

Cafecrem NEWS

BOLETIM INFORMATIVO - Ano I - Edição Nº 01 - Junho de 2008



A Cafecrem completa 50 anos!

"O café, néctar dos deuses, para ser bom, há de ser ardente como teus olhos, negro como teus cabelos, tão puro como tua alma, tão doce como teus beijos."

- Francisco Villaespesa (1877-1936) Escritor e aventureiro espanhol -



Sr. Rafael Gil Gil, fundador da Cafecrem - Aeroporto de Congonhas, 1960



Máquinas Cafecrem

Hoje, nas cafeterias de todo o Brasil

Há cinquenta anos começava uma linda história de amor e dedicação ao café espresso, era fundada pelo Sr. Rafael Gil Gil a Cafecrem, a primeira empresa genuinamente brasileira de máquinas de café espresso. Foram 50 anos de muito trabalho e luta que a transformaram em uma empresa sólida, pautada pela seriedade, ética, honestidade e pelo seu atendimento prioritário ao cliente.

A Cafecrem é composta por 4 empresas: uma indústria de montagem e confecção de peças para máquinas de café espresso e moinhos dosificadores, uma matriz que controla toda a logística técnica e administrativa, uma filial que abriga todo o departamento comercial com um moderno show-room, um laboratório

de eletrônica e o instituto do café espresso e uma outra filial que localiza o almoxarifado e uma enorme quantidade de peças de reposição para as mais diferentes máquinas de café já fabricadas ou que em algum momento foram importadas para o nosso país.

Nestes 50 anos de experiência adquirida houve muitas evoluções tecnológicas e o mercado brasileiro se tornou mais exigente, na esteira deste desenvolvimento a empresa se modernizou e prima pela qualidade dos equipamentos que trabalha e pelo serviço que presta a seus clientes em todo o Brasil.

Hoje a Cafecrem trabalha com diversos tipos de máquinas, cada uma adequada para

os estabelecimentos que atende e para a manutenção de seus equipamentos possui uma frota de carros e motos com rádio que agilizam seu deslocamento. Ainda possui um departamento de satisfação dos clientes e um centro referência de treinamento. São muitas as inovações e não é por acaso que é a empresa mais eficiente do mercado.

A Cafecrem reafirma o seu compromisso de servir os seus clientes com equipamentos de boa qualidade e ótimo funcionamento, além de manter o seu atendimento eficaz e rápido, sempre preocupada com a satisfação e lucratividade dos estabelecimentos e locais onde presta seus serviços.

Palavra do Fundador

Estimados amigos,

Ainda me recordo como se fosse hoje, em pleno sábado de carnaval peguei uma pesada mala de ferramentas de metal maciço confeccionada em couro sem costura, subi no bonde quase vazio e fui consertar uma máquina Gaggia tipo Internacional para o Sr. Casalena, um italiano adorável dono de uma cantina que não podia passar o feriado sem servir aos seus clientes aquele especial “caffé espresso senza vapore”, raro na cidade naquela época. Apesar da contagiante alegria do povo que brincava e dançava nas ruas a sua data festiva, estava eu trabalhando para garantir a satisfação de meu cliente e daqueles consumidores apaixonados pelo café espresso.

Há cinqüenta anos fundei nossa empresa, era um imigrante espanhol recém-casado com uma vontade absoluta e incessante de triunfar e participar da construção de um jovem país que apresentava muitas oportunidades. Nos fundos de um imóvel de um cômodo montei uma pequena oficina para reparar as máquinas, minha esposa atendia aos telefonemas dos clientes e eu partia para a labuta, sem ter direito a folgas e nem fins de semana, fiquei 20 anos sem tirar férias. Se puder resumir foram inúmeras estórias como as que acima descrevi, uma luta incessante pelo sustento de minha família que diretamente foi um serviço ao café espresso. A ele dediquei quase toda minha vida, tive pouco tempo para os filhos, muito bem educados por minha companheira de toda a vida Pepita, mas com dedicação e garra lutei para vencer nesta terra que me acolheu e que hoje a amo mais do que se tivesse aqui nascido, me tornei um corintiano fanático. Com muito orgulho propicie estudos aos meus filhos e uma vida digna e honesta.

