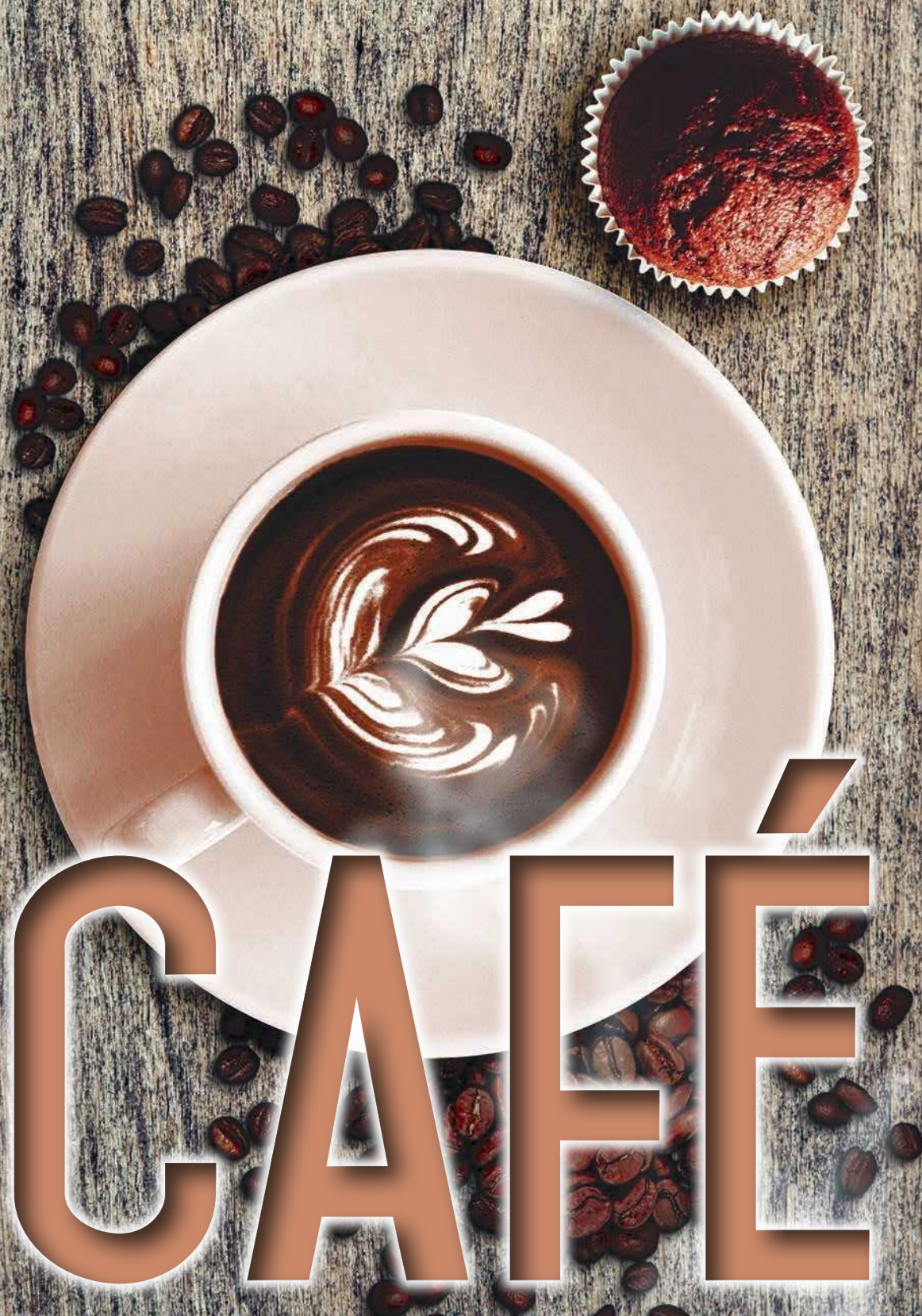


DOSSIÊ  
especial

Expresso

Este suplemento faz parte integrante da edição n.º 2365 de 24/02/2018 do Expresso e não pode ser vendido separadamente.



