



café jaguari

CONFIRMADO! QUEM COMPARA COMPRA LILLA

Depois de pesquisar o mercado durante dois anos em busca de um torrador com desempenho superior ao do OPUS 40 2ª Geração, em operação na empresa desde 1995, o CAFÉ JAGUARI, uma das maiores torrefações do Estado de São Paulo, encontrou o que desejava, o OPUS 3ª Geração. **PÁGS. 2 e 3**

GAZETA LILLA

LILLA NO MUNDO

A MAIOR TORREFAÇÃO DE NOVA IORQUE ABRE NOVAS EMPRESAS, SEMPRE COM EQUIPAMENTOS LILLA

Desde que adquiriu, em 1992, um torrador OPUS 40 1ª GERAÇÃO e outros equipamentos LILLA, a COFFEE HOLDING mantém-se até hoje fiel à marca, adquirindo um novo torrador para cada empresa que inaugura nos EUA. Desta vez foi um OPUS 20 2ª Geração, destinado à sua empresa instalada em Ohio. **PÁG. 3**

café fino grão

JOVEM PARCEIRA DA LILLA É FENÔMENO DE VENDAS

Com apenas três anos de existência o CAFÉ FINO GRÃO triplicou as vendas em relação ao primeiro ano, que foi também excepcional. Com isso, a empresa vem investindo pesado em equipamentos e no aumento de produção. **PÁGS. 2 e 3**



Fachada da moderna fábrica do CAFÉ JAGUARI

EMPRESA INVESTE EM OPUS 3ª GERAÇÃO E CONFIRMA SUPERIORIDADE LILLA

Interior da fábrica, com sua linha de produção.



Após pesquisar o mercado durante dois anos à procura da melhor opção para a compra de um novo torrador, o CAFÉ JAGUARI decidiu reinvestir em um produto LILLA.

Dois anos de pesquisas e consultas foi o tempo que o CAFÉ JAGUARI, uma das maiores torrefadoras do Estado de São Paulo, dedicou à busca por um novo torrador. Após diversas visitas a torrefações em vários estados brasileiros,

usuárias de diferentes equipamentos e marcas, a opção foi por um OPUS 3ª GERAÇÃO da LILLA. Pesaram na escolha, principalmente, o rendimento em peso, a economia de combustível, robustez e segurança da máquina.

Na verdade, o CAFÉ JAGUARI já conhecia profundamente a alta qualidade da marca LILLA. Em 1995, por ocasião da montagem e inauguração de suas novas instalações, a torrefadora implantou uma linha de produção com os seguintes produtos LILLA: liga de café cru, um OPUS 40 2ª GERAÇÃO, sistema completo

de armazenamento para cafés torrados, silos para café moído e transportadores para atender a um conjunto de empacotadeiras - além de uma completa e exclusiva linha de vácuo. Mesmo assim, demonstrando sua preocupação em sempre procurar o que há de melhor em tecnologia para manter a qualidade de seus produtos, quando decidiu adquirir um novo torrador o CAFÉ JAGUARI não abriu mão de uma pesquisa realizada com todo o rigor e imparcialidade. Tal preocupação se estende também à escolha da matéria-prima, selecionada entre cafés de inquestionável qualidade.

café fino grão

COM APENAS TRÊS ANOS DE EXISTÊNCIA, PARCEIRA DA LILLA É FENÔMENO DE VENDAS

Logo após o início de suas atividades há menos de três anos, o CAFÉ FINO GRÃO, que já possuía um OPUS 40 Automático 2ª Geração, o primeiro desse modelo vendido em Minas Gerais, já estava adquirindo um novo torrador Lilla, o HB-30, para reforçar a capacidade de atendimento à extraordinária demanda por sua então recém-lançada linha exclusiva para cafés especiais e expresso. Hoje o sucesso continua, com as vendas atingindo um volume três vezes maior do que o alcançado no primeiro e bem-sucedido ano.

Com isso, este ano a empresa decidiu aumentar drasticamente a produção: duplicou a capacidade de transporte e

empacotamento de seus produtos, bem como a de armazenamento de café moído, grãos torrados e grãos torrados blendados - tudo com equipamentos LILLA, monitorados por um novo painel de comando elétrico controlado por CLP.

Atualmente o CAFÉ FINO GRÃO opera com flexibilidade total de blends de cru e torrado, e já disputa, mês a mês, a liderança de vendas com outras grandes torrefações da Grande Belo Horizonte.

