADA CLIENTE Y A LAS CARACTERÍSTICAS DE SU NEGOCIO.

CAFÉ EN GRANO O MOLIDO

- Formato profesional de 1 kg.
- Paquete de 250 g.



CÁPSULAS Y MONODOSIS

- Cápsula NSP de 5,5 g, compatible y 100 % compostable, con certificación Home Compost. Caja de 50 unidades.
- Bajo encargo: cápsula profesional BLU de 9 g. 100% compostable, y monodosis E.S.E. de 7 g. con alto índice de sostenibilidad.



COLD BREW COFFEE.
ES TANTO UN MÉTODO DE PREPARACIÓN COMO UN FORMATO Y UNA HERRAMIENTA EN SÍ MISMO.

Una de las mayores tendencias actuales. En botella de vidrio, listo para tomar o concentrado.

/ NUESTROS CAFÉS

UN CAFÉ PARA CADA SERVICIO

CAFÉ EN GRANO Y MOLIDO: NUESTRAS REFERENCIAS PROPIAS Y LA LÍNEA DE AUTOR RÈSERVE.

LÍNEA MAISON



ESPRESSO A

Universal y polivalente, equilibrado para cualquier preparación. Brasil Cerrado, Colombia Supremo, Costa Rica Mujeres de Tarrazú y Etiopía Yirgacheffe.

Formato: 250 g. y 1000 g.

NUESTROS CAFÉS DE REFERENCIA PARA HOSTELERÍA, OFICINAS Y EMPRESAS.



DESCAFEINADO SWISS WATER

Decafeinado de forma natural, únicamente con agua.

Formato: 250 g. y 1000 g.



MOLIDO PARA COLD BREW

Para quienes elaboran su propio Cold Brew con el equipo que suministramos. En Blend Espresso A, Blend Bold Dúo o Blend personalizado. Solo en 1 kg.

Formato: 1000 g.



LÍNEA RÈSERVE

NUESTRA LÍNEA DE BLENDS DE AUTOR



Nº 1 SWEET BAKERY

Blend de Brasil Pinhal Único, Papúa Nueva Guinea y Colombia Huila Gesha Lavado.

Dulce, Cremoso, Caramelo, Chocolate, Vainilla, Jazmín, Mango, Cereza.

Formato: 250 g. y 1000 g.



Nº 2 HIGH FASHION

Blend de Brasil Pinhal Único, Etiopía Yirgacheffe Amara y Rwanda Ingagi.

Complejo, Sedoso, Crujiente, Dulce, Cítrico, Mandarina, Cereza.

Formato: 250 g. y 1000 g.



Nº 3 ICE CREAM

Costa Rica Tarrazú Cooperativa Mujeres, Sumatra Mandheling, Kenia AA Top Masai, Colombia Huila.

Equilibrado, Gran personalidad, Cacao, Mango, Frambuesa, Mandarina, Limón.

Formato: 250 g. y 1000 g.



Nº 4 HONEY DREAMS

Costa Rica Las Lajas Red Honey, Costa Rica Tarrazú Yellow Honey Cooperativa Mujeres.

Sedoso, Cítrico, Caramelo, Fresa.

Formato: 250 g. y 1000 g.

PERSONALIZACIÓN

Además de nuestras dos líneas, creamos blends exclusivos para cada cliente y adaptamos el formato y el packaging a su marca.



CÁPSULAS NSP COMPOSTABLES

Cápsula compatible de 5,5 g, 100 % compostable y con certificación Home Compost. Caja de 50 unidades, ideal para oficinas, empresas y cartas de cafés. Referencias disponibles:



LÍNEA MAISON

- Espresso A.
- Descafeinado Swiss Water.



LÍNEA RÈSERVE

- Nº 1 Sweet Bakery
- Nº 2 High Fashion
- Nº 3 Ice Cream
- Nº 4 Honey Dreams

MONODOSIS PROFESIONALES BAJO ENCARGO

Desarrollamos cafés personalizados en dos formatos profesionales:



CÁPSULA BLU

Cápsula de 9 g, compatible y compostable certificada.



MONODOSIS E.S.E.

Monodosis E.S.E. (Easy Serving Espresso) o “cialda”, de 7 g.

PERSONALIZACIÓN

También personalizamos cápsulas en diversos formatos.



NUESTROS CAFÉS DE
REFERENCIA PARA
HOSTELERÍA, OFICINAS
Y EMPRESAS.

BOLD
COLD BREW COFFEE

Café extraído en frío y envasado en vidrio, en cuatro variedades que funcionan también como carta de cafés. Para el consumidor final y para hostelería, tiendas y minibares de hotel.

FORMATOS

250 ml listo para tomar (RTD)
250 ml concentrado: 6–7 preparaciones.
1.000 ml concentrado: 25 preparaciones.



RTD 250 ml

VARIEDADES

Nº 1 Espresso
Orígenes: Brasil Cerrado, Colombia Supremo, Costa Rica Mujeres Tarrazú, Etiopía Yirgacheffe.

Intenso, ideal con leche. Equilibrado, Sedoso, Dulce, Cacao, Caramelo, Cereza, mandarina.

Nº 2 Dúo
Orígenes: Colombia Natural Huila, Costa Rica Tarrazú Coop Mujeres

Frutas Tropicales, Caramelo, Redondo, Cítrico.

Nº 3 Honey
Costa Rica Las Lajas Red Honey, Costa Rica Tarrazú Yellow Honey Cooperativa Mujeres.

Sedoso, Cítrico, Caramelo, Fresa.

Nº 4 Over The Top
Colombia Las Palmas Pink Bourbon, Kenia Gachatha AB, Colombia Huila Gesha Lavado.

Complejo, Frutas Tropicales, Miel, Caramelo, Cacao, Nuez, Especiado, Floral.



CONCENTRADO 250 ml

CONCENTRADO 1000 ml