Passaram-se cinqüenta anos e quase tudo mudou menos que continuamos trabalhando para garantir a satisfação de meus clientes e

daqueles consumidores apaixonados pelo café espresso, só que agora em grande escala. O café tornou-se parte de mim. Vivo o café como se o mesmo corresse por entre minhas veias.

Nossa empresa cresceu e se tornou a mais moderna e eficiente empresa do mercado. A Cafecrem é composta por quatro empresas, sendo uma matriz, duas filiais e uma indústria, a mais equipada e moderna na produção de peças para máquinas de café. Todos os nossos prédios são próprios e quitados, o nosso patrimônio é pago e não temos dívidas, financiamos nosso crescimento e modernização com recursos próprios, nossa marca não tem restrição de créditos e nunca emitimos cheques sem fundo, um orgulho para aquele que veio de outra nação para trabalhar e vencer na vida.

Vale salientar que nunca fizemos contrabando de máquinas, não lesamos a municipalidade emitindo notas em empresas fantasmas sediadas em outros municípios, não confeccionamos documentos falsos de composição societária, não enganamos clientes desatentos com promessas infundadas, não fugimos covardemente pela porta dos fundos em batidas da polícia federal nem tivemos seus caminhões parados em nossa porta, não simulamos incêndios, não usamos patrimônio de nossos funcionários, não tiramos proveito fiscal de financiamentos espúrios de automóveis a terceiros, não subornamos gerentes de outras empresas para fechar negócios, não barateamos nossos equipamentos tirando metal dos grupos sacrificando sua qualidade e não usamos da mentira, do boato e da ameaça para tirar vantagem comercial.

Hoje o mercado mudou e a Cafecrem está na esteira deste desenvolvimento. Não há mais espaço para a falsa ilusão criada pelos contrabandistas mentirosos e incompetentes que prostituíram o mercado de máquinas profis-

sionais e denegriram a imagem e a qualidade do café espresso. Vivemos a era em que a verdadeira competência técnica e a experiência adquirida vencem a fraqueza arrogante e inócua daqueles que cresceram apoiados na desonestidade, na frágil esperteza e na falta de caráter. A máscara caiu e o mercado já se deu conta que é preciso mais que dinheiro sujo e propaganda enganosa para se extrair um café espresso de qualidade.

Temos uma empresa sólida, ética e profissional. E sinceramente espero que por mais cinqüenta anos tão vitoriosa filosofia continue sendo a base dos valores que regem nossas ações. Estamos a serviço de nossos clientes e trabalhamos cada vez mais para ser melhores e mais eficientes, garantindo nossa evolução de qualidade e atendimento com máquinas que acreditamos as mais completas e modernas para o mercado brasileiro.

Só tenho a agradecer a todos os que de alguma maneira participaram desta linda história de amor e dedicação ao café espresso. Os aguardo para os próximos cinqüenta anos.

Rafael Gil Gil, fundador da Cafecrem



Nosso Trabalho é Matéria na Mídia

Os serviços exemplares prestados pela Cafecrem nos Aeroportos foram matéria em 16 de abril de 2008 do Periódico “Notícias do Varejo” editado pela Jornalista Julianna Curado. A mesma ficou impressionada com os serviços de assistência técnica supervisionados pelo próprio Fundador de nossa Empresa e sua questão de honra quanto a qualidade do café que era servido aos passageiros.

A Cafecrem possui máquinas de café espresso nos aeroportos desde 1960, quando em São Paulo, muitos comerciantes fechavam as portas no final do expediente e vinham tomar um delicioso café espresso, novidade na época. Desde aquela época o Sr. Gil Gil nunca se permitiu deixar as máquinas de café pararem e as pessoas ficarem sem o cafezinho espresso.

A prestação de serviços de qualidade é a prioridade na Cafecrem, muito é investido em treinamento e estrutura para garantir cada vez mais a satisfação de nossos clientes. Desta vez foi foto na mídia e obteve repercussão nacional.