# CAFÉ

PARA AQUECER A ALMA





Começa um novo dia  
Começa de cabeça fresca  
Começa com uma meta, um propósito  
Começa com um fim  
Quem diz um fim, diz um sim  
Começa às escuras  
E aponta para o nunca visto  
Começa do zero  
Começa cedo  
Começa sem medo  
Tens 24 horas para brilhar, tropeçar e recomeçar  
Vais ficar a olhar?  
Começa por baixo  
Começa com o teu braço direito  
O caminho até ao topo é estreito  
Mas tu vais lá chegar  
E quando isso acontecer  
Começa de novo





## EDITORIAL

# O FASCÍNIO DO CAFÉ

Os portugueses gostam de café e os dados da Associação Industrial e Comercial de Café e da European Coffee Federation comprovam esta verdadeira preferência nacional:

80% dos portugueses bebem café diariamente, numa média de 2,5 chávenas por dia e quase 5 kg de café por ano.

Nesta publicação falamos-lhe do mundo fascinante do café e das marcas mais importantes do mercado. No primeiro artigo, já na página ao lado, pode ficar a saber mais sobre tudo o que esta bebida envolve. Na página seguinte, contamos-lhe tudo sobre os novos cafés com assinatura da Delta Q e, logo depois, trazemos-lhe um artigo sobre o grupo Delta Cafés. Encerramos esta revista com a página da Torrié, que vem inovando o mercado com soluções que inspiram os apreciadores. Com esta informação, esperamos que o seu café de todos os dias se torne cada vez mais saboroso e fascinante. Lembre-se de nós quando for tomar a sua “bica”.

## FICHA TÉCNICA

ESPECIAL  
**CAFÉ**

IMPRESA PUBLISHING – DOSSIÉS ESPECIAIS

Edifício Impresa, Rua Calvet de Magalhães, 242  
2770-022 Paço de Arcos  
Tel.: 214 544 000 · Fax: 214 435 312

EDITOR: Rita Sousa Rêgo  
PUBLICIDADE/VENDAS:  
Carlos Lopes (Diretor) – calopes@impresa.pt  
Sérgio Alves – salves@impresa.pt  
214 544 047 | 968 179 863

PROJETO GRÁFICO E PAGINAÇÃO  
(PRODUÇÃO PUBLISHING – MULTIMÉDIA):  
Luis Martins (Projeto gráfico e paginação)  
e Sónia Silva (Paginação)

LOGÍSTICA, PRÉ-PRESS, MULTIMÉDIA E  
TRATAMENTO DE IMAGEM: Produção Publishing  
Maria João Lopes (Diretora) – mjlopes@impresa.pt

IMPRESSÃO: Lisgráfica

Os conteúdos publicados no presente dossiê são da responsabilidade exclusiva do Departamento Comercial da Impresa Publishing, sendo editorialmente autónomos dos cadernos principais do jornal Expresso



# TOMAMOS UM CAFEZINHO?

**Um café é muito mais do que uma bebida agradável. Tem propriedades que conferem benefícios à saúde e um forte papel social enquanto aproximador de pessoas. Em Portugal, é fácil beber um bom café, basta que se cumpram algumas regras**

**SEGUNDO** a Associação Industrial e Comercial do Café (AICC), que agrega os principais torrefatores portugueses, tudo conta para se obter o melhor café: a mistura, a moagem, a máquina – incluindo a sua manutenção – e ainda a pessoa que o prepara. O barista é o profissional especializado na preparação de bebidas em que o café é o ingrediente principal. Além de uma verdadeira paixão por café, possui conhecimentos aprofundados sobre as origens, os tipos, a torra, as máquinas, ou seja, tudo o que diz respeito à melhor preparação. Do quente Expresso ao fresco Mazagrín, a sua preocupação é extrair o melhor deste elemento tão especial. Existem três variedades de café sendo que o Arabica – muito aromático e com baixo teor de cafeína — e o Robusta – mais encorpado e com mais cafeína — são os mais utilizados. Os lotes podem conter apenas uma ou ambas as variedades e as diferentes proporções e combinações é que vão originar um lote complexo e equilibrado, variando de torrefator para torrefator na criação dos seus *blends*. A torrefação assume particular importância no resultado final da bebida e a intensidade da torra não é sempre igual. Em Portugal, o café é menos torrado do que,



