



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Revista Produz

Data: 09/04/2012

Link: <http://www.revistaproduz.com.br/site/noticia2.php>

Caderno / Página: - / -

Assunto: Baggio Café lança nova bebida gourmet especial

Baggio Café lança nova bebida gourmet especial, o Baggio Cerrado Gran Reserva



Para compor a linha dos saborosos cafés gourmet, a Baggio Café, empresa centenária no cultivo dos grãos, acaba de lançar o Baggio Cerrado Gran Reserva. Originário do Cerrado Mineiro, da cidade de Perdizes, a bebida apresenta cor achocolatada, aroma frutado e um equilíbrio perfeito entre acidez e amargor.

Cultivado na fazenda Chapadão dos Pinheiros, o produtor Fernando Ometto Zancaner, primo da diretora comercial da Baggio Café, Liana Baggio Ometto, decidiu unir a qualidade de seus grãos à tradição dos cafés gourmets da Baggio. “Cultivamos os grãos desde 1990 e conhecemos a Baggio desde sua fundação. Decidimos unir nossas forças para produzir mais um café especial”, afirma Zancaner.

Com o lançamento, a empresa passa a oferecer produtos das melhores regiões de cultivo do Brasil, a Alta Mogiana, Sul de Minas e Cerrado Mineiro. “Estamos sempre inovando para satisfazer os paladares mais exigentes, oferecendo gourmets com diferentes características e origem. Nada nos impede de lançar edições limitadas de várias regiões específicas do país”, revela Liana.

O Gran Reserva se diferencia por ser uma bebida com características diferenciadas. É uma bebida mole, com corpo presente e adocicado, com excelente aroma e doçura. A colheita dos grãos é feita no ápice da maturação e, após serem lavados, os grãos são descascados e colocados para secar em terreiros próprios para os padrões gourmet. Degustadores profissionais classificaram o produto como sendo “um café de personalidade”, conta a diretora comercial. Na cidade de Brasília a distribuição do novo produto já começa a se intensificar. A RB Café, distribuidora da marca na cidade, que é comandada por Bruno Okamoto, tem enviado amostras aos clientes. “Quem provou, aprovou!”, garante ele. Em São Paulo, o Baggio Gran Reserva tem sido muito apreciado no Casa Santa Luzia.

A Baggio Café oferece workshops sobre cafés especiais, onde os clientes aprendem a reconhecer e apreciar um bom café. Segundo Liana, gerar experimentação do produto é algo imprescindível. “A opinião dos nossos clientes é muito importante para que possamos levar o café da semente à xícara com o mais alto nível de qualidade e também para ensiná-los a diferenciar um café gourmet”, completa.