Os 3 “M”s, A Teoria Revisitada

por Rafael Gil Gil Filho

Illy continua svelando il segreto di un buon caffè: “Sono le 4 emme: Macchina, macinino, miscela e mano del barista. Tutte contribuiscono alla riuscita di una buona tazza di caffè. Ma attenzione al barista. Questo non è un mestiere: è un arte, una passione che si tramanda di padre in figlio, una tradizione. E purtroppo stà scomparendo”.

O cientista e estudioso do café Ernesto Illy, que assim como o professor Toledo faleceram há pouco tempo e são perdas irreparáveis ao mundo do café, acreditava que para a extração de um café espresso perfeito eram necessários 4 “M”s: Macchina (máquina), macinino (moinho), miscela (mistura de grãos de café) e mano (mão). A teoria do espresso perfeito difundida ao mundo por Illy está correta, porém, vivenciando o mercado de café cotidianamente percebi que seria bastante didático e a completaria mais se baseados nela montássemos a teoria dos 3 “M”s.

A teoria do espresso perfeito dos 3 “M”s tem a intenção de agregar alguns elementos não citados e simplificar ao público leigo e especializado seus graus de importância, porém, na essência tratamos do mesmo assunto da exposta por Illy.

O primeiro “M” de nossa teoria é o maquinário. Inicialmente temos que ter uma máquina de café espresso de boa qualidade, que trabalhe na pressão de 9 bar e na temperatura final de 90° Celsius, extraindo o café cremoso em um tempo que varia de 23 a 29 segundos.

É muito importante que a máquina não perda temperatura, ou seja, que durante a extração de vários cafés seguidos não varie alguns graus para baixo, o que interfere diretamente na qualidade final do espresso. Se a máquina possui um grupo (peça onde se encaixa o porta-filtro) robusto com 5 ou mais quilos de bronze, uma caldeira de cobre de 14 a 21 litros (máquinas de 2 e 3 grupos) e uma regulagem adequada nunca haverá perda considerável.

Além da máquina é necessário um moinho dosificador, para moer os grãos de café em um grau médio e uniforme e depois dosar a quantidade na medida adequada. Muitas variáveis interferem no grau correto de moagem, assim o ajuste se faz necessário quando a extração não estiver correta. A quantidade padrão para um café espresso de 50 mililitros é de 7 gra-

mas, porém, a medida é relativa e dependerá da opção do barista alterná-la, para extrair um café conforme desejado.

O maquinário exposto acima não faz café, eles são apenas os agentes transformadores dos grãos de café no espresso. Ultimamente algumas torrefações têm comercializado o café em sachê, que já vem moído e em uma dose especificada e os resultados são bastante bons, é uma questão de preferência e há situações que parece bem adequado que seja adotado o seu uso por parte dos clientes.

O segundo “M” é a matéria-prima. A primeira e mais importante são os grão de café. É possível se fazer um bom café com diversas qualidades de grãos e de misturas, assim é uma medida que depende mais do gosto de quem o consome do que do estabelecimento de uma regra. O recomendável é que sejam grãos selecionados, frescos e de torra uniforme. As torrefações têm feito cafés especiais para café espresso e gourmet, geralmente são de excelente qualidade e cada um tem sua particularidade no sabor e no aroma, o que deixa o consumidor livre a escolher aquele que lhe traga o melhor resultado ou benefício.

