

Baggio Coffees: qualidade da semente à xícara

Empresa utiliza os melhores processos para produzir cafés especiais

A história da família Baggio com o cultivo de café iniciou-se em 1886 quando Salvatore Baggio, imigrante italiano, chegou à região da Mogiana, no interior de São Paulo. Com muito trabalho, em 1890, comprou seu primeiro pedaço de terra. Logo foi crescendo pelo estado de São Paulo, Paraná e em meados dos anos 70 seus descendentes expandiram a produção para o sul de Minas Gerais.

Atualmente essas fazendas possuem uma respeitável plantação, produzindo aproximadamente 15 mil sacas de café por ano. O carinho e a tradição do cultivo foram transmitidos de geração para geração, sendo preservado o conceito artesanal e puro deixado pelos ancestrais, associado a uma tecnologia de ponta e ao acompanhamento de agrônomos renomados.

Em 2006, Liana Baggio Ometto, bisneta de Salvatore, resolveu dar um novo e importante rumo à história da família, criando a marca Baggio Coffees. A empresa utiliza um delicado processo para torrar os grãos produzidos nessas fazendas para transformá-los num saboroso e diferenciado produto. “Sou uma apaixonada por café e sempre sonhei em ver nosso sobrenome estampando a marca de um produto final”, alegra-se Liana.

Atenta às tendências do mercado, a Baggio Coffees possui atualmente um portfólio com três linhas de produtos: Baggio Bourbon, Baggio Gourmet e Baggio Aromas.

Baggio Bourbon: Produzido com grãos de origem única 100% coffea arábica da variedade Bourbon Amarelo do sul de Minas Gerais, o Baggio Bourbon é um produto extremamente nobre. A bebida é do tipo mole com característica naturalmente adocicada.

Baggio Gourmet: Este é um café produzido com grãos 100% coffea arábica, selecionados e que passam por um rigoroso processo de classificação. O Baggio Gourmet é resultado de blends de grãos da Alta Mogiana e sul de Minas Gerais.

Baggio Aromas: Buscando diferenciação no mercado de cafés especiais, a Baggio Coffees destaca-se pela produção de cafés aromatizados. A empresa utiliza os mesmos grãos gourmet para adicionar aromas naturais ou artificiais. Os produtos estão disponíveis em cinco versões: Chocolate com Menta, Caramelo, Amaretto, Limão e Açai.

Todas essas linhas passam por um criterioso processo de qualidade que é comandado pelo barista, classificador e degustador Clodoaldo Iglezia, diretor industrial da Baggio Coffees. “Acompanhamos a produção do café desde o seu cultivo, passando pela seleção e finalmente chegando ao ponto ideal da torra”, explica.

Depois de torrados, os cafés da Baggio Coffees vão para uma embalagem totalmente diferenciada. Feita com um filme especial, elas possuem uma válvula que permite que os gases gerados pelo café saiam sem que a embalagem se rompa, garantindo a qualidade do produto e a oportunidade do cliente sentir o aroma ainda no ponto-de-venda. A inovação rendeu o prêmio da Abre - Associação Brasileira de Embalagem - na categoria melhor embalagem de bebida não alcoólica, e o prêmio World Star, o maior e mais importante prêmio mundial de embalagens.

No caso da cadeia food service, a Baggio Coffees oferece um programa de treinamento amplamente inovador. Para garantir que o produto mantenha sua qualidade até chegar à xícara do cliente, a empresa promove a regulagem de máquinas dos estabelecimentos e workshops de aperfeiçoamento para baristas. Este treinamento capacita bares, restaurantes e cafeterias a manipularem corretamente o produto fazendo com que ele seja servido sempre de modo ideal.

Com todo esse cuidado e dedicação que vai do cultivo dos grãos ao ponto de venda e à xícara do cliente, a Baggio Coffees garante um café de qualidade e aroma superior, sendo um produto com grande destaque no mercado de cafés especiais. “Unimos a tradição e o conhecimento adquirido pelas quatro gerações da família a um conceito totalmente inovador e moderno na produção de café”, conclui Liana.

Sobre a Baggio Coffees:

www.baggiocoffees.com.br

19 3544 3084

Informações para a imprensa:

Marília Cardoso

marilia@informamidia.com.br

(11) 2834 9295/ 8491 3527