por exemplo, em Itália. Assim, o nosso café é menos ácido e tem mais aroma, corpo e açúcar. Não é raro ouvir portugueses queixarem-se do café expresso que bebem noutros países. Somos verdadeiros amantes da “bica” à portuguesa. Uma vez moído, o café deve ser guardado em local seco e num recipiente hermético. No entanto, é preferível moer o café imediatamente antes da preparação, pois este começa a perder qualidades ao fim de duas horas. Para cada tipo de máquina, uma moagem específica:

grossa (cafeteira *moka*), média (café de prensa ou embolo), fina (expresso) ou extrafina (café turco).

## **Cápsula, saco ou expresso?**

Segundo a AICC, as várias apresentações são simplesmente formas diferentes de tomar café. Escolher o melhor dependerá sempre da preferência do consumidor. No entanto, o café expresso é a forma que permite obter, sensorialmente, mais elementos da matéria-prima. A quantidade de grão moído,

a temperatura da água e o volume da chávena em que o café é servido também têm influência na degustação. O expresso português, mais conhecido por bica tem características muito próprias (ver quadro). A água corresponde a 98% da composição de uma bebida de café, por isso a sua qualidade influencia grandemente o resultado final e por isso é aconselhável que se adapte um bom filtro no momento da instalação da máquina. Esta deve ter uma extração continuamente estável e estar sempre limpa durante o serviço, mas o mais importante é saber trabalhar com ela e, em Portugal, existem vários estabelecimentos que cumprem “as regras” de um Expresso perfeito. Quem o diz é a própria Associação Comercial e Industrial do Café ao afirmar que “o café expresso português é um dos melhores do mundo!”

### **As características do café expresso português**

Massa de café torrado moído (dose)	6 a 7 g
Pressão da água que atravessa a dose de café	9 bar
Temperatura da água à saída da máquina	90° ± 2°C
Tempo de extração	25 s ± 5 s
Volume da bebida (incluindo creme)	35 ml ± 5 ml

DELTA Q

# VÍTOR SOBRAL E CHAKALL, ASSINAM NOVOS CAFÉS DELTA Q



Chakall criou um café com notas sensoriais de cardamomo, nozes torradas e nuances frutadas



O blend Vítor Sobral é um café de corpo médio com aroma a cacau, caramelo e amêndoa torrada

**A Delta Q acaba de lançar a sua gama Chef's Collection, com blends apurados por dois chefs que uniram a sua arte à expertise do Grupo Nabeiro. O resultado são dois cafés únicos, cujos aromas e texturas apelam aos sentidos e elevam a experiência de degustação**

**FRUTO DA VISÃO** e da inovação do grupo Delta Cafés, a Delta Q nasceu em 2007 para levar o café perfeito a casa dos portugueses. Com lojas de marca própria e distribuição em super e hipermercados, a Delta Q é líder de mercado desde 2012 e oferece uma gama de nove *base blends*, sete especialidades, três tisanas e um chá verde, duas cevadas e um café

com cereais, e ainda cinco máquinas de café exclusivas. Sempre a trazer novidades, a marca inova agora com o lançamento da coleção Chef's Collection. São dois *blends* muito especiais criados por *chefs* portugueses de renome: Vítor Sobral e Chakall. Vítor Sobral criou um *blend* de corpo médio com aroma a cacau, caramelo e amêndoa torrada. "É a forma que eu tenho de tomar café no que diz respeito ao sabor. É aquele tipo ou estilo de *blend* que mais me agrada quando bebo café", diz o conhecido *chef*. Chakall, por sua vez, apresenta-nos um *blend* com notas sensoriais de cardamomo, nozes torradas e nuances frutadas. Explica-nos este *chef* que "é um café muito elegante com um toque de

**A DELTA Q CHEF'S COLLECTION SÃO CAFÉS DE ASSINATURA CRIADOS POR QUEM DEDICA A SUA VIDA À ARTE DE COZINHAR**

cardamomo, uma especiaria típica da Índia que adoro. É fantástico para terminar uma refeição ou acompanhar uma sobremesa."

