



LA EMPRESA



Café Caramello, pionero mundial con su crema de café, nació en Brasil hace 13 años. Creado por Cristina Pascoli a partir de una receta inesperada, este innovador producto utiliza una mezcla de cafés Conilon y Arábica, creando una nueva categoría en el mercado.



La empresa se expandió globalmente con un modelo de franquicia, añadiendo casi 200 operaciones y fábricas en Brasil, Estados Unidos y Europa. Su estrategia de crecimiento se centra en el mercado HoReCa (hoteles, restaurantes y cafeterías), el turismo y las franquicias en todo el mundo. Ahora, la marca comienza su expansión en Medio Oriente, con la fabricación local en Dubái.



+55 (27) 3191.2449
+55 (27) 9 9702.4592
c.comercial@cafecaramello.com.br
www.cafecaramellocompany.com
@cafecaramellooficial

PRODUCTOS

NCM 2101.12.00

Crema de café Caramello

La Crema de Café Caramello es un producto artesanal de excelencia, reconocido por su multifuncionalidad y versatilidad. Desarrollado para satisfacer los paladares más variados, puede consumirse de varias maneras: con leche caliente, se convierte en un capuchino cremoso; helada, parece un frappuccino refrescante; con agua caliente, revela un café negro más intenso y con más cuerpo; puro, se puede saborear con cuchara. Además de ser una bebida, la nata sirve de base para los dulces y armoniza perfectamente con panes, cereales, quesos, yogures, frutas y helados. La gama Café Caramello es amplia, incluyendo versiones tradicionales, aromatizadas, negras, descafeinadas, sin dulzura, expreso y sin azúcar.

Somos pioneros en la creación del primer cremador de café del mundo, inaugurando un mercado exclusivo y consolidando nuestra posición como referencia original y auténtica. Nuestro producto destaca por su versatilidad, capaz de moverse entre bebida e ingrediente culinario, y por su innovación constante, con líneas especializadas que se ajustan a perfiles de consumidores que la competencia aún no contempla.

La receta exclusiva de Crema de Café Caramello está protegida por un secreto industrial y una marca registrada, asegurando un sabor y textura únicos, estableciendo una barrera de entrada y protegiendo la autenticidad del producto frente a imitaciones. Cada detalle de Crema de Café Caramello refleja la calidad artesanal, la innovación continua y el compromiso con una experiencia única e inolvidable para los consumidores.

DETALLES SOBRE LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN, LA ESTACIONALIDAD Y OTRAS CARACTERÍSTICAS:



La industria matriz tiene una capacidad de producción mensual de 2.700 cajas, que suman un total de 64.800 tarros, además de 16.500 pastas y 15.000 botellas pasteurizadas. Las fábricas regionales e internacionales, a su vez, operan con su propia capacidad, dimensionada según la demanda y las especificidades de cada región.



CAFÉ CARAMELLO

Ciudad: Vitória
Estado: Espírito Santo
Brasil

CERTIFICACIONES



Realización:



Promovido por:

