



Café Gourmet Santa Monica lança novas versões de Drip Coffee e apresenta linha completa na APAS

Pioneira na produção de café gourmet no País, empresa oferece linha de cafés especiais e bebidas quentes para o varejo



Reconhecido no mercado por oferecer um amplo mix de cafés gourmet nas versões grão, pó e cápsulas, o **Café Gourmet Santa Monica** irá apresentar dois lançamentos e sua linha completa de produtos em seu estande no Pavilhão Azul da **APAS Show 2018**, que acontece de 7 a 10 de maio no Expo Center Norte, em São Paulo.

Pioneira em produzir “café de bolso” no Brasil, a empresa está ampliando sua linha de **Drip Coffee** com as versões **Intenso** e **Orgânico** para oferecer ao consumidor mais possibilidades de degustar um café gourmet filtrado, preparado diretamente na xícara.



O primeiro lançamento da linha, o **Drip Coffee Gourmet** é resultado de grãos selecionados submetidos a um processo de torra média que preserva os açúcares e óleos aromáticos, dando origem a uma bebida com baixa acidez, aroma e amargor equilibrados. Já, o **Drip Coffee Orgânico** é elaborado com grãos produzidos de forma natural, sem aditivos químicos, o que garante uma bebida mais suave e pura, e a outra novidade, o **Drip Coffee Intenso**, é ideal para quem prefere um café mais forte e encorpado.

MATÉRIA PRIMMA ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Fones: 11 2759-2947 – 11 2376-2892 - Rua Marechal Deodoro, 512 – B Santa Paula – São Caetano do Sul
www.materiaprimma.com - facebook.com/materiaprimma - @materiaprimma

Embalado individualmente, o **Drip Coffee** ou “café de bolso” é composto por um sachê de café torrado e moído com hastes flexíveis que se encaixam nas bordas de copos ou xícaras.

Para preparar a bebida é só abrir a embalagem, rasgar o lacre, encaixar o sachê no recipiente e acrescentar aos poucos de 80 a 120 ml de água para obter um café suave ou mais forte.



“Com o **Drip Coffee** proporcionamos ao consumidor a possibilidade de levar nosso produto para qualquer lugar e preparar uma dose de café fresco na hora e, com a ampliação dessa linha, vamos oferecer mais versões de um exclusivo **Santa Monica** para quem aprecia cafés especiais”, explica Marcelo Moscofian, diretor da empresa.



Além das novidades, a marca irá destacar na feira o **Café Orgânico Santa Monica** composto por grãos 100% arábica, produzido sem adubos químicos e agrotóxicos e certificado pelo IBD (Associação de Certificação Instituto Biodinâmico) e pelo USDA (Departamento de Agricultura dos Estados Unidos). Disponível em grão, pó ou cápsulas, esse café garante uma bebida de amargor baixo, acidez leve, doçura natural, com aroma amendoado e corpo médio.

A empresa irá levar para o evento o tradicional **Café Gourmet Santa Monica** elaborado com grãos 100% arábica e oferecido nas versões grão, em embalagens de 250g e 1 kg, em pó e moído para French Press em sachês de 250g e em cápsulas. Esse café proporciona um espresso com baixo amargor e acidez, com doçura natural e aftertaste superior, característico dos cafés especiais.



A marca também vai apresentar sua linha de cápsulas compatíveis com máquinas Nespresso composta pelas versões **Café Gourmet**, **Café Gourmet Intenso**, **Café Descafeinado** e **Café Orgânico** disponíveis em caixas com 10 unidades.

Além dos cafés especiais, a empresa oferece uma linha de monodoses composta por **Cappuccino**, elaborado com leite, chocolate, café e canela, **Chai Latte**, feito com leite e especiarias indianas e pelo cremoso **Chocolate Europeu**, uma combinação de leite com chocolate tipo suíço. As bebidas quentes são oferecidas em sachês de 25g em caixas com 10 unidades e também em embalagens de 1 kg.



MATÉRIA PRIMMA ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Fones: 11 2759-2947 – 11 2376-2892 - Rua Marechal Deodoro, 512 – B Santa Paula – São Caetano do Sul
www.materiaprimma.com - facebook.com.br/materiaprimma - @materiaprimma



Todos os cafés da marca são produzidos com grãos 100% arábica provenientes da Fazenda Santa Monica localizada na região de Machado, no Sul de Minas Gerais, e torrados e embalados em uma torrefação própria para garantir o controle de todo o processo e cafés especiais de alta qualidade.

Além de estarem disponíveis na loja virtual lojacafesantamonica.com.br, os produtos também podem ser encontrados nas redes Sam's Club, Mambo, Sonda, Zaffari, St. Marchê, Hirota, Alabarce, Casa Santa Luzia, Empório Santa Maria e Emporium São Paulo, entre outros varejistas.

SOBRE O CAFÉ GOURMET SANTA MONICA

A cultura cafeeira é parte da família Moscofian desde a década de 1950 com o cultivo dos grãos em fazendas próprias no sul de Minas Gerais. Após uma jornada de estudos, visitas à Europa e torrefadoras e fazendas no Brasil, o fazendeiro Arthur Moscofian Jr. decidiu oferecer ao mercado brasileiro um café Premium e de qualidade única.

Após realizar diversas pesquisas, Arthur conseguiu desenvolver um sistema de plantio sustentável com fertirrigação por gotejamento que aumenta a produtividade da área cultivada e garante um percentual de até 60% de grãos 100% arábica com características gourmet.

O café é acompanhado desde o nascimento do fruto, passando por uma rigorosa seleção, torrefação com máquinas e processos exclusivos para garantir a integridade dos grãos e embalagens que preservam o aroma e o sabor por mais tempo.

www.cafegourmetsantamonica.com.br

www.facebook.com/cafegourmetsantamonica

sac@cafesantamonica.com.br - Fone: (11) 3855-8855

CAFÉ GOURMET SANTA MONICA NA APAS SHOW 2018

Estande 213B – Pavilhão Azul

MATÉRIA PRIMMA ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Letícia Lemos – leticia@materiaprimma.com - 11 99588-4195

Renata Rebesco – renata@materiaprimma.com - 11 99164-2212

Fones: 11 2759-2947 – 11 2376-2892

www.materiaprimma.com - [facebook.com.br/materiaprimma](https://www.facebook.com/materiaprimma) - [@materiaprimma](https://www.instagram.com/materiaprimma)

MATÉRIA PRIMMA ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Fones: 11 2759-2947 – 11 2376-2892 - Rua Marechal Deodoro, 512 – B Santa Paula – São Caetano do Sul
www.materiaprimma.com - [facebook.com.br/materiaprimma](https://www.facebook.com/materiaprimma) - [@materiaprimma](https://www.instagram.com/materiaprimma)