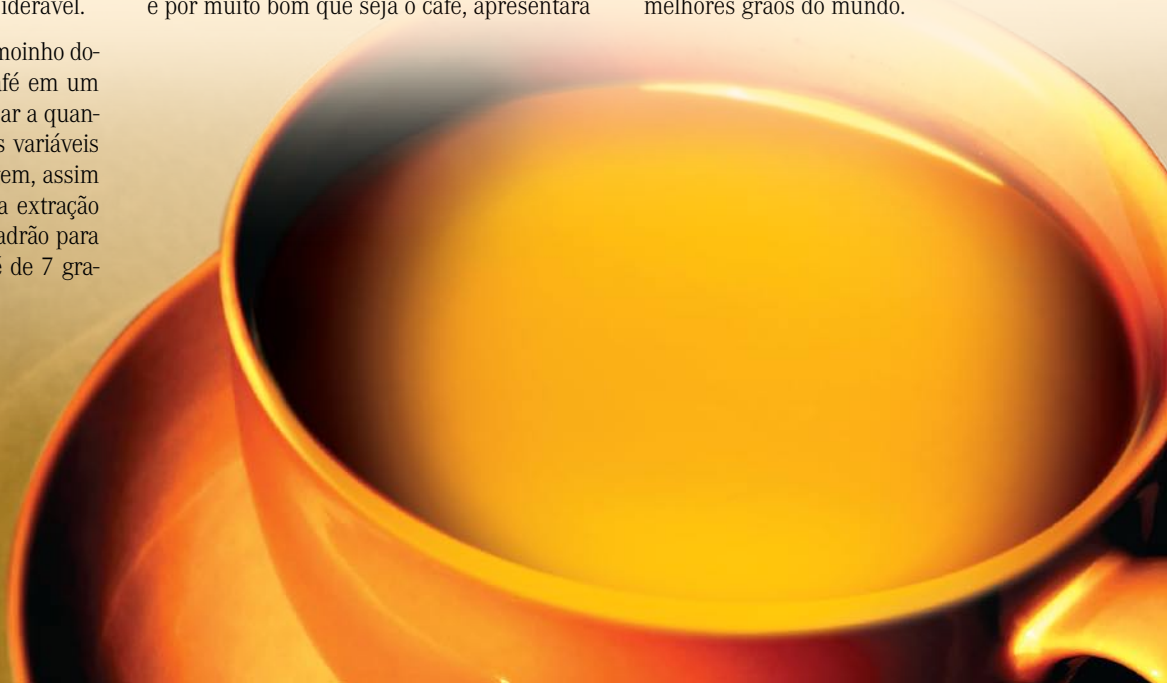
Além dos grãos a outra matéria-prima do espresso é a água, que geralmente é esquecida ou considerada menos importante, o que é um erro cabal. A água corresponde aproximadamente a 96% de uma xícara de café e sua qualidade interfere diretamente no gosto da bebida extraída. Se tivermos uma água inadequada, com muito gosto de cloro ou de barro, eles serão levados pela máquina para a xícara e por muito bom que seja o café, apresentará

seu gosto alterado ou estragado. O ideal é que se use uma água filtrada destes componentes desastrosos e já existem filtros no mercado capazes de condicionar a água para a extração perfeita do espresso.

O terceiro e último “M” é a mão-de-obra, ainda é o humano que comanda todo este processo exposto acima. Se um estabelecimento comercial que trabalhe com café investe no treinamento de seus funcionários os transformando em baristas ou simplesmente os contrata está dando um gigantesco passo para que o café espresso servido seja de ótima qualidade. Não é especificamente necessário para extrair um bom café que o funcionário seja um barista, mas é sim que detenha os conhecimentos necessários do manuseio correto dos equipamentos e a capacidade de regular e comandar o processo de extração com excelência.

Assim sendo para se extrair um café espresso perfeito são necessários 3 “M”s: O maquinário, a matéria-prima e a mão-de-obra. Esta tríade é essencial se o que objetivamos é a boa qualidade da bebida café espresso.

Ao contrario de Illy vejo o futuro do café espresso com bons olhos, o conhecimento é universal e pode ser ensinado e aprendido. No mercado brasileiro hoje já se busca estabelecimentos que sirvam cafés de boa qualidade, os consumidores preferem o café espresso, os estabelecimentos e as empresas de máquinas treinam seus funcionários nesta direção, ou seja, tudo conflui para que a cada dia se tome um melhor espresso no país que produz os melhores grãos do mundo.



Cafecrem no 7º Campeonato de Barista

A Cafecrem esteve presente no 7º Campeonato Brasileiro de Barista. O evento ocorreu no Mercado Municipal da Cantareira no centro de São Paulo entre os dias 03 a 07 de março, apresentando uma competição fantástica dos profissionais Baristas, os especialistas na extração do café espresso e na confecção de drinks e receitas especiais contendo café, que realizaram de forma magistral suas bebidas e cafés espresso perfeitos. Foi um Show de técnica e habilidade raramente vistas no país. O evento escolheu o representante brasileiro para a final mundial em Copenhagen, Dinamarca, a "World Barista Championship" que ocorrerá de 19 a 22 de junho.

