

nutripro®

REVISTA SOBRE NUTRICIÓN DE NESTLÉ PROFESSIONAL

Café: Hechos
y Mitos

La Perspectiva de un Barista:
Respete el Grano

"Yo lo quiero
Descafeinado"

La Cultura
del Café





Atracción

Universal

De sol a luna, todo el año y en cualquier condición climática... todos amamos nuestro café...

Alrededor del mundo, se toman 1.6 billones de tazas de café cada día¹, y es probablemente la bebida más popular de muchos menús de bebidas.

Hay cientos de maneras de preparar y disfrutar esta bebida, adicional a ello, los gustos y exigencias de consumidores evolucionan constantemente.

Al respecto, en esta edición queremos entrar en hechos del mundo del café, compartir con usted los últimos descubrimientos en torno a sus efectos sobre la salud, ayudarle a estar preparado frente a cuestionamientos que puedan tener sus clientes y sugerirle nuevas oportunidades de negocio para que incremente sus ventas de café.



¿SABÍA USTED?

Dice la leyenda que una cabra es responsable del descubrimiento del café. "Al ver sus cabras agitadas tras la ingestión de unos frutos provenientes de un arbusto cercano, su pastor etíope decidió probarlos"... y el resto es historia².





café

MITOS DEL CAFÉ Y LA SALUD

Nuevos estudios demuestran que algunas ideas respecto al café y la cafeína no son reales del todo.

MITO: Hasta diminutas cantidades de cafeína son adictivas.

REALIDAD: Recientes estudios científicos usando escaneos cerebrales sugieren que aficionados moderados de café no desarrollan dependencia física alguna a la cafeína.^{3 4 5} Científicamente hablando, la cafeína no cumple con el criterio de adicción definido por la comunidad médica, especialmente porque no actúa sobre el centro de placer o el de auto-confort.

MITO: El café es malo para los niveles de colesterol.

REALIDAD: El efecto del café sobre los niveles de colesterol depende principalmente del método de extracción. Cafés percolados o solubles no han sido asociados con incrementos significativos en niveles de colesterol, mientras que el café hervido se ha comprobado incrementa dichos niveles.⁶

MITO: El café es malo para la salud cardiovascular.

REALIDAD: Estudios demuestran que un consumo moderado de café no está ligado a un incremento en el riesgo de padecimiento de problemas cardiovasculares como pudieran ser malestares del corazón, ataques cardíacos, pulsaciones irregulares o altos niveles de presión arterial.^{7 8}

¿Amigo o enemigo de su salud?

¿Tomar café es o no bueno para usted? Es una reflexión que muchos han debatido por varios años, mas resultados científicos recientes apuntan en favor del café. ¡Así es, es bueno para usted! Los estudios abajo muestran algunas de las formas en que el café y la cafeína son correlacionados con efectos positivos sobre la salud física y mental.

BENEFICIOS DEL GRANO

Como cualquier otro alimento o bebida, los granos de café contienen algunos nutrimentos. Una taza de café promedio puede proporcionar pequeñas cantidades de micronutrimentos, magnesio y potasio, así como polifenoles que se ha comprobado aportan beneficios a la salud⁹.

¡TÓMELO: EL CAFÉ CUENTA!

Importantes Organizaciones de Salud recomiendan tomar 1.5 litros de agua por día para adultos. Se tiene evidencia que tomar café puede ayudar a alcanzar dichas recomendaciones. Contrario a lo que se pensaba anteriormente, nuevos estudios revelan que tomar café moderadamente (4-5 tazas por día) no causa deshidratación¹⁰.

De hecho, el café negro se compone de agua en un 95%¹¹, así que cada taza de café que tome le acercará a las recomendaciones aceptadas en torno a una hidratación correcta.

UNA TAZA PARA SER POSITIVOS

¿Podiera el café ayudar a ser más positivos? Estudios recientes sobre el café, la cafeína y la depresión sugieren una asociación positiva.

En un estudio de 50,739 mujeres (de 63 años de edad en promedio), se observó que aquellas que consumieron por lo menos 2 a 3 tazas de café con cafeína por día estaban 20 menos propensas a desarrollar una depresión en comparación a aquellas que consumieron hasta una taza de café por semana¹².

¿SABÍA
USTED?

