



1009

Coffee group
BY BALANZO



EL ORIGEN

1889

Empresa con más de 130 años de historia, fundada en 1889 en Barcelona por los Marqueses de Balanzo para la importación de productos coloniales.

En nuestro viaje hemos sumado esfuerzos con varias torrefacciones familiares locales para devenir un grupo torrefactor moderno.

En la actualidad dedicada exclusivamente a la elaboración de café propio y para terceros, interviniendo todo el proceso como puede ser desde la selección de orígenes y compra de café verde, torrefacción, la formulación Blends, distribución o asesoramiento comercial a nivel nacional en Bares, Cafeterías, Restaurantes, etc. con el objetivo final de solucionar los problemas cotidianos de nuestros clientes siendo su partner de confianza.

FOTO EN NUESTRAS INSTALACIONES

Joan Enric, 39 años experiencia en café



Torrefacción Propia

El proceso de tueste es el momento en el que, a partir del café verde, se obtiene el marrón y aromático café tostado. En el tueste, tienen lugar complejos procesos químicos y físicos del café, es un punto crucial donde decidimos cómo será el café pudiendo destacar atributos específicos, donde el maestro tostador esboza la transformación del café a la taza.

Diseño de Blends

Nos referimos a Café Origen como una variedad de café de un país determinado y a Blend como la mezcla de más de un Origen de tueste Natural.

Disponemos de la flexibilidad para poder diseñar los productos en función de las necesidades de nuestros clientes o de las tendencias del mercado, ya sean Orígenes o Blends, ajustando los tiempos y temperaturas de tostados o combinando diferentes Orígenes, dando así más valor añadido al producto final.

Distribución Propia

Llevamos a su establecimiento el nuestro café artesanal, infusiones, azúcar, etc. con vehículos exclusivos para alimentación, asegurándonos que durante el transporte mantenga todas sus propiedades y poder ofrecer un servicio rápido y efectivo, ya sea programado o urgente.

PRODUCTOS

El café forma parte de nuestras vidas, es la segunda mercancía comercializada en el mundo, tras el petróleo. También es la segunda bebida más consumida después del agua, cada año se beben alrededor de 400.000 millones de tazas de café. La unidad de medida del café son sacos de 60kg, siendo la producción mundial actual superior a los 100 millones de sacos. Se estima que viven del cultivo del café unos 125 millones de personas.

Los principales países productores de café se sitúan entre el trópico de Cáncer y el trópico de Capricornio. La planta del café se siembra en climas subtropicales y en terrenos con gran altitud, clima caluroso y húmedo. Desde que el café es plantado, hasta llegar a comercializarse, está en el semillero unos 14 meses hasta que se planta en el cafetal, donde se desarrollará unos 24 meses hasta producir. Para recolectar será necesaria la floración (5 días) y la maduración de la cereza (32 semanas). Finalmente, en el beneficio, el fruto obtenido, debe fermentar (11-36 horas), secar (11-27 días) y almacenar (30 días). Es decir, un total de 1.412 días aproximadamente, hasta que les podamos ofrecer los productos que a continuación les presentamos.

TODAS LAS FOTOS HAN SIDO REALIZADAS
EN NUESTRAS INSTALACIONES



CAFÉ EN GRANO

Ecológico 1889

Es una forma de volver a nuestros orígenes, a las costumbres saludables de nuestros abuelos. Este Blend es nuestro café tradicional de siempre actualizado con las nuevas tendencias.



NOTAS DE CATA CARACTERÍSTICAS EN TAZA

| | | |
|---------|---------|--|
| AROMA | ● ● ● ● | |
| ACIDEZ | ● ● ● ● | |
| CUERPO | ● ● ○ ○ | |
| AMARGOR | ● ○ ○ ○ | |

PRODUCTO

Café en Grano de Tueste Natural

FORMATO

Bolsa 1 kg.



CAFÉ EN GRANO

Bouquet 1889

Su equilibrado Blend le confiere un sabor, acidez y aroma propio de los mejores cafés de altura, tostado al más puro estilo artesanal, podrán degustar un auténtico Espresso Gourmet.

NOTAS DE CATA
CARACTERÍSTICAS EN TAZA

| | |
|---------|---------|
| AROMA | ● ● ● ● |
| ACIDEZ | ● ● ● ● |
| CUERPO | ● ● ○ ○ |
| AMARGOR | ● ○ ○ ○ |



PRODUCTO

Café en Grano de
Tueste Natural

FORMATO

Bolsa 1 kg.
Lata 3 kg.



CAFÉ EN GRANO

Oro 1889

Con nuestra selección de los mejores cafés en origen conseguimos una taza de extraordinario equilibrio, acentuando su sabor placentero típico de los grandes Ristretto Espressos.

NOTAS DE CATA CARACTERÍSTICAS EN TAZA

| | |
|---------|---------|
| AROMA | ● ● ● ○ |
| ACIDEZ | ● ● ● ○ |
| CUERPO | ● ● ● ○ |
| AMARGOR | ● ● ○ ○ |



PRODUCTO

Café en Grano de Tueste Natural

Café en Grano de Tueste Natural 80%
Café Torrefacto 20%

FORMATO

Bolsa 1 kg.
Lata 3 kg.

Bolsa 1 kg.

CAFÉ EN GRANO

Supremo 1889

La cuidada selección de nuestros cafés confiere a este Blend calidad, una taza aromática con un marcado carácter, adaptándose perfectamente a una gran variedad de paladares.

NOTAS DE CATA CARACTERÍSTICAS EN TAZA

| | |
|---------|---------|
| AROMA | ● ● ● ○ |
| ACIDEZ | ● ● ○ ○ |
| CUERPO | ● ● ● ○ |
| AMARGOR | ● ● ● ○ |



PRODUCTO

Café en Grano de
Tueste Natural

Café en Grano de
Tueste Natural 80%
Café Torrefacto 20%

FORMATO

Bolsa 1 kg.

Bolsa 1 kg.





CAFÉ EN GRANO

Selecto 1889

La elección de los mejores robustas y un toque de arábica le otorgan una perfecta sintonía para conseguir un persistente sabor que agradece el paladar. Esta variedad es especial para combinarla con leche.

NOTAS DE CATA CARACTERÍSTICAS EN TAZA

| | |
|---------|---------|
| AROMA | ● ● ○ ○ |
| ACIDEZ | ● ○ ○ ○ |
| CUERPO | ● ● ● ○ |
| AMARGOR | ● ● ● ○ |



PRODUCTO

Café en Grano de
Tueste Natural

Café en Grano de
Tueste Natural 80%
Café Torrefacto 20%

FORMATO

Bolsa 1 kg.

Bolsa 1 kg.



CAFÉ EN GRANO

Basic 1889

Café específico con mucho cuerpo y poca acidez para conseguir un café fuerte con amargor controlada, el secreto está en su sencillez.

NOTAS DE CATA
CARACTERÍSTICAS EN TAZA

| | |
|---------|---------|
| AROMA | ● ● ○ ○ |
| ACIDEZ | ● ○ ○ ○ |
| CUERPO | ● ● ● ○ |
| AMARGOR | ● ● ○ ○ |



PRODUCTO

Café en Grano de
Tueste Natural

FORMATO

Bolsa 1 kg.



CAFÉ EN GRANO y MOLIDO

Descafeinado

Toda la esencia y carácter de nuestros cafés, pero sin cafeína. Descafeinado aromático de marcada cremosidad.

NOTAS DE CATA CARACTERÍSTICAS EN TAZA

| | |
|---------|---------|
| AROMA | ● ● ○ ○ |
| ACIDEZ | ● ● ○ ○ |
| CUERPO | ● ● ○ ○ |
| AMARGOR | ● ○ ○ ○ |



PRODUCTO

Café en Grano de Tueste
Natural Descafeinado

FORMATO

Bolsa 1 kg.
Bolsa ½ kg.

Café Molido de Tueste
Natural Descafeinado

Bolsa ¼ kg.



Ecológico 1889

Es una forma de volver a nuestros orígenes, a las costumbres saludables de nuestros abuelos. Este Blend es nuestro café tradicional de siempre actualizado con las nuevas tendencias.

Bouquet 1889

Su equilibrado Blend le confiere un sabor, acidez y aroma propio de los mejores cafés de altura, tostado al más puro estilo artesanal, podrán degustar un auténtico Espresso Gourmet.

Oro 1889

Con nuestra selección de los mejores cafés en origen conseguimos una taza de extraordinario equilibrio, acentuando su sabor placentero típico de los grandes Ristretto Espressos.

Supremo 1889

La cuidada selección de nuestros cafés confiere a este Blend calidad, una taza aromática con un marcado carácter, adaptándose perfectamente a una gran variedad de paladares. Perfecto para tomarlo solo o combinado con leche.

Selecto 1889

La elección de los mejores robustas y un toque de arábica le otorgan una perfecta sintonía para conseguir un persistente sabor que agradece el paladar. Esta variedad es especial para combinarla con leche.

Basic 1889

Café específico con mucho cuerpo y poca acidez para conseguir un café fuerte con amargor controlada, el secreto está en su sencillez.