A frequência foi muito qualificada contando com a presença de proprietários de cafeterias e estabelecimentos de alimentação, de torrefadores e produtores de cafés especiais, de jornalistas e de muitos apaixonados por café espresso que prestigiaram o evento e se entusiasmaram com tamanha destreza e habilidade.

Além da Cafecrem estavam presentes outras empresas sérias do setor de máquinas de café: Cafemaq, La Cimbali, La Marzocco, Saeco e Libermac. É muito importante salientar o elegante clima de cordialidade e respeito vivenciado pelas empresas concorrentes do mesmo setor. Ser concorrente comercial não é ser inimigo e é muito legítimo que todas nós estejamos unidas na árdua tarefa de aprimorar a qualidade do café espresso consumido em nosso país.

O evento foi um enorme sucesso, por sinal teve uma organização impecável e atenta até aos menores detalhes da Associação Campeonato Brasileiro de Barista (ACBB). Eventos dessa magnitude contribuem com o desenvolvimento da cultura do café espresso e difundem técnicas e informações que educam o público em geral a apreciação da bebida e a novas experiências que tornam cada vez mais apaixonante o consumo do cafezinho.

APAS 2008 com ainda mais sabor



Diante de um seleto público de empresários e executivos do setor supermercadista, a Cafecrem marcou presença na APAS 2008. Foram servidos mais de 10.000 cafés espresso na feira, onde demonstramos nosso modelo Futura 2008 e as máquinas da série super automáticas Jura comercializados pela empresa. Os cafés servidos em nossas máquinas foram os prediletos da feira, o que rendeu um stand constantemente lotado de pessoas ansiosas por seu cafezinho espresso. A empresa encara com imensa satisfação a procura por seu produto final, "O nosso café espresso nos tornou conhecidos e procurados nestes 50 anos, devemos tudo a ele e aos seus apreciadores", comenta Rafael Gil Gil Filho, diretor executivo da Cafecrem.



Cafecrem
Vendas, Locação e
Assistência Técnica



Acesse www.cafecrem.com.br

Cafecrem marca presença na Restaubar

A Cafecrem marcou sua presença na terceira edição da Restaubar um importante evento destinado ao setor de bares e restaurantes que aconteceu de 7 a 9 de Abril no Transamérica Expo Center em São Paulo, e foi visitada por 13.200 empresários e profissionais de todo o Brasil.

Durante o evento ocorreu o "Café Show", uma iniciativa da "ABIC", "Sindicafé" e do "Centro de Preparação do Café", para divulgar os atrativos do café mostrando aos proprietários de estabelecimentos da área alimentícia as diversas formas de elaborar e servi-lo, exaltando a profissão de Barista. Ainda contou com as palestras das excelentes profissionais Gelma Franco e Eliana Relvas.

Nele foram expostos os equipamentos que apresentam novas soluções para o setor, seja na praticidade como na qualidade. "É necessário ter respostas rápidas as exigências e expectativas do mercado, cobrindo a contento suas necessidades" indagou Salvador Galegale, gerente nacional de vendas da Cafecrem.

Uma nova solução em máquinas de coador

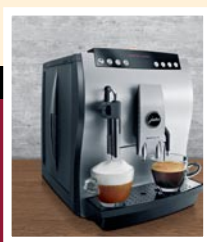
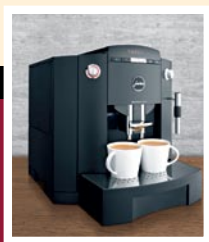


Nos seus 50 anos, a Cafecrem sempre trabalhou apenas com máquinas de café espresso profissionais e moinhos dosificadores, afinal, para os apaixonados pelo espresso não há forma melhor de consumir o café. Porém um público bastante grande de pessoas é acostumado e gosta do café de coador.

Infelizmente o café de coador que é consumido hoje nos estabelecimentos comerciais brasileiros é de péssima qualidade, carece de higiene, de sabor e de aroma. A água fervente é misturada ao café durante um grande tempo e depois adoçado fica requeitando eternamente esperando ser consumido. Como fica muito tempo em contato com o café a água extrai alguns ingredientes não saborosos que acabam por destruir o já deteriorado gosto saudável. Sem contar a baixíssima qualidade de muitas marcas de café moído espalhadas pelo mercado.