Crescimento tão rápido e a excepcional aceitação dos produtos FINO GRÃO pelo mercado não aconteceram por acaso: o GRUPO VELTA, com sede em Contagem-

MG, e do qual o CAFÉ FINO GRÃO faz parte, é dirigido por duas famílias, a Tavares e a Veloso, que juntas reúnem experiência de mais de dois séculos em atividades relacionadas ao cultivo, à industrialização e à comercialização do café. A família Veloso dedica-se há mais de 150 anos à cafeicultura, tendo iniciado sua expansão na década de 70. Tornou-se, assim, um dos maiores produtores de café do país, reconhecido como ícone na produção de cafés finos - os mesmos utilizados pelo CAFÉ FINO GRÃO na torrefação. Já a família Tavares possui tradição na área de torrefação, sendo grande e forte revendedora de cafés no estado de Minas Gerais há mais de 60 anos.

O resultado da união da força e das experiências dessas duas famílias não poderia ser outro, assim como só poderia ser LILLA a tecnologia usada para a industrialização de café por uma empresa com tanta tradição e compromisso com a qualidade.

LILLA NO MUNDO

COM LILLA HÁ QUASE DUAS DÉCADAS, A MAIOR TORREFAÇÃO DE NOVA IORQUE

Em constante crescimento, a COFFEE HOLDING acaba de adquirir o seu 4º torrador LILLA, um OPUS 20 2ª GERAÇÃO.

Com uma trajetória em contínua ascensão, marcada nos últimos anos pela aquisição de outras torrefações nos EUA, a COFFEE HOLDING COMPANY, INC. tem uma longa história de parceria com a LILLA, iniciada em 1992 com a compra de um torrador OPUS 40 1ª GERAÇÃO, mais Instalações completas de café cru, torrado e moído

Em 1998, a COFFEE HOLDING tornou-se um *second order customer* da LILLA ao fazer a sua segunda aquisição - um torrador OPUS 40 2ª GERAÇÃO FULL AUTO - sinal claro de aprovação da nossa tecnologia e satisfação pelo bom atendimento.

A parceria prosseguiria anos depois, em decorrência da continuada expansão da empresa, que adquiriu outras torrefações no país com o objetivo de modernizar seus equipamentos e fazê-las crescer. Essa prática levou-a à compra do terceiro OPUS 40, também de 2ª GERAÇÃO FULL AUTO, destinada à sua nova empresa no Colorado. O negócio foi realizado em 2005, um ano depois que as ações da COFFEE HOLDING passaram a ser negociadas na Bolsa de Valores de Nova Iorque.

Recentemente, uma nova empresa foi criada, desta vez no estado de Ohio, o que propiciou à LILLA a venda à sua velha parceira do 4º torrador, um OPUS 20 2ª GERAÇÃO. O equipamento foi embarcado em outubro último.

Razões do sucesso – O êxito da COFFEE HOLDING no mercado americano tem muito a ver com o êxito de sua parceria com a LILLA, um casamento perfeito entre a preocupação em oferecer um produto de excelência ao consumidor de café e, de outro lado, a capacidade de produzir equipamentos com alta tecnologia e projetos adequados aos padrões e à legislação norte-americanos. A torrefação da COFFEE HOLDING em Nova Iorque, por exemplo, está situada no Brooklyn, bairro residencial onde as normas de controle de emissão de poluentes são as mais restritas do mundo, e elas são plenamente atendidas pelos torredadores LILLA.

Outro fator que contribuiu para o sucesso da parceria foi a grande flexibilidade do equipamento, essencial para atender às peculiaridades de produção de cada um dos diversos produtos oferecidos pela COFFEE HOLDING: café em lata, expresso, gourmet e o café tradicional (conheça-os acessando o site www.coffeeholding.com). Outras características que têm feito o sucesso dos torredadores LILLA são:

- Robustez do equipamento.
- Eficiência das novas tecnologias no esfriamento dos cafés.
- O sistema *profile roasting*, bem conhecido e reconhecido nos EUA.

Além de um item de importância fundamental, principalmente em se tratando de equipamentos de produção importados: a segurança de uma assistência técnica rápida e eficiente, testada ao longo de mais de quatro décadas por diversos clientes Lilla espalhados por todo o território dos EUA.

Essa forma de trabalhar é a responsável direta pela crescente aceitação dos produtos do CAFÉ JAGUARI no mercado, o que obriga a empresa a investir constantemente no aumento de sua produção, porém sem jamais permitir qualquer queda na qualidade. Daí a busca por equipamentos que representem a última palavra em tecnologia sempre que há necessidade de se elevar significativamente a produção, como aconteceu agora, levando a empresa à aquisição do OPUS 3ª GERAÇÃO. A pesquisa que precedeu a operação serviu como um "tira-teima" e confirmou a superioridade da marca LILLA.

Não bastasse isso, o CAFÉ JAGUARI adota uma estratégia de marketing vigorosa com presença marcante nas mídias eletrônica e impressa, em *outdoors*, além da realização de sorteios com prêmios valiosos, como na última campanha na qual foram sorteados dois carros 0 Km.

Nenhuma empresa, no entanto, sobrevive durante muito tempo com um marketing "de fachada". E a ascensão do CAFÉ JAGUARI nesses mais de 20 anos de existência sob a atual direção é a prova de sua coerência ética, manifestada na seriedade de sua atuação no mercado, caracterizada pela transparência e pontualidade no atendimento aos clientes.



Com novos equipamentos LILLA, o Café FINO GRÃO dobrou sua capacidade de produção.



OPUS GOURMET GARANTE SUCESSO DE CAFÉS ESPECIAIS



Fabrica do CAFÉ EXCELSIOR e o OPUS 4: crescente demanda pela linha de cafés especiais.

Fazer a diferença pela qualidade de seus produtos, mantendo rigoroso controle sobre a seleção, torra e moagem do café - com esse foco o CAFÉ EXCELSIOR vem construindo sua imagem há mais de 70 anos, e hoje é um dos líderes de mercado na região de Sorocaba, a 70 km de São Paulo. Coerente com essa postura, e sempre atenta à evolução do mercado de café e aos avanços tecnológicos que nele ocorrem, a empresa investiu em uma linha exclusiva e independente LILLA para cafés gourmet, composta pelo torrador OPUS GOURMET, mais silos e transportadores especialmente projetados para esta linha diferenciada.

O OPUS GOURMET para pequenas capacidades é o único torrador no mundo que possui as mesmas características e tecnologias disponíveis somente nos grandes torradores industriais, combinando um alto rendimento, consistência, performance e confiabilidade. Com baixo consumo de combustível, é flexível, consistente e versátil.

A crescente demanda pela linha de cafés especiais do CAFÉ EXCELSIOR vem provando, a cada ano, o acerto da equação seguida pela empresa desde o seu início: valorização de sua linha de produtos, respeito pelos colaboradores e pelo consumidor e constante atualização tecnológica.

Principais características do OPUS GOURMET

- Duplo sistema de esfriamento: 1) somente com ar frio; 2) pulverização de água;
- Profile roasting system (curvas de pressão e temperatura),
- Queimador modulante;
- Registro da chaminé modulante.
- Possui sistema incorporado e automático de recirculação e eliminação de toda a fumaça e odores, o que o torna totalmente ecológico;
- Controlado por CLP (Controlador Lógico Programável) por meio de interface colorida touchscreen;
- Aquecido a gás ou óleo diesel;
- Sistema de limpeza automática e contínua da tubulação, do ventilador e ciclone;
- Tempo de torra ajustável de 10 a 15 ou de 15 a 20 minutos;
- Moega redonda de esfriamento, com mexedor helicoidal, totalmente coberta com portas de inspeção e visores em acrílico

Opcionais

- Câmara de torra em aço inoxidável;
- Moega de esfriamento com revestimento interno em aço inoxidável

café macaqueiras

APÓS MEIO SÉCULO DE PARCERIA, EMPRESA CONSTRÓI NOVA FÁBRICA 100% LILLA

Elevador pneumático de café cru, torrador de duas sacas por torrada, silos de grão e café moído, moinho, conjunto de transportadores e moderno painel de comando elétrico para toda a fábrica compõem a linha de produção instalada, exclusivamente com equipamentos LILLA, pelo CAFÉ MACAQUEIRAS, tradicional torrefador do Estado da Bahia, com sede em Macaúbas.

O salto de desenvolvimento e atualização tecnológica da empresa, que há mais de meio século, sob o comando de José Alcântara, vem operando com equipamentos LILLA, trouxe ainda mais benefícios aos seus produtos e processos produtivos: melhor bebida, melhor rendimento em peso, melhor

rentabilidade da empresa, melhor controle de qualidade, melhor padrão de produção, maior confiabilidade de programação fabril, além de eliminar a necessidade de manutenção, atender integralmente à atual legislação de vigilância sanitária e melhorar a apresentação do parque industrial.

*José Alcântara:
crescimento e atualização
tecnológica.*



INVESTIMENTO EM TECNOLOGIA, FATOR DA ALTA QUALIDADE DE SEUS PRODUTOS

Um OPUS 40 com programação de pontos de torra, eficiente sistema de esfriamento e atualizações tecnológicas de controle de rendimento em peso foi adquirido pelo CAFÉ SANTO ANDRÉ, que já há muito tempo vinha trabalhando com um OPUS 20.

