

# GAZETA LILLA



café iguaçu

## DEPOIS DE COMPARAR TECNOLOGIA, QUALIDADE E FLEXIBILIDADE EMPRESA OPTA PELO OPUS 3ª GERAÇÃO

A Cia. Iguaçu de Café Solúvel atua há mais de 38 anos na preparação, fabricação e comercialização de café solúvel e seus derivados, tanto no mercado interno como no mercado externo. A qualidade e a segurança dos produtos, o atendimento às exigências da legislação e a preocupação com o meio ambiente, o crescimento sustentado, a rentabilidade, a satisfação dos clientes são alguns dos pontos principais das políticas da empresa.

Para o cumprimento dessas políticas e para assegurar a plena competitividade de seus produtos nos mercados onde atua, a Iguaçu procura sempre buscar os suportes necessários, como, por exemplo, seu sofisticado e moderno laboratório de pesquisa e desenvolvimento de produto. O trabalho ali realizado desenvolve-se em regime

de permanente intercâmbio com outras empresas e entidades internacionais, o que garante uma constante atualização tecnológica, e confere à Iguaçu uma capacidade ímpar de se antecipar às tendências e demandas dos mercados.

Dentro desse contexto extremamente profissional é que transcorreu o processo de análise e definição do novo torrador de café a ser instalado na empresa, para atender às crescentes necessidades de produção. E a escolha recaiu sobre o torrador Opus 3ª Geração da Lilla. Adicionalmente foi adquirida, também da Lilla, uma instalação de silos para café verde.

O processo decisório foi longo e detalhado, envolvendo a avaliação de torradores de vários fornecedores. A análise do Opus 3ª Geração foi particularmente minuciosa, porque a Iguaçu não tinha em sua planta, até então, nenhum equipamento Lilla. Mas, os resultados obtidos após os testes realizados em novembro de 2004, num torrador idêntico ao posteriormente adquirido, foram decisivos para a escolha definitiva.

Nesses testes, conduzidos integralmente por técnicos da própria Iguaçu e executados com sua matéria-prima, foram analisadas exaustivamente as diversas características do equipamento: consumo de energia, versatilidade,

tecnologia, consistência de torra, rendimento em peso, tempo de torra, entre outras. Em seguida, os produtos torrados passaram por uma também extensa avaliação laboratorial interna.

Os dados finais assim obtidos indicaram à Iguaçu que o Opus 3ª Geração da Lilla era, sem dúvida, a melhor opção para atender às suas expectativas.

Confiando na tradição, na capacidade e no estágio de desenvolvimento técnico da Lilla, a empresa contratou também a ampliação de suas instalações para café cru, abrangendo, basicamente:

- dois silos redondos com 6 compartimentos internos, sistema de pesagem eletrônica para blendagem do café cru e capacidade para 215 toneladas;
- sistema de transporte de café cru (canecas) desde o armazém até os silos;
- moderno sistema de alimentação pneumática através de bombas Roots para os 5 torradores existentes;
- sistema de captação de pó para o transporte pneumático e armazenamento do café cru;
- integração e programação dos sistemas de transporte, armazenagem, blend, alimentação dos torradores e respectivos sistemas de monitoramento e segurança, com os respectivos painéis elétricos.



Parque Industrial do Café Iguaçu

## A LILLA EM 40 PAÍSES!

Caros amigos

Em 2005 a Cia. Lilla completa 87 anos de existência e celebramos mais este aniversário com a venda de um torrador Opus 3ª Geração para a França, que se torna assim o quadragésimo país a contar com modernos equipamentos industriais Lilla. Esse foi mais um marco alcançado pela Lilla em sua longa trajetória de sucesso, ao longo da qual marcou presença em quatro continentes.