Lattes y cappuccinos pueden ser alimentos funcionales: cuando sus clientes buscan ingerir calcio para sus cuerpos, la leche de lattes y cappuccinos resultan ser una buena opción.

Cafeína

Más que sólo en el café

La cafeína se encuentra en el café, el té y en bebidas a base de cocoa.

El contenido de cafeína en alimentos y bebidas varía dependiendo de la planta de la cual proviene, adicional a la forma en que los ingredientes son preparados.

Cafeína en Miligramos¹³

	Típico	Rango
Café (240 ml)		
Filtrado	85	60-120
Percolado	75	60-85
Descafeinado	3	2-4
Espresso (30 ml)	40	30-50

	Típico	Rango
Té (240 ml)		
Filtrado	40	20-90
Instantáneo	28	24-31
Frío	25	9-50

	Típico	Rango
Otras Bebidas (240 ml)		
Algunas gaseosas	24	20-40
Bebidas "Energéticas"	80	0-80
Bebidas de Cocoa	6	3-32
Leche achocolatada	5	2-7

	Típico	Rango
Chocolates (30 gramos)		
Chocolate con leche	6	1-15
Chocolate semi-amargo	20	5-35
Chocolate repostero	26	26
Jarabe sabor Chocolate (30 ml)	4	4

LA CAFEÍNA: REALIDADES SORPRENDENTES

Café cafeinado tiene la reputación de mantenernos despiertos y alertas. Estudios recientes confirman esas afirmaciones:

- Según la "European Food Safety Authority" (EFSA), 75 mg de cafeína (una taza promedio de café) mejora capacidades de alerta y atención.¹⁴
- El efecto en las capacidades de alerta son mayores cuando los niveles de alerta son reducidos, por ejemplo después de haber ingerido alimentos.¹⁵
- Tomar un café fuerte (125 ml conteniendo 200 mg de cafeína) y/o hacer una breve siesta (de 15 a 30 minutos) son muy eficientes para reducir el cansancio de cansancio que suele generarse durante el manejo nocturno.^{16 17}
- La cafeína puede ayudar a mejorar el rendimiento de personas adultas de menos de 40 años de edad que sufran de "jet lag" (cansancio generado por el cruce acelerado de zonas horarias).¹⁸
- La cafeína ha sido relacionada con la reducción de errores cognitivos fuera del área de trabajo.¹⁹
- Un estudio del año 2009 hecho por estudiantes reporta que, comparado con una bebida sin cafeína, 200 mg de esta sustancia (cantidad encontrada en aproximadamente 2 tazas promedio de café) mejora la memoria de palabras.²⁰

¿Cuánto es demasiado?

Una taza regular de café (cafeinado) contiene aproximadamente 60 a 120 mg de cafeína.

Debido a que la cafeína afecta a cada uno de manera diferente, poner especial atención en los efectos que le provocan, le permitirá determinar la cantidad "correcta" para usted.

- Se ha demostrado en estudios científicos que dosis bajas o moderadas de cafeína incrementan los niveles de felicidad y reduce niveles de ansiedad; en contra-parte, altas dosis de cafeína pueden generar ansiedad, nerviosismo y/o agitación²¹.
- Algunas autoridades de la salud recomiendan que mujeres embarazadas limiten su consumo de cafeína diaria a un rango entre 200 y 300 mg, proveniente de cualquier fuente²².



Yo lo quiero descafeinado

¿Busca el delicioso sabor del café sin sus efectos estimulantes? Descafeinado es la solución: el proceso de extracción de cafeína elimina prácticamente toda la cafeína del grano, antes de ser tostado.



Necesitaría tomar veinte tazas seguidas de café descafeinado para acumular la misma cantidad de cafeína encontrada en una taza regular de café.¹³

El proceso de descafeinización

1. Los granos de café verde se remojan en agua.
2. El agua circula alrededor de los granos para extraer (diluir) la cafeína encontrada en el grano.
3. Se drena y repite el proceso hasta que la mayoría de la cafeína se haya extraído de los granos.
4. Se remojan nuevamente los granos en el agua inicial para re-integrar los elementos de sabor diluidos en la primer extracción.
5. Los granos descafeinados se secan nuevamente para quedar listos para su tueste posterior.