**Cafés de especialidade**  
Para Para a Delta Q, a melhor refeição termina

com o melhor café. E é esta ligação de saberes e sabores que a marca Delta Q pretende proporcionar aos seus consumidores. Assim, os apreciadores de café portugueses, já podem saborear dois cafés únicos desta coleção que reflete o estilo próprio dos seus criadores numa história inspiradora. Inserem-se no segmento "cafés de especialidade" que se diferenciam pelo cuidado na sua produção e preparação. A gama Chef's Collection une em cada cápsula a arte do *blend* e da torra — uma *expertise* do grupo Nabeiro há mais de 50 anos, à arte da culinária — personificada no talento e saber de Vítor Sobral e Chakall, duas grandes referências da gastronomia em Portugal.



DELTA

# O CAFÉ DA SUA VIDA



**Centrada nos seus clientes e consumidores, a Delta é responsável por 50% das importações de café portuguesas e lidera o seu segmento de mercado. A sua gama de produtos agrada a todos os gostos e preferências e a sua política comercial procura fazer de cada cliente um amigo**

**HÁ VÁRIAS DÉCADAS** que a inovação e a modernidade são os pilares que projetam o futuro da Delta Cafés, sem descurar o legado de mais de 50 anos de existência. A Empresa aposta fortemente na rede comercial, acompanhando as necessidades dos seus consumidores nos diferentes mercados. Nos seus primeiros passos, ao ganhar a confiança do mercado, a Delta Cafés conquistou amigos que recomendavam a marca, tornando-se em clientes fidelizados, possibilitando um crescimento sustentado do negócio. Esta é a filosofia de gestão de Rui Nabeiro: "Uma Marca de Rosto Humano com um relacionamento comercial na base de 'Um Cliente um Amigo'". A tática de atuação é a personalização da relação marca-cliente e cada situação é identificada como única e individualizada.

## DELTA BIO COFFEE, O BIOLÓGICO COMO PRINCIPAL ARGUMENTO



Dando continuidade à preocupação com a sustentabilidade do Planeta, a Delta alargou a sua gama de cafés certificados com o lançamento do Delta BIO Coffee. O Delta BIO Coffee é fruto de agricultura biológica e a sua inspiração provém dos princípios de negócio que a marca defende, apostando no desenvolvimento sustentável, sobretudo na capacitação dos produtores, na sustentabilidade ambiental e na preservação da biodiversidade.

### Uma política de qualidade global

A Delta Cafés é uma empresa centrada nos seus consumidores, procurando contribuir de forma ativa para a criação de valor no negócio de cada cliente. Para tal, aposta na investigação e no desenvolvimento de produtos e serviços com maior valor acrescentado, procurando o equilíbrio económico, social e ambiental. Mas as preocupações da Delta

Cafés não se ficam só por melhor servir o cliente. Com uma política de qualidade global desde a origem até ao consumidor final — que engloba o ciclo do café desde a aquisição das matérias-primas à assistência pós-venda e apoio ao cliente — há mais de 50 anos que é a marca líder de mercado de cafés em Portugal. A marca é responsável pela importação de 50% do café que chega a Portugal e nesse

sentido tem procurado influenciar positivamente a forma como o produto é cultivado nas origens, garantindo não só a sua qualidade como também as boas condições sociais aos trabalhadores das plantações. O café chega a Campo Maior proveniente das mais diferentes origens, desde Angola, Timor, Brasil, Colômbia, onde se privilegiam todas as características que melhor se adaptam às exigências de qualidade do consumidor e à tradição "do saber fazer" da Delta.