Sendo assim a Cafecrem apresenta uma nova solução para os amantes do cafezinho de coador saudável, gostoso e aromático: A máquina Bunn. É um equipamento norte-americano de coador que cõa o café de forma rápida e instantânea, com higiene e qualidade, sem requeitar a bebida e preservando seu natural aroma e sabor. Há vários modelos e tamanhos, mas em geral todas funcionam nom mesmo princípio: A água é aquecida e na temperatura correta é misturada ao café moído, através de um processo de turbulência a bebida é extraída na hora, no tempo exato, sem requeitar. A concentração fica ao gosto do cliente, que pode adicionar mais ou menos café, embora a empresa tenha feito testes e chegado a um perfil de bebida que o brasileiro tem preferência, muito diferente do europeu e do americano.

As máquinas Bunn comercializadas pela Cafecrem dão uma nova perspectiva aos amantes do café de coador nos estabelecimentos que o servem e colabora com a melhora da qualidade e da higiene que a bebida é consumida em nosso país.



Conheça também a série Super Automáticas!

Ligue: (11) 5062.6161



Na Cafecrem,
você pode
comprar com
seus cartões
Visa ou
BNDES



INSTITUTO DO
Café Espresso

Por melhores cafés para um público cada vez mais apaixonado

Cafecrem inaugura em São Paulo o Instituto do Café Espresso

A Cafecrem preocupada com a qualidade do café espresso que é consumido no Brasil inaugurou em 14 de fevereiro deste ano o Instituto do Café Espresso. É um centro de pesquisas junto a uma sala de aula que está montado com 3 diferentes tipos de máquinas de café, moinhos e uma série de equipamentos necessários para as avaliações técnicas e os procedimentos didáticos.

O objetivo principal deste centro-referência é que sejam ministradas aulas sobre café espresso, desde sua extração até a correta limpeza dos equipamentos. Inicialmente os clientes da Cafecrem foram os primeiros a mandar seus funcionários para reciclagem de conhecimento, mas agora pessoas de fora já estão bastante interessadas em realizar os cursos. Também já está sendo utilizado por diversos baristas que realizam seus cursos de barismo e ensinam para seus alunos segredos e receitas com café espresso.

O espaço tem sido demasiado útil para as torrefações de café, que vem realizar seus testes e avaliar os seus “blends”, procurando os mais adequados para se extrair um melhor café espresso. Ainda trazem seus clientes e os treinam no próprio centro.

O Instituto do Café Espresso é mais uma iniciativa da Cafecrem para através da pesquisa, do treinamento e da especialização melhorar a qualidade do café produzido especialmente para máquinas e também o ensino e o treinamento de profissionais para uma eficaz e melhor extração do café espresso, procurando sempre divulgar e satisfazer o público apaixonado pela bebida.

INSTITUTO DO CAFÉ ESPRESSO
Rua Bamboré, 129 - Ipiranga São Paulo -
CEP 04278-060
Tel: (11) 5062.6161



A Lei de Gil Gil



Em 1956 antes de vir para o Brasil, o Sr. Rafael Gil Gil fundador da Cafecrem, trabalhava como barman na cidade de Barcelona, Espanha. Era uma cafeteria de grande porte e tinha um público cativo e exigente, bastante típico da Catalunha. Nesta cafeteria já havia uma grande novidade para a época, uma máquina de café espresso Gaggia de alavanca de 4 grupos que continuamente tirava cafés, uma máquina resplandecente toda cromada, com detalhes em dourado e uma luz néon que refletia sua chaparia.

Na Espanha pós-guerra a crise econômica era uma realidade, havia uma grande taxa de desemprego e os salários por consequência eram muito baixos. Sendo assim para ganhar mais gorjetas e completar o seu soldo o Sr. Gil Gil aprendeu muito rápido que era essencial cativar o cliente, dar-lhe atenção, realizar seus desejos e até ser seu confidente.

A bebida mais solicitada pela parte da manhã era o café com leite. Como trabalhava muito com aquele maquinário o Sr. Gil Gil pegou muita perícia em seu manuseio e conseguia atender os clientes com bastante rapidez.