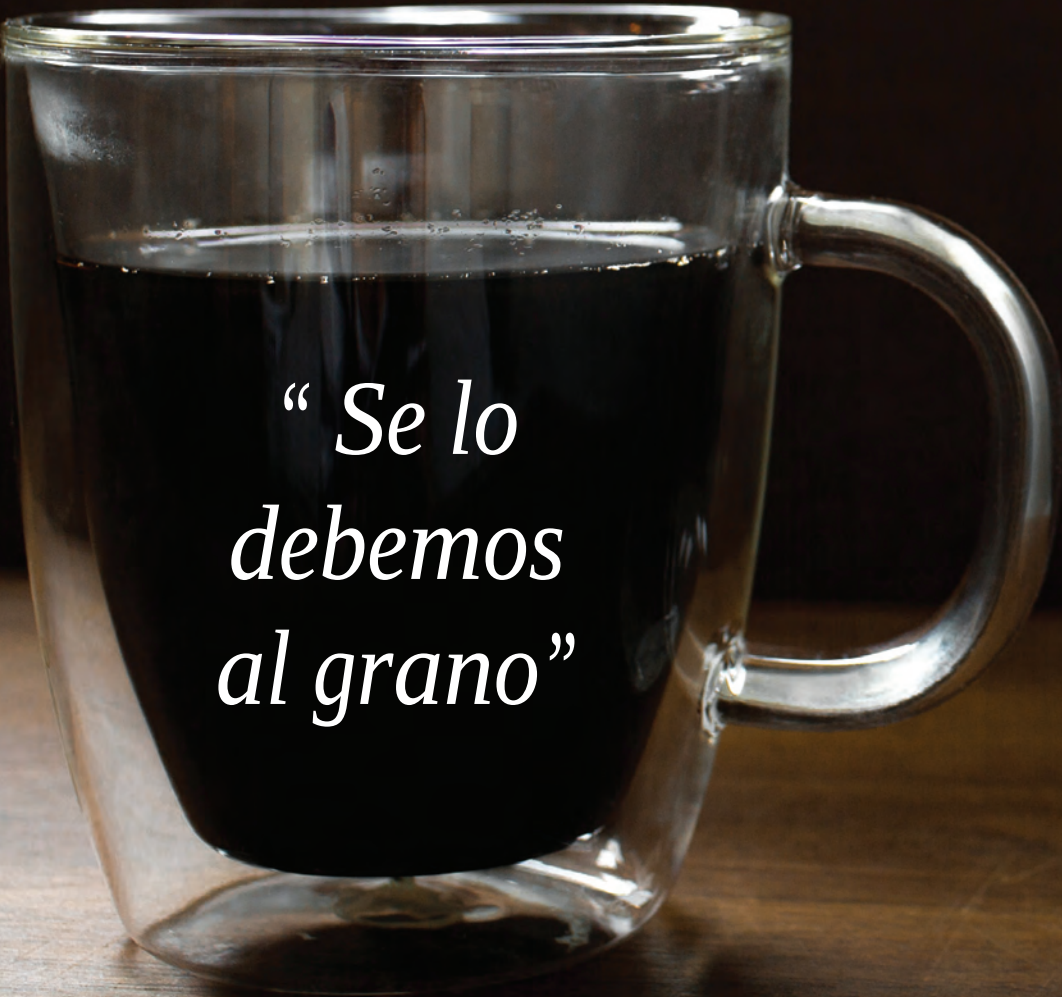
Le presentamos a Ola

Ola Persson es el experto en cafés para Nestlé Professional. Habiendo sido barista por 15 años, conoce el café desde su plantación hasta la taza final. Es un apasionado en su incesante búsqueda por ayudar a nuestros clientes en transformar una buena taza de café en una excelente, capitalizando y apalancándose de su conocimiento para proveer una ventaja competitiva a nuestros Clientes.

Ola es también artista, músico, DJ y autor de varios libros sobre creaciones de café.



—“El grano continúa enseñándole.”

A large, clear glass mug with a silver handle, filled with dark coffee. The mug is placed on a wooden surface. The text "Se lo debemos al grano" is overlaid on the coffee in a white, serif font.

