



DISTRIBUIDORA
espresso

www.espresso.cr



TODOS PARA COFFEE SHOPS

| Tel. +506 2239.4519 | Cel. +506 8994.2661 | mmartinez@espresso.cr | mcercone@espresso.cr |



El Único Creado Para Café de Especialidad

Saboriza cappuccinos, lattés, frappés, sodas italianas y té saborizados...

Siroses: Clásicos y Sin azúcar
Concentrados de Té: Clásicos y Sin azúcar.

Salsas Gourmet: Chocolate oscuro, chocolate blanco y caramelo.

La marca líder para café de especialidad llegó a Costa Rica



Bases Neutras para frappés

4 diferentes versiones con las que podrás hacer miles de combinaciones y alejarte de los frappés comunes y de la competencia... se diferente, consiente a tu cliente!

Original: clásicos frappés lácteos y malteadas.

Light: todo el sabor con 40% menos de calorías.

Yogurt: frappés más nutritivos, desde el frappé de yogurt natural hasta combinaciones únicas, ricas y saludables.

Crystal: Ideal para chamoyadas, tés frappés, granitas, smoothies, frappés de café sin leche y cocteles .

Frappese NO contiene: Café... usas siempre tu espresso fresco. **Sabor...** así los combinas con jarabes y salsas DaVinci para crear frappés únicos. **Azúcar...** pues se endulza al combinarlos con los jarabes y salsas!!!



El Chai #1 en Norteamérica y el único 100% natural

No dejes fuera de tu menú la fuerte tendencia en chai y consiente a tus clientes con el verdadero sabor del chai: té negro, gengibre, canela, vainilla y cardamomo.

Presentaciones en polvo (con leche incluida):

- Original
- Vainilla
- Manzana-Canela
- Decaf
- Especiado
- Té Verde.

Solo usas 20 g. para una taza de 8 oz. y agregas agua caliente.

LA MARZOCO Doble Caldera Doble Crema

LA MARZOCO
HANDMADE IN FLORENCE



LINEA LA CLÁSICA

Una máquina potente, con un diseño lineal que ha contribuido al triunfo de los más prestigiosos bares independientes, y también de líderes globales en el campo del café. Gracias a la tecnología de doble caldera con sus grupos de erogación saturados, la Línea garantiza una temperatura extremadamente estable y una capacidad de vapor máxima.



FB/80 ALTA TECNOLOGÍA CON ESTILO

La FB/80 con sus grupos de erogación saturados y la tecnología de doble caldera asegura una mayor estabilidad de la temperatura del café, manteniendo monitorizadas electrónicamente todas las demás funcionalidades de la máquina.



GS/3 LA "PEQUEÑA" PROFESIONAL

Las dimensiones reducidas, con depósito interno y la posibilidad de conectarla a la instalación hidráulica, el volumen de erogación del vapor y la estabilidad de las prestaciones, hacen de la GS/3 la solución ideal tanto para uso doméstico como para ambientes comerciales como catering, restaurantes y oficinas.



STRADA MP Y EP DISEÑADA POR Y PARA BARISTAS

Es una nueva máquina que permite al barista, por primera vez, tener un control absoluto y directo en la presión en cualquier punto durante la extracción. Strada es una máquina diseñada para y por baristas, pensando en el diseño y la ergonomía, extracción y calidad en taza, programación, y servicio.



GB/5 UN SIGNO DE DISTINCIÓN PARA EL BAR

La GB/5 con sus grupos de erogación saturados y la tecnología de doble caldera asegura un nuevo nivel de estabilidad térmica, manteniendo monitorizadas electrónicamente todas las funcionalidades de la máquina.

FRANKE Super Automatica con doble caldera

FRANKE

EVOLUTION

Ofrece todo lo que desea un amante del café experimentado. Esta máquina funcional, compacta, con tecnología de doble caldera, es de diseño ilimitado, el cual se centra exclusivamente en lo esencial: produciendo un inconfundible café de calidad.



LA PAVONI REVOLUTION

La Pavoni



TOSTADORES DE CAFÉ DIEDRICH



Los productos Diedrich son 100% hechos en Estados Unidos y han estado cumpliendo con las necesidades únicas de la industria de Cafés Especiales por más de 30 años. Se construyen con materiales de la más alta calidad, se diferencian de las demás tostadoras por su tecnología de quemadores infrarrojos que le permite la preparación de un tueste parejo y limpio, únicamente el 10% de Gases NOX sucios de los quemadores de llama abierta, quemadores atmosféricos. Para Diedrich es muy importante la exactitud del control en el tueste para lo cual la sonda del termómetro se inserta dentro de la masa del café, para controlar la temperatura del grano durante el tostado.



MODELO IR-2.5



MODELO VR 5 / VR12



**MODELO IR5 / IR12
(CON OPCIÓN AUTOMATIZADA)**

- Línea de equipos de tostado de café para cafeterías, modelos IR con capacidades de 2.5 Kg., 5 Kg., y 12 Kg.
- Equipos industriales de alta producción, modelos CR.
- Tecnología con quemadores infrarrojos.
- Diseñados para el tostado de cafés especiales.

ACCESORIOS



- Accesorios especializados para la preparación de bebidas a base de café.
- Lo último en las tendencias del barismo internacional.
- Productos de alta durabilidad.

Puly Caff: Detergente para todo lo que toca el café.

Puly Milk: Detergente para todo lo que toca la leche, limpia los residuos de proteína de la leche. Ideal para el vaporizador automático, lancetas de vapor, y picheles de acero inoxidable.

Puly Grind: Limpia las muelas del molino de café. Regenera las muelas del molino.



DETERGENTES



Ideal para la limpieza de todas las maquinas espresso y partes.

ESCUELA DE CAFÉ

Barismo
Catación Básica certificado por Coffee Quality Institute
Tostado de Café Básico
Perfil de Tostado de Café certificado por Diedrich
Servicios de Asesoría





CERCONE®

CERCONE  CAFÉS

Cercone Cafés son escogidos por su calidad "especial" con calificaciones de catación arriba de 80 puntos, según evaluación del "Coffee Quality Institute" y tostados muy cuidadosamente para asegurar el mejor sabor. Seleccionamos cafés muy distintivos y buscamos su mejor perfil de tueste, para compartirlos con usted cada día.