Descafeinado

Toda la esencia y carácter de nuestros cafés, pero sin cafeína. Descafeinado aromático de marcada cremosidad.

CARACTERÍSTICAS

AROMA ●●●●●
ACIDEZ ●●●●●
CUERPO ●●○○○
AMARGOR ●○○○○

FORMATO

Café en Grano de Tueste Natural
Bolsa 1kg.



CARACTERÍSTICAS

AROMA ●●●●●
ACIDEZ ●●●●●
CUERPO ●●○○○
AMARGOR ●○○○○

FORMATO

Café en Grano de Tueste Natural
Bolsa 1kg.
Lata 3 kgs.

CARACTERÍSTICAS

AROMA ●●●●○
ACIDEZ ●●●●○
CUERPO ●●●○○
AMARGOR ●●○○○

FORMATO

Café en Grano de Tueste Natural
Bolsa 1kg./Lata 3 kgs.

Café en Grano de Tueste
Natural 80% Café Torrefacto 20%
Bolsa 1 kg.

CARACTERÍSTICAS

AROMA ●●●●○
ACIDEZ ●●●○○
CUERPO ●●●○○
AMARGOR ●●●○○

FORMATO

Café en Grano de Tueste Natural
Bolsa 1kg./Lata 3 kgs.

Café en Grano de Tueste
Natural 80% Café Torrefacto 20%
Bolsa 1 kg.

CARACTERÍSTICAS

AROMA ●●○○○
ACIDEZ ●○○○○
CUERPO ●●●○○
AMARGOR ●●●○○

FORMATO

Café en Grano de Tueste Natural
Bolsa 1kg./Lata 3 kgs.

Café en Grano de Tueste
Natural 80% Café Torrefacto 20%
Bolsa 1 kg.

CARACTERÍSTICAS

AROMA ●●○○○
ACIDEZ ●○○○○
CUERPO ●●●○○
AMARGOR ●●○○○

FORMATO

Café en Grano de Tueste Natural
Bolsa 1kg.

CARACTERÍSTICAS

AROMA ●●○○○
ACIDEZ ●●○○○
CUERPO ●●○○○
AMARGOR ●○○○○

FORMATO

Café en Grano de Tueste Natural
Descafeinado
Bolsa 1kg. / Bolsa ½ kg.

Café Molido de Tueste Natural
Descafeinado
Bolsa ¼ kg.



CAFÉ MOLIDO

Monodosis, Sobres y Capsulas

Presentamos una selección de nuestros cafés envasados en formatos individuales que conservan todas sus propiedades, preparados para abrir y disfrutar.

PRODUCTO

Monodosis (7gr.)
NATURAL
DESCAFEINADO

Descafeinado
Soluble (2gr.)

Descafeinado
de máquina (7gr.)

Cápsulas (5gr.)
SUAVE
FORTE
FORTÍSSIMO
DESCAFEINADO

FORMATO

100 monodosis

100 sobres

50 sobres

10 cápsulas



PIRAMIDES DE LUJO

Infusiones y Tés

Les ofrecemos nuestra carta “Gourmet” de tés e infusiones, hemos seleccionado las mejores plantaciones para elaborar nuestras infusiones, cuidadosamente envasados manteniendo toda la frescura bajo estrictos criterios de calidad, a fin de preservar en la taza los mas exquisitos aromas y las mejores fragancias. Nuestra línea de tés e infusiones le sorprenderá con un nuevo mundo de sabores y sensaciones hasta ahora reservados a auténticos “Connoisseurs”

PRODUCTO

14 Variedades

FORMATO

Estuche 15
piramides



Té negro

English Breakfast

Mezcla de tés negros de Ceylán de hoja cortada. Ideal para empezar el día. Sólo o con leche.

Masala Chai de Luxe

Típica mezcla de tés indios con canela, jengibre, clavo, cardamomo y pimienta. Sólo o con leche.

Té verde

Gunpowder

Té verde chino que debe su nombre a la forma de enrollado de sus hojas. Anti oxidante, aporta flúor y combate el colesterol.

Le Tuareg

Té verde con hojas de hierbabuena. A los increíbles propiedades del té verde le añadimos la refrescante fragancia a menta.

con Mango

Un toque tropical a mango y pétalos de caléndula a nuestro sabroso té verde. Delicioso.

Ginger & Lima

Té verde aromatizado con trozos y hojas de lima y jengibre. Tonificante, energizante, potencia la memoria y afrodisíaco.

Té rojo

Pu-Erh

Conocido como te rojo, proviene de la región china de Yunnan. Sus hojas han pasado por un proceso de sobre fermentación. Ideal para dietas de adelgazamiento. Sólo o con leche.