*“ Se lo
debemos
al grano ”*

Unas palabras de nuestro *Barista*

"Mi café favorito siempre cambia... Hoy mi favorito es un descafeinado soluble por ser menos amargo, con un dulzor y acidez naturales; esto resulta perfecto para algunas de mis creaciones de café. Pero si me pregunta la semana próxima, es muy probable que tenga otro favorito. ¡El café tiene tantas variaciones y aplicaciones posibles!...Es por esto que amo trabajar con él".

Hay que respetar el grano

Toma tres a cinco años cosechar un cultivo de café, por lo que se considera demandante en recursos y delicado a la vez... Los granos deben cosecharse maduros y prácticamente todos deben ser seleccionados manualmente. Posteriormente, deben ser perfectamente tostados, molidos y preparados para producir una bebida totalmente natural para su deleite.

Hay tanto trabajo y destreza envueltos en el cultivo del grano de café, que es responsabilidad de uno asegurar que esa misma pasión sea transmitida cuando se sirva. De la misma manera que uno no cocinaría con ingredientes de mala calidad, ni serviría alimentos aventándolos sobre el plato, el café debe servirse con candor y aprecio.

Se mencionan abajo algunos consejos que le darán un margen competitivo sobre aquellos que no respetan al grano.

1. Siempre fijarse que la taza en la que se servirá el café se vea bien: limpia, sin derrames en el asa; la crema del café debe ser roja-marrón (no blanca); la espuma del cappuccino debe verse fresca. Esta última también puede ser decorada con "arte latte" o espolvorearse con cocoa o canela molida.
2. Dedíquese a la bebida y a su comensal: siempre atiéndalo con una sonrisa y si lo conoce, diríjase a ella/él por su nombre. Si no se lo sabe y es un cliente recurrente... ¡Apréndaselo! Si sabe lo que su comensal frecuente prefiere, optimice sus tiempos de preparación y hágalo sentir especial al tener su orden antes ... esto realza el aprecio y sentimiento de bienestar de su cliente, creando así una experiencia totalmente positiva y memorable.

Poniendo el grano en escena

El montaje y decoración de su restaurante puede atraer a cierto tipo de clientes afines al café. ¿Quiere usted atraer a una audiencia que busca lazos discretos uno a uno?, monte pequeñas mesas con un máximo de cuatro sillas. ¿Prefiere convertir su local en EL lugar de encuentro más popular del pueblo o campus universitario?, diseñe un espacio abierto con una gran cantidad de sillas y mesas, esto creará un ambiente acogedor, donde las personas apreciarán encontrarse con otras para platicar.

¿Cómo hacer una taza perfecta?

La manera en la que se disfruta el café es muy personal, así que el mejor café siempre será el que le gusta a uno. Una buena taza de café toca prácticamente todas las papilas gustativas de la lengua.

La extracción inicial del café produce notas saladas, dulces, ligeramente ácidas y amargas. Si el café es extraído durante un tiempo prolongado, esto producirá un sabor y una sensación muy desagradable denominada "garra de garganta".

Este tipo de situaciones suelen resultar en una taza medio vacía (y potencialmente limitará que su comensal se convierta en un cliente frecuente).



UN

Recetas favoritas de Ola

CAFFÉ MOJITO (FRÍO)

1 espresso doble
30 ml jarabe de menta-mojito Monin
2 rodajas de limón verde
3-4 hojas de menta
Hielo raspado

Prepare un espresso doble y déjelo reposar para que se enfríe. Ponga el limón y las hojas de menta en un vaso y tritúrelos con un molcajete. Luego integre el jarabe en el vaso y llénelo con el hielo raspado. Vierta el espresso frío sobre el hielo. Decore con hojas de menta y un popote. No olvide de mezclar la bebida antes de servirla.

HECHO EN INDIA

1 pizca de azafrán
5 g de azúcar
500 ml de leche
4 dosis de espresso

Mezcle el azafrán y el azúcar con la leche. Caliente y espume la leche a 60°C/140°F. Prepare los cafés de acuerdo a las indicaciones y vierta la leche en los espressos dobles. Porciones: dos bebidas.