### Blends de excelência

Na Delta o processo de escolha das origens de café é bastante criterioso, de modo a obter apenas *blends* de excelência, cuja diversidade agrada todos os gostos e ganha as preferências dos consumidores. O produto pode ser adaptado a diferentes mercados quanto à origem de café verde, o processo de torra e até a apresentação e empacotamento. Para o futuro, a Delta Cafés pretende continuar a sua estratégia de internacionalização, pensando global e agindo localmente nos diversos mercados onde marca presença.

# TORRIÉ INSPIRA OS APRECIADORES E INOVA O MERCADO

**A Torrié foi uma das primeiras empresas de café a apostar em cápsulas compatíveis com as máquinas domésticas. Hoje tem a sua presença no mercado reforçada com outros produtos que marcam o mercado pela sua inovação e qualidade**

COM UMA posição sólida no mercado *out of home*, a Torrié foi uma das primeiras empresas a lançar cápsulas de café compatíveis com as máquinas domésticas Nespresso e Dolce Gusto. Atenta à evolução do mercado, começou a produzir também cápsulas de outros produtos solúveis como o chocolate quente, café com leite e chás.

**Qualidade acima de tudo**  
A qualidade da matéria-prima é um dos pilares da Torrié. Diariamente são recebidas amostras de café provenientes

de todos os países produtores que são sujeitos a uma avaliação rigorosa. O processo de seleção depende do perfil de cafés que se pretende criar. Desde a receção do café verde, passando pelo processo de torra e terminando no embalamento, na Torrié todo o processo é controlado criteriosamente para garantir que o produto final corresponde aos parâmetros de qualidade exigidos. Os vários lotes de café são à partida separados de acordo com os objetivos de criação dos vários *blends* e o processo produção é realizado em atmosfera controlada que permite uma maior frescura dos produtos.

**Excelência reconhecida**  
Empenhada em satisfazer os consumidores e ciente que estes estão cada vez mais exigentes, a Torrié considera que a seleção rigorosa dos produtos é decisiva para

o sucesso da marca. No desenvolvimento de produtos, a investigação e a associação com especialistas é uma constante e procura parceiros em cada área. Estes devem não garantir a qualidade dos produtos como reger-se pelos mesmos valores que defende. Integrada no grupo JMV, a empresa segue a sua forte política de responsabilidade social e ambiental que, a par da preocupação com o presente, implica no

respeito pelo futuro da empresa e de todos os que a envolvem. Para o grupo JMV, a sustentabilidade de recursos e da sociedade em geral não pode ser posta em causa. Esta forma de estar no mercado tem-se espelhado nos bons resultados que a Torrié tem conquistado nos vários concursos nacionais como o “Escolha do Consumidor” ou “Sabor do Ano” e internacionais como o “International Taste & Quality Institute – ITQI”.

## INOVAÇÃO MARCA A DIFERENÇA

O desenvolvimento e a inovação continuam a ser a aposta da Torrié. As novas cápsulas de café foram desenvolvidas em parceria com a Universidade de Engenharia do Porto. Garantem ao consumidor um produto final de qualidade, com todas as características de um café expresso com todos os requisitos exigidos. Ainda no âmbito da inovação vale a pena notar que a marca lançou recentemente uma gama de cápsulas de chá e infusões que permitem obter um produto de excelência, utilizando a máquina de café.







**QUANDO VIVEMOS ALGO A SÉRIO,  
OS PRÉMIOS NÃO SÃO O OBJETIVO,  
SÃO A CONSEQUÊNCIA.**

Ano após ano, os portugueses são chamados a escolher o café que mais gostam e confiam. A resposta é a mesma: Delta. Ficamos gratos, claro, com tanto reconhecimento. Gratos aos nossos consumidores, colaboradores, parceiros. Muito obrigado. Estamos felizes a sério.



6º ANO  
CONSECUTIVO



16º ANO  
CONSECUTIVO



4º ANO  
CONSECUTIVO



O CAFÉ DA SUA VIDA 