Pu-Erh Naranja & Limón

A las propiedades del té rojo Pu-Erh, le añadimos cascara de naranja y limón, lemongras y limón mirto.

Rooibos

Fruta tropical

El rooibos procede de un arbusto sud africano. Es un potente antioxidante y no contiene teína. De sabor suave afrutado y especiado.

con Canela

Rooibos aromatizado con trocitos de canela, que le confieren un sabor delicioso. Sólo o con leche.

Infusiones

Frutas del bosque

Mezcla de frutos silvestres, frambuesa, grosella, arándanos y hojas de fresa. Relajante y refrescante.

Manzanilla

Flores de manzanilla rigurosamente seleccionada que nos aportan un suave sabor junto sus innumerables propiedades digestivas, antiinflamatorias y relajantes.

Menta Poleo

Hojas de menta y poleo seleccionadas y cortadas.

Tila

Hojas de tila seleccionadas.



COMPLEMENTOS

Azúcar y Edulcorantes

Amplia variedad de azúcares ya sea blanca, de caña, jarabes, siropes, edulcorante, estevia para que puedas tomar el café como más te guste.

PRODUCTO

Azúcar blanco (7gr.)

Azúcar moreno (7gr.)

Edulcorante (1gr.)

FORMATO

1200 sobres
500 sobres

1200 sobres
500 sobres

250 sobres



BEBIDAS DE TEMPORADA

Chocolate, Smoothies y Frappes

Disponemos de bebidas especiales de temporada, ya sea durante el frío invierno o el cálido verano, donde te presentamos alternativas para poder hacer los días más divertidos.

VARIETADES

SMOOTHIES (1l.)*

Fresa
Fresa + Plátano
Frutos rojos
Melocotón
Mango

* Concentrados

FRAPPÉS (1l.)

Frapucchino
logurt
logurt + Mango
logurt + Frutos rojos

CHOCOLATE

Sobres individuales (30gr.)
Caja de 40 sobres



COMPLEMENTOS

Vajilla y Take Away

Hemos seleccionado específicamente nuestra vajilla para evitar que se rompa el equilibrio necesario entre café y taza, manteniendo así los atributos y características necesarias de un buen Espresso.

| PRODUCTO | FORMATO |
|--------------------------|----------|
| CERÁMICA (taza+plato) | |
| Café con leche 185cc. | 6 uds. |
| Café cortado 115cc. | 12 uds. |
| Café 70cl. | 12 uds. |
| TAKE AWAY (Vasos + tapa) | |
| Café con leche 8oz. | 100 uds. |
| Café 7oz. | 100 uds. |



Asistencia Técnica

Dado que la obtención de un Café Espresso es imprescindible el perfecto estado de la maquinaria (cafetera/ molinos), disponemos de un S.A.T. preparado para reparar y dejar la maquinaria en óptimas condiciones, así como capaz de asesorarle sobre su mantenimiento diario

Asesoramiento Barista

Siendo conscientes que servimos un producto semi-elaborado y que la finalización, Café Espresso, corresponde al hostelero. Hemos puesto a su disposición de un equipo especializado en asesorar y formar al personal de su establecimiento con el fin de conseguir el objetivo de la elaboración y presentación de un Café Espresso perfecto, así como presentarles las últimas novedades del mercado en combinados de leche, chocolate, frappes, etc.

Control de Calidad

Cuidamos con esmero todos los pasos de nuestros cafés, como pueden ser la selección de compra, la aceptación en almacén, diseño de producto, tueste, envasado y distribución, para que llegue en las condiciones óptimas para su consumo. Realizando rigurosos controles, para garantizar una calidad constante, obtener la máxima optimización de la taza en su establecimiento.

Hostelería Profesional

Disponemos de profesionales capaces de asesorar a empresas que quieran distribuir café. Ofrecemos nuestra experiencia como torrefactores para trasladarla a sus productos, pudiendo tostar marcas blancas o marcas propias de otras empresas. También podemos ayudar a Bares, Restaurantes y HORECA en general sobre como mejorar su negocio en la vertiente de cafetería.



El café ha realizado un viaje muy largo, desde la semilla hasta la taza, recorriendo medio mundo.

Este proceso supone años de esfuerzo de muchas personas para que el café llegue a su establecimiento. Nosotros ofrecemos acompañarle en la parte final de este viaje, para ennoblecer el trabajo hecho por tantas personas previamente y así poder disfrutarlo.

FOTO DE NUESTRAS NUEVAS GENERACIONES
Acariciando el café desde el primer día