FRAPPE DE COCO (FRÍO)

1 espresso doble
250 ml de leche
20 ml de jarabe de coco
ó 40 ml de Malibu
6 a 8 hielos
Salsa de chocolate para decorar

Vierta lentamente y en ondas/olas la salsa de chocolate dentro del vaso, girándolo progresivamente. Ponga todos los otros ingredientes en una licuadora y bata hasta conseguir una consistencia de malteada. Finalmente, vierta el líquido en el vaso decorado con el chocolate y decore con coco rallado.



EL CAFÉ CONQUISTA AL MUNDO

Siglo XIV

Primer tostado y molido de granos de café para una bebida en Yemen.

Siglo XV

El árbol de café es exportado a India.

Siglo XVI

Los franceses refinan el proceso de preparación del café filtrando el líquido con el grano molido a través de una tela.

1750

Los franceses diseñan una cafetera de filtrado para preparar un café de mejor sabor.

1855

Lanzamiento del Espresso Italiano preparado forzando agua bajo presión a través del grano molido. (Exhibición de París²³)

AMOR *Global*

UNA BUENA COSECHA DE CAFÉ

En la zona de los trópicos, las condiciones climáticas son consistentes casi todo el año, con temperaturas que oscilan entre 15 y 24°C (59 y 75°F).

Estas condiciones son ideales para la fotosíntesis, el proceso de transformación del dióxido de carbono y agua en energía, usando el sol para su crecimiento.

La fotosíntesis es más lenta a temperaturas superiores, asimismo, los cafetos (árboles de café) pueden dañarse por la escarcha si la temperatura se acerca al límite de congelación.

De hecho, los cambios de temperatura durante el día pueden hacer una gran diferencia. Evidencias experimentales indican que amplias oscilaciones de temperatura entre el día y la noche son benéficas para los frutos del cafeto. Puesto que una cereza de café es una fruta y que su semilla está en contacto con su pulpa, los beneficios organolépticos generados serán transpasados al grano y por consecuente a la taza final²⁴.

- El café crece en aproximadamente 80 países de Sur y Centro América, el Caribe, África y Asia.
- El café arábico representa tres cuartas partes del café producido mundialmente. Es cultivado en América Latina, África Central y del Este, India e Indonesia.
- El café Robusta se cultiva en África Central y del Oeste, en el Sur-Este Asiático y en Brasil.
- Brasil es el mayor productor y exportador de café, sin embargo entre 1995 y 1999 Vietnam logró triplicar sus exportaciones, convirtiéndose en un importante productor mundial de granos de Robusta.
- Indonesia es el tercer mayor productor mundial y el mayor exportador de granos lavados de granos de arábica²⁵.

Nectar del fruto rojo

Esos aromáticos granos oscuros que conocemos y amamos empiezan su vida en un árbol llamado cafeto. Estas plantas-arbusto son cultivadas alrededor del mundo, entre el trópico del Cancer y el trópico de Capricornio.

Estas plantas producen pequeños frutos rojos redondos comúnmente llamados "cerezas", y los granos de café son las semillas de dichos frutos.

Tras retirar las frágiles semillas verdes del interior del fruto, estas son tostadas para extraerles ciertos aromas y sabores característicos, luego molidas, percoladas y disfrutadas una taza a la vez.

Un Mercado caliente

Varios estudios sugieren que existe una gran oportunidad de negocio en bebidas calientes si se saben satisfacer las exigencias de los jóvenes consumidores.

Actualmente, las bebidas calientes son atractivas para personas mayores, ya que aproximadamente el 89% de los adultos de más de 34 años de edad escogen té y 93% café. El ritmo y frecuencia de compra en la población joven es menor, particularmente en el ámbito del café.

Alrededor de un quinta parte de los jóvenes adultos de menos de 25 años de edad no compran café, mientras que el 14% no consumen té. La compra de tés y cafés son particularmente destacadas entre adultos de mediana edad, probablemente reforzando el elemento de familia que envuelve el consumo de bebidas calientes²⁶.

- Las bebidas calientes, especialmente el té y el café, son generalmente vistas como bebidas saludables en comparación con otras bebidas. Esto representa una oportunidad ya que los consumidores conscientes de su salud tienden a buscar alternativas para moderar el consumo de bebidas menos saludables.
- Brasil, China y los EU son los más grandes mercados de bebidas calientes; sin embargo, el gasto "per capita" para este tipo de bebidas es superior en países europeos.
- Las bebidas calientes (incluyendo café soluble, tostado y molido o té entre otras) representaron \$90 billones de dólares en gastos global en el año 2011²⁷.
- Los consumidores se preocupan por su salud: 73% quisieran escoger opciones saludables, sin embargo 40% no tienen claro qué bebidas son realmente saludables²⁸. Proporcionando información sobre las opciones más saludables, usted puede satisfacer sus expectativas, y por consecuente asegurar su preferencia (y generar ventas adicionales).