Certa vez percebeu que no copo havia a possibilidade de dividir o leite do café, o deixando bicolor. No início as pessoas adoraram a idéia e assim surgiu “el blanco y negro”, como foi batizado na época, ficou famoso em toda Barcelona e atraiu ainda mais clientes. Aquela máquina valia ouro, assim quando apresentava alguma avaria ele mesmo consertava, para não deixá-la parar. No final das contas recebia mais de gorjetas que de salário. Tinha muita lábia, era simpático e prestativo e ao seu público sempre perguntava: “Como deseja o seu café?”.

Esta bela história verídica nos arremete a uma questão bastante lógica: Se temos um moinho que mói instantaneamente e uma máquina que só tira o café após o pedido, por que não fazer o espresso da maneira que o cliente gosta? Por acaso todos os bebedores de café tem o mesmo gosto? Daqui surge a “Lei de Gil Gil”: “Fazer o café espresso ao gosto do cliente”.

Aqui vai uma advertência a todos os baristas, em um estabelecimento comercial o que realmente importa é a satisfação do cliente e embora estudemos formas de extrair uma bebida perfeita é fundamental que se faça o café da maneira que o cliente gosta, seja ela ou não a maneira mais exata de consumir. Os seres humanos são únicos e tem gostos bastante distintos e os equipamentos de café espresso estão mais que preparados para fazer o café da maneira que o cliente gosta de tomar.

A Cafecrem é pioneira na comercialização de máquinas no Brasil, no seu início teve grande rejeição de parte do público, pois, achava-se o espresso “forte”. O que faltava era alguém atrás do balcão perguntando se preferia um “carioquinha”. Não há maneira certa de tomar o espresso, não há padrão. Não custa perguntar ao cliente: Como prefere o seu café espresso? Aqui está a chave do sucesso. Seguindo a “Lei de Gil Gil”: “Fazer o café espresso ao gosto do cliente”.



SWISS  MADE

A Cafecrem é credenciada representante

A Cafecrem foi recentemente credenciada representante da empresa Jura Elektroapparate, fabricante suíça de máquinas super automáticas para extração de café espresso e outras bebidas de forma rápida.

A Jura produz um grande número de modelos de equipamentos, cada adequado para sua finalidade específica. Há máquinas para pequenos escritórios, residências, empresas de grande porte e estabelecimentos comerciais como: Bares, restaurantes, hotéis e cafeterias. A empresa é muito conhecida na Europa e possui um grande mercado em vários países. Ainda tem como patrocinadora do tenista suíço Roger Federer.

As máquinas da Jura têm capacidade de fazer cafés espressos com diferente quantidade de mililitros e com a escolha dos tipos suave, normal ou forte, tudo num simples toque de botão. Mói os grãos de café na hora e faz capuccinos e cafés com leite. A tecnologia avançada e a aprimorada qualidade são diferenciais perante suas concorrentes.

O importador da Jura para o Brasil escolheu a Cafecrem pela seriedade da empresa e pela qualidade dos seus serviços, condições impostas por uma política desenvolvida na central da exigente empresa suíça. A Cafecrem fez um equipado laboratório técnico avançado e presta um serviço diferenciado de instalação e treinamento. É mais uma alternativa criada para satisfazer os consumidores de nosso mercado, apaixonados pelo café espresso.

CC: 4739526

EVANDRO DA S SUDRE

CPF: 178.578.198-75



Cafecrem
NEWS

CAFECREM NEWS é um boletim informativo da Cafecrem Arrendamento de Máquinas Ltda.

Rua Bamboré, 219 - Ipiranga - São Paulo - SP - Fones: (11) Fone: 5061.7000 - CEP 04278-060

Projeto Gráfico e Produção Editorial: Lightseed - www.lightseed.com.br - (11) 4335.1570

Textos: Rafael Gil Gil Filho | Direção de Arte: Evandro Sudré | Jornalista Responsável: Amanda Barrio

Estevez - MTB: 39147 | Impressão: Companygraf | Tiragem: 10.000 exemplares

Cafecrem

Há 50 anos a referência nacional
em máquinas de café espresso.



www.cafecrem.com.br | (11) 5062.6161

Rua Bamboré, 129 - Ipiranga - São Paulo - SP