Somos uma empresa genuinamente nacional concorrendo, com sucesso, com multinacionais, no Brasil e no exterior. Ao longo de nossa história sempre tivemos a preocupação de desenvolver nosso próprio know-how, nossa própria tecnologia, que hoje levamos a 40 outros países, muitos deles do primeiríssimo mundo, como Estados Unidos, Japão, Inglaterra, França, Rússia, etc.

No mercado brasileiro, onde tem suas raízes, a Lilla, com sua tecnologia de ponta e seu atendimento personalizado, exerce também um papel moderador, garantindo uma concorrência saudável que impede que o mercado fique à mercê das multinacionais.

Nesta nova edição de nosso informativo você encontrará muitas notícias e informações de seu interesse. Várias das notícias referem-se às mais recentes instalações de equipamentos Lilla de última geração, atestando a pujança com que a empresa chega aos 87 anos.

Aproveito para agradecer a confiança depositada na Lilla durante todos esses anos por nossos clientes, colaboradores e fornecedores, desejando a todos os nossos mais sinceros votos de sucesso continuado.

Cordialmente,

**Ciro de Campos Lilla**

## DA PRODUÇÃO QUASE ARTESANAL À ALTA TECNOLOGIA, UMA HISTÓRIA DE SUCESSO.

Ao iniciar as atividades de sua pequena torrefação, em 1947, Alécio Gotti enfrentou tempos bem difíceis. Ele fazia praticamente tudo, desde a compra do café, torragem, empacotamento e venda, até a entrega do produto final pelas ruas de Itapira, no interior de São Paulo, tarefa que executava conduzindo uma pequena carroça.

Com dedicação e persistência, Gotti, que adorava café e tudo o que a ele se relacionasse, em pouco tempo consolidou o CAFÉ PRIMAVERA - marca que adotou em 1950 - como líder na preferência dos consumidores de Itapira e região, onde o empresário tornou-se conhecido como um dos maiores conhecedores de café.

Produzido a partir de grãos selecionados, adquiridos nas melhores regiões produtoras do país, o Café Primavera foi um dos primeiros a receber o SELO DE PUREZA ABIC. Para garantir a qualidade e a pureza dos cafés que compõem o blend, os mesmos são submetidos a testes de degustação em laboratório próprio.

Hoje, com 55 anos de existência, o Café Primavera possui uma sólida estrutura empresarial, contando com equipamentos de alta tecnologia para

industrialização do café, entre os quais se inclui um Opus adquirido em 1987. Agora, em fase de transição para uma nova fábrica, a empresa acaba de adquirir um novo torrador Lilla. Sérgio Mariotoni, atual proprietário, explica a preferência pela marca: "O desempenho do torrador é excelente, e também a assistência técnica sempre nos atendeu com muita eficiência e qualidade".

Outra característica do Opus e uma das responsáveis pela alta qualidade do Café Primavera é a sua versatilidade, já que na linha de produtos que leva a marca incluem-se os tipos Tradicional, Alto Rendimento, Capuccino, Solúvel, em grãos torrados para máquinas de expresso, além de um blend especial para atender cozinhas industriais, este último distribuído também em Manaus. "E em 2006 estaremos colocando no mercado o Café Superior a Vácuo" informa Mariotoni.

Além de Itapira, o Café Primavera é distribuído em cidades vizinhas como Mogi Guaçu, Mogi Mirim, Campinas, todo circuito das águas e sul de Minas Gerais. No âmbito regional, o produto é líder de vendas em quase todas as cidades.



Fachada da nova fábrica do Café Primavera

## **BAIXO CUSTO OPERACIONAL E RENDIMENTO EM PESO NO OPUS 40 SÃO ELEMENTOS ESTRATÉGICOS PARA A EMPRESA**



Leowdson S. Cunha: ampliando o mercado

Um dos maiores torrefadores do Estado do Maranhão, o Café Viana prepara-se para dois importantes avanços na conquista de novos mercados: vai estender sua atuação por todo o Pará, e quer começar a exportar. Por enquanto, seus produtos são distribuídos em todo o Estado do Maranhão, parte do Estado de Tocantins e parte do Pará. Os novos projetos incluem também investimentos para ampliar a comercialização do café a vácuo.

Com vistas à futura demanda, o Café Viana acaba de adquirir mais um OPUS 40, desta vez acrescido de um importante recurso tecnológico, o CLP (Controlador Lógico Programável), computador industrial que controla todas as variáveis da torra de maneira compacta e eficiente.

A empresa adquiriu, ainda, silos e outros equipamentos, entre eles um moderno sistema de pesagem de café cru, que acompanhado do sistema de pesagem do café torrado informará ao torrefador o comportamento dos grãos torrados nos diferentes tipos de blends.

Esse incremento na linha de produção, que vai dobrar a capacidade produtiva da empresa, ocorre no ano em que ela completa exatos 40 anos de funcionamento. Para o diretor do Café Viana, Leowdson S. Cunha, os dois torrefadores têm tudo para proporcionar um aumento tranquilo da oferta: "O Opus 40 tem garantido uma produção contínua, praticamente sem nenhum problema, e seu bom desempenho gera ganho de peso do café torrado, tudo reforçado por uma assistência técnica bastante eficiente".

O Café Viana faz parte do Grupo Ribamar Cunha, que comercializa também outros diferentes produtos alimentícios.

## **café classe a**

### **OS EXCELENTES RESULTADOS DE UM BOM INVESTIMENTO**

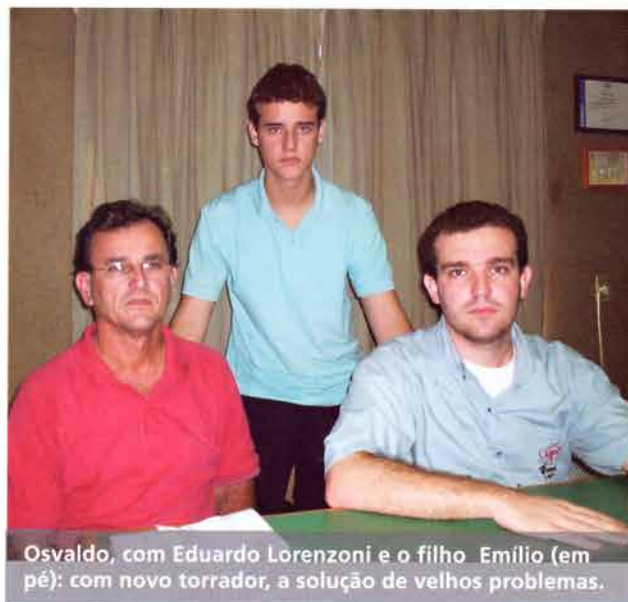
TROCA DO TORRADOR E A OPÇÃO POR UM FORNECEDOR TECNOLOGICAMENTE CAPACITADO RESULTA NA MELHORIA DO RENDIMENTO, DA QUALIDADE, E RESOLVE O PROBLEMA DO ALTO CUSTO DA ELIMINAÇÃO DE POLUENTES.

Desde que assumiram, em 1999, a direção do Café Classe A, em Marilândia-ES, Osvaldo e Eduardo Lorenzoni vinham operando com um torrador que apresentava alguns inconvenientes, entre eles a necessidade de um pós-queimador adicional para eliminar a fumaça. Esse processo antipolvente, que utilizava o diesel como combustível, era dispendioso e o tornava praticamente inviável. Na busca de uma alternativa, Osvaldo pesquisou outras marcas de torreadores e, seguindo a recomendação de colegas do Sincafé, o sindicato dos torrefadores do Estado do Espírito Santo, acabou decidindo pelo Opus 10 da Lilla que, além de proporcionar melhor qualidade e controle da torra do café, possui sistema integrado para torra, auto-impulsa e eliminação total da fumaça

e dos odores, através de fonte única de calor, dispensando assim o sistema de pós-queimador.

Outra necessidade que o empresário tinha e que o Opus 10 veio satisfazer era de um equipamento versátil, que proporcionasse uma torra homogênea mesmo na produção de uma linha de café mais popular, como é o caso do Bate-Papo, a outra marca comercializada pela empresa.

Hoje, após alguns meses de uso da nova máquina, Osvaldo se diz plenamente satisfeito com o investimento feito: "Estou tendo um rendimento no peso muito bom, e quanto à qualidade nem se fala; como a torra é feita com ar quente, o café não fica com gosto de queimado, mas de café de verdade".



Osvaldo, com Eduardo Lorenzoni e o filho Emilio (em pé): com novo torrador, a solução de velhos problemas.

## A CIÊNCIA DO PROCESSO DE TORRA

Parte 2

### A PRESERVAÇÃO DO AROMA DO CAFÉ

Algo que certamente faz parte da satisfação de degustar um bom café é o prazer de sentir o aroma que ele exala. Os apreciadores de um bom café valorizam o ritual da sua preparação, quando sentem água na boca somente com o cheirinho que invade o ambiente enquanto ele está sendo preparado. Na verdade a percepção do sabor está intrinsecamente associada ao aroma, e não somente ao paladar. Isto justifica o fato de ser o aroma o primeiro quesito para o consumidor, poder fazer uma boa avaliação de um café.

As características do aroma estão diretamente ligadas à qualidade dos grãos utilizados na liga e ao ponto final de torra. A relação da matéria-prima com o aroma está claramente associada à composição química dos grãos. Esse aspecto é um dos mais trabalhados e conhecidos pelos torrafadores, e cada um guarda seus segredos com relação à formulação de sua liga de café.

A relação do aroma com o ponto de torra está vinculada ao seu desenvolvimento durante o processo de torra. Como vimos na primeira parte do nosso artigo sobre "A ciência do processo de torra", após o início da pirólise reações químicas começam a se suceder em um processo que evolui ao longo do tempo e de acordo com o aumento da temperatura do café. A maneira como vários ácidos e outros componentes aromáticos vão se formando e se destruindo à medida em que a torra escurece define quais componentes aromáticos estarão presentes no seu café.

Um aspecto que muitas vezes é esquecido é a retenção, no café, desses elementos que compõem o aroma. Um café que perde muito rapidamente seus aromas gerará uma percepção negativa por parte do consumidor que vier a saboreá-lo depois de um certo tempo. Com relação aos fatores que afetam essa retenção, além do ponto final de torra, a maneira como torramos o café tem grande importância. Estamos focando este assunto nesta mesma edição da Gazeta Lilla.

A retenção dos aromas depende das barreiras físicas que dificultam a liberação dos gases gerados dentro do grão do café durante a torra. Lembrando que o café é um elemento orgânico, uma das grandes barreiras que ele possui são as paredes das células, constituídas basicamente de celulose. A celulose forma uma malha fibrosa semipermeável. Quanto mais inalterada sua estrutura permanecer mais lenta será a liberação dos aromáticos.

No processo de torra sempre ocorre uma expansão das paredes das células do grão de café que abre a malha fibrosa formada pela celulose e facilita a saída dos gases e dos aromáticos. O controle da intensidade desse fenômeno será fundamental para o resultado final que queremos obter. Para compreendermos melhor como controlar esta expansão dos grãos, teremos que recordar um pouco do artigo anterior que falava sobre as etapas que compõem o processo de torra. Vejamos abaixo quando é que expansão das estruturas das células ocorre:

#### 1. Início da Pirólise (160° C a 180° C):

O primeiro crack do café começa ao final dessa fase. Ele é acompanhado de uma expansão inicial dos grãos que provoca rupturas das estruturas das paredes das células devido aos gases que começam a ser expulsos do seu interior. Como essa ruptura é moderada, a boa preservação dos aromas não é afetada significativamente.



#### 2. Fase 2 da Pirólise (180° C a 230° C):

1. As reações de pirólise se tornam mais intensas
2. O volume dos grãos pode aumentar de forma significativa, 40% a 60%, com conseqüente dano nas estruturas celulares.
3. O controle do ritmo do processo nesta etapa



da torra afeta diretamente a intensidade da expansão celular e da velocidade com que os aromáticos vão se perder. Neste momento uma velocidade menor de processo tende a preservar as estruturas celulares retendo melhor os aromáticos.

#### 3. Fase 3 da Pirólise (acima de 230° C):

1. Ocorre o segundo crack
2. Danos severos ocorrem na estrutura das paredes das células. Isso facilita a perda rápida dos aromáticos.
3. Para que possamos melhorar a retenção de aromáticos, em cafés com pontos de torra acima desta temperatura, precisaremos praticamente cortar o fornecimento de calor. Temos que lembrar que nesse momento a pirólise se potencializa pelo próprio calor que por ela é gerado.
4. Chegando aos 250° C e acima, pouco se pode fazer pelo aroma do café, pois além da grande liberação dos vapores gerados ocorre a destruição dos aromáticos, uma vez que a maioria dos componentes acaba sendo carbonizada.



O fator mais importante que se deve levar em conta para se obter uma boa preservação dos aromáticos é o controle das taxas de transferência de calor ao longo do processo de torra. A transferência de calor é afetada pelo fluxo de ar, pela temperatura do ar e pela pressão. Estes elementos devem ser diferentes para cada uma das fases de torra mencionadas. Assim será possível se obter o controle necessário do processo de torração para a melhor preservação do aroma do seu café, mesmo mantendo seu ponto de torra tradicional.

Nos próximos números da nossa Gazeta estaremos abordando outros aspectos da ciência do processo de torra que podem influenciar a qualidade do seu café.

## GERAÇÃO DE CALOR NOS MOINHOS DE ROLO

UM DOS PROBLEMAS QUE PREOCUPAM O TORREFADOR EM QUALQUER PROCESSO DE MOAGEM É O AQUECIMENTO DO CAFÉ. COMO O PROCESSO DE MOAGEM LIBERA CALOR, SE O PROJETO DO MOINHO NÃO FOR ADEQUADO PODE-SE COMPROMETER A QUALIDADE DO PRODUTO.

O processo de moagem envolve geração de calor. Nesse processo a energia mecânica dos rolos enquanto giram é usada em parte para romper os grãos transformando-os em partículas menores, em parte transforma-se em energia sonora (ruído) e em parte é transformada em calor. Pelo princípio físico da conservação da energia, conclui-se que toda energia consumida pelos motores que acionam os rolos transforma-se distribuídamente nessas outras formas de energia. Assim o aquecimento do café, que sofre a ação mecânica dos rolos, sempre acontecerá em maior ou menor escala.

Nos moinhos de rolo a maioria das pessoas faz uma associação errônea do aquecimento do café a problemas de ineficiência no sistema de refrigeração por circulação de água no interior

dos rolos. O tempo em que o café fica em contato com os rolos durante a moagem é de apenas frações de segundo. Como os rolos são resfriados eles é que deveriam roubar calor do café neste período de contato. Contudo a transferência térmica por condução de calor requer tempo para que se torne efetiva. Assim, mesmo que os rolos estivessem quase congelando, poucas frações de segundo seriam insuficientes para causar qualquer efeito notável no resfriamento do café.

Para que serve então o sistema resfriamento deste tipo de moinho? Serve para manter a temperatura dos rolos estável e assim evitar dilatações por causa do aquecimento. A distância entre os rolos é medida em centésimos de milímetro. Assim, qualquer expansão dos rolos devido a seu

aquecimento seria suficiente para alterar a folga entre os rolos e conseqüentemente mudar os padrões de moagem.

Concluimos que o problema do aquecimento do café nos moinhos de rolo está associado ao seu projeto. Características relacionadas à mecânica da moagem, como diâmetro dos rolos, velocidade periférica, intensidade da compressão e o cisalhamento a que os grãos são submetidos afetam diretamente a distribuição das transformações a que a energia gerada pelos motores é submetida. Portanto um projeto de moinho que leve estes elementos em conta poderá prover uma moagem mais eficiente, onde a geração de energia térmica seja menor e o aproveitamento desta energia para a moagem propriamente dita seja muito melhor.

### QUALIDADE E CIDADANIA, UMA EXCELENTE MISTURA.

Para a família Pancieri, proprietária do Café Meridiano desde 1978, a preocupação em oferecer produtos de qualidade ao mercado não tem apenas o lucro como meta, mas resulta de uma atitude consciente de cidadania. Prova disso são as iniciativas da empresa na área social: elas começam dentro da própria empresa - hoje com 140 funcionários, e onde as mães contam com creche e outros benefícios - e se estendem à comunidade local, onde também uma creche recebe ajuda. Recentemente a empresa iniciou um projeto mais ousado, a produção do café orgânico, 100% natural, sem uso de agrotóxicos. Pioneiro na região, o novo produto já está no mercado, e o objetivo, segundo Cleverson Pancieri, sócio proprietário da empresa, "é valorizar o pequeno produtor e garantir a sustentabilidade da agricultura familiar".

Na verdade, esse projeto vai ao encontro das metas de Visão - "Ser uma referência em novos mercados" -, e Missão - "Satisfazer as aspirações por um café excelente" - estabelecidas por Cleverson, e que são confirmadas também pela qualidade dos produtos atualmente comercializados pela empresa: 4 marcas de cafés gourmets, 3 de cafés tradicionais, 4 cappuccinos e o Moe e Feche, café torrado vendido em grãos em embalagens especiais, com três opções de blend - o consumidor mói o café e recoloca o pó na embalagem para guardá-lo.

A garra e a perseverança com que os Pancieri têm mantido esse foco em qualidade e cidadania conduziram a empresa à aquisição, em 1994, de um novo torrador, que se tornara necessário graças à ascensão dos negócios. Optaram então por um Opus 40 da Lilla. O propósito da empresa de buscar a excelência de seus produtos e tornar-se uma referência no mercado continuou a

dar merecidos frutos. Assim, em 2005, mais uma vez foi preciso aumentar a capacidade de produção para poder atender à demanda. E, novamente, a opção foi por um Opus 40, o equipamento que proporciona a qualidade exigida para os produtos da empresa. Cleverson Pancieri, explica o motivo da preferência: "Na compra de qualquer equipamento, o que conta muito é a qualidade e a assistência técnica, e a Lilla tem um bom atendimento nessa área".



Cleverson Pancieri e o filho Ederson: a busca da qualidade como atitude de cidadania

## café grão de ouro

### RESPEITO AO CONSUMIDOR E AO MEIO AMBIENTE

Para garantir a qualidade e a confiabilidade de seu produto, café Grão de Ouro, a CICAL - Comércio e Indústria de Café Ltda., uma das maiores torrefadoras do norte do País, adota medidas que vão além da observação rigorosa dos procedimentos operacionais necessários à obtenção de um café em pó com nível de excelência. Entre elas está a preocupação com a questão ambiental: "Só adquirimos equipamentos que não poluem o ambiente", informa Rogério Brito, proprietário da CICAL ao lado de seu pai Aristarco Figueiredo Brito e de sua mãe Sônia Lacerda Brito. E um dos principais suportes utilizados pela CICAL para atingir esses dois objetivos são os equipamentos Lilla.

A empresa acaba de adquirir o seu terceiro Opus 20, desta vez totalmente automatizado, e que, como todos os modelos dessa linha, possui o sistema de torra ecológica, com eliminação total da fumaça e dos odores. Quanto ao desempenho, Rogério destaca a facilidade do manejo da máquina e a melhor qualidade da torra. "Após a aquisição do primeiro Opus, em 1989, não houve mais necessidade de procurarmos outra marca", afirma.



Aristarco Brito: respeito ao meio ambiente levou à opção pela Lilla

A obsessão da CICAL pela qualidade a fez criar, ainda, o Programa de Alimento Seguro (PAS), que cuida especificamente da qualificação das pessoas que prestam serviços à empresa.

Atualmente, perto de completar 30 anos de existência, o café Grão de Ouro, produzido em Macapá, é distribuído em todos os municípios do Amapá e de parte do Pará, e em breve estará sendo exportado para a Guiana Francesa em grãos torrados.

## OPUS 3ª GERAÇÃO: GARANTIA DE QUALIDADE

Fã entusiasmado dos equipamentos Lilla, Tarcísio Alvarenga, diretor do Café Letícia, um dos maiores e mais tradicionais torrefadores do norte de Minas Gerais, não poupa elogios ao falar de sua nova aquisição, um Opus 3ª Geração: "É a melhor máquina e a mais bonita que já vi!"

Esse é o terceiro torrador Lilla que a empresa compra desde que foi fundada em 1989 - os anteriores são dois Opus 20 -, e vai permitir ampliar significativamente a atual produção. "Quase tudo o que temos na nossa linha de equipamentos é da Lilla, e o que não é compramos por indicação dos técnicos da Lilla", revela o diretor.

Em novembro de 2004, Alvarenga, juntamente com outro diretor, João Cardoso, esteve no XII ENCAFÉ – Encontro Nacional da Indústria do Café, realizado na Costa do Sauípe, Bahia, para receber o Selo de Qualidade da ABIC. O Café Letícia é a primeira empresa do norte de Minas e uma das seis primeiras do Brasil a conquistar o prêmio. A marca Letícia

recebeu também uma homenagem especial por ser a segunda empresa brasileira com maior número de produtos certificados com o Selo de Qualidade da ABIC.

Boa parte desse reconhecimento Alvarenga credita aos torradores Lilla, já que para a concessão do Selo de Qualidade a ABIC submete os produtos a rigorosos testes de avaliação, que levam em conta, além da qualidade da matéria-prima, fatores como aroma, sabor, padrões de torra e moagem, que dependem fundamentalmente do desempenho, da precisão e da versatilidade dos torradores.

No Opus 3ª Geração tais fatores são ainda mais acentuados graças ao sistema Profile Roasting - 3ª Geração. Por suportar maior volume de ar, o Opus 3ª Geração provoca um comportamento fluido dos grãos na câmara de torra, melhorando a troca de calor e dando mais flexibilidade à ação do Profile Roasting, que regula automaticamente a pressão e a temperatura no interior da câmara, adequando-as a diferentes produtos. É como torrar cada produto artesanalmente, cada um de um jeito, para se obter características distintas e individualizadas. Mas, tudo isso é feito automaticamente, sem nenhum trabalho operacional extra.

Por conhecer esses recursos é que Tarcísio Alvarenga optou decididamente, nesta nova aquisição, pelo Opus 3ª Geração, pois o novo torrador garante a continuidade da estratégia da empresa de ofertar vários produtos diferenciados entre si, mas mantendo sempre a alta qualidade.

Instalada em terreno de 24.000 m<sup>2</sup>, o Café Letícia tem 2.366 m<sup>2</sup> de área construída. Em sua área industrial de 900 m<sup>2</sup> foi montado um laboratório para seleção de grãos e prova de bebida, utilizando equipamentos altamente precisos para aferir ponto de torra, granulometria, existência de defeitos e outros. Todos os processos são automatizados, desde a formação do blend até a linha de enfardamento. "Para estar à altura de todo esse cuidado e dessa tecnologia, só os produtos e suporte da Lilla", assegura Tarcísio Alvarenga.



Tarcísio Alvarenga (à dir.) com João Cardoso: comemorando a aquisição do terceiro Opus