¿El frío: el nuevo caliente?

Algunos prefieren bebidas calientes, pero otros las prefieren frías. La demanda por cafés fríos o helados sigue creciendo, rápido, con consumidores escogiendo cafés fríos para refrescarse o relajarse.

Aquí se presentan los principales destinos donde sus los clientes buscan opciones frías²⁹.

Café, Cafetería y Bar	54%
Restaurante rápido casual	26%
Restaurante formal	25%
Tienda de conveniencia	24%
En el trabajo	22%
En la escuela	17%
Restaurante de lujo	17%
Hotel	15%

Opciones con menos calorías

¿Sus clientes buscan reducir las calorías de sus cafés preferidos? Aquí tres simples soluciones:

Leche

Ofrezca leche descremada. Si sus clientes cuidan su salud y figura, ofrézcales leche de soya o de nueces como la leche de almendras.

Azúcar

Sirva cafés sin azúcar agregada y ofrezca alternativas endulzantes.

Jarabes

Informe a sus clientes sobre la cantidad de calorías que aportan los jarabes endulzantes, así podrán conscientemente hacer la mejor elección.

Una opción sería, verificar la disponibilidad de jarabes endulzantes alternos para satisfacer esta demanda



Una preferencia creciente por cafés sofisticados

- Más de 500 billones de tazas de café son vendidas anualmente, con un crecimiento del 20% anual³⁰.
- Una de cada tres tazas de café vendidas son especialidades como "latte macchiato" (latte manchado) y cappuccinos³⁰.
- El latte macchiato se vende en promedio a casi el doble del precio del café estándar³⁰.
- Los consumidores de especialidades de cafés son mas jóvenes que los consumidores de café negro y están formando su lealtad marcaria³⁰.
- 42% de los consumidores globales dicen que una afirmación del tipo "diseñado pensando en tí" o "personalizado" mejoraría la percepción de un producto en una tienda³¹.

¿SABÍA
USTED?

El café soluble representa el 17% del café verde que se produce anualmente y sólo contiene granos de café y agua. ¡Nada más!

¿POR QUÉ LO AMAMOS?

El café es esencial para despertarnos en las mañanas o para "recargarnos" de energía durante el día.

Pero hay muchas otras razones por las cuales los consumidores escogen esta bebida.

Entender dichas motivaciones pueden ayudarle a incrementar sus ventas.

Razones por las que se toma café³²

Arrancar el día	69%
Recargar	59%
Confort y relajación	29%
Como una "pequeña recompensa"	23%
Para compartir socialmente	21%
Quitar la sed	9%
Acompañar un alimento	9%
Rehidratar y restaurar	6%
Salud proactiva	4%

EL TRIUFO DE NESCAFÉ MILANO

Desde los años 30s, Nestlé se ha esforzado en mejorar el sabor de su café. Varios años de investigación y experiencia nos han llevado a poder confirmar que un gran café proviene de un proceso de producción que elimina inconsistencias ... es por eso que creamos a NESCAFÉ Milano.

Esta solución a base de café soluble, prepara cafés 30% mas rápido que las máquinas automáticas de tostado y molido y 75% más rápido que una máquina de espresso manual. Esto se logra sin impactar su consistencia, frescura y calidad percibida, en toda simplicidad y sin desperdicios. El resultado es que usted logra clientes satisfechos, contentos y recurrentes³⁰.

Fuentes

- 1 International Coffee Organization.
- 2 Mdahoma, Sauda. "Kaldi and the Dancing Goats." Shama Books.
- 3 Nehlig A et al (2000). Dose-response study of caffeine effects on cerebral functional activity with a specific focus on dependence. Brain Res; 858:71-77.
- 4 Acquas E et al (2002). Differential effects of caffeine on dopamine and acetylcholine transmission in brain areas of drug-naive and caffeine-pretreated rats. Neuropsychopharmacology; 27:182-193.
- 5 De Luca MA et al (2007). Caffeine and accumbens shell dopamine. J Neurochem; 103:157-163.
- 6 Jee SH et al (2001). Coffee consumption and serum lipids: a meta-analysis of randomized controlled trials. Am j Epidemiol; 153:353-62.
- 7 Lopez-Garcia E et al. (2011) Coffee consumption and mortality in women with cardiovascular disease. Am J Clin Nutr; 94 (4):1113-1126.
- 8 Klatsky AL et al (2011). Coffee, caffeine, and risk of hospitalization for arrhythmias. The Permanente Journal; 15(3): 1519-25.
- 9 Bhatti SK, O'Keefe JH, Lavie CJ. Coffee and tea: perks for health and longevity? Curr Opin Clin Nutr Metab Care. 2013 Nov;16 (6):688-697.
- 10 Popkin BM et al. (2006). A new proposed guidance system for beverage consumption in the United States. Am. J. Clin. Nutr. 83, 529-542.
- 11 Kolasa KM et al. (2009). Hydration and health promotion. Nutr Today 44, 190- 203.
- 12 Lucas M, et al (2011). Coffee, caffeine, and risk of depression among women. Arch Intern Med;171:1571-8.
- 13 U.S. Food and Drug Administration and National Soft Drink Association.
- 14 EFSA (2011). Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to caffeine and increased alertness (ID 736, 1101, 1187, 1485, 1491, 2063, 2103), and increased attention (ID 736, 1485, 1491, 2375) pursuant to Article 13(1) of Regulation (EC) No 1924/2006. EFSA Journal;9(4):2054. Available at: www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2054.htm.



**Nutripro es una publicación de
Nestlé Professional © 2015**

Contacte nutripro.NP@MX.nestle.com para mayor información.

Equipo editorial: Patricia Siwajek, Tim Wolfe
Dirección creativa
& traducción: Christian Mur & Jimena Monroy
Editor: Karin Lannon

Fotografías: Nestlé Professional, Yolanda Gonzalez

- 15 Smith AP, et al (1990-1991). Effects of caffeine given before and after lunch on sustained attention. *Neuropsychobiology*; 23:160-3.
- 16 Philip P, et al (2006). The effects of coffee and napping on nighttime highway driving: a randomized trial. *Ann Intern Med*; 144:785-91.
- 17 Horne J, et al (1999). Vehicle accidents related to sleep: a review. *Occup Environ Med*;56:289-94.
- 18 Ker K, et al (2010). Caffeine for the prevention of injuries and errors in shift workers. *Cochrane Database Syst Rev*;(5): CD008508.
- 19 Smith AP (2009). Caffeine, cognitive failures and health in a non-working community sample. *Hum Psychopharmacol*;24:29-34.
- 20 Capek S, et al (2009). Caffeine's effects on true and false memory. *Psychol Rep*;104:787-95.
- 21 Lucas M, et al (2011). Coffee, caffeine, and risk of depression among women. *Arch Intern Med*;171:1571-8.
- 22 American College of Obstetrician and Gynaecologists (2010). Moderate caffeine consumption during pregnancy. Committee opinion no. 462. *Obstet Gynecol*; 116:467-8.
- 23 McGee on Food and Cooking An encyclopedia of kitchen science, history and culture by Harold McGee 2004.
- 24 www.coffeeresearch.org/agriculture/climate.htm.
- 25 www.coffeeandhealth.org.
- 26 Datamonitor Consumer and Innovation Trends in Hot Drinks Report 2012.
- 27 Datamonitor's Market Data Analytics.
- 28 www.nescafe-milano.com/grow-your-business/beverage-trends.
- 29 Nestlé Professional consumer research 2011.
- 30 www.nestleprofessional.com.
- 31 Datamonitor Consumer Survey, July/August 2010.
- 32 Nestlé Beverage Study 2009.

Infórmese

Ediciones Nutripro

Dulces Bebidas

Este y Oeste reunidos

Postres

Sodio

Umami

Próxima edición

El Placer de comer y beber



Nestlé Professional México
Miguel de Cervantes Saavedra 301
Torre Sur, 11º piso
CP 11'520 México DF

<https://www.nestleprofessional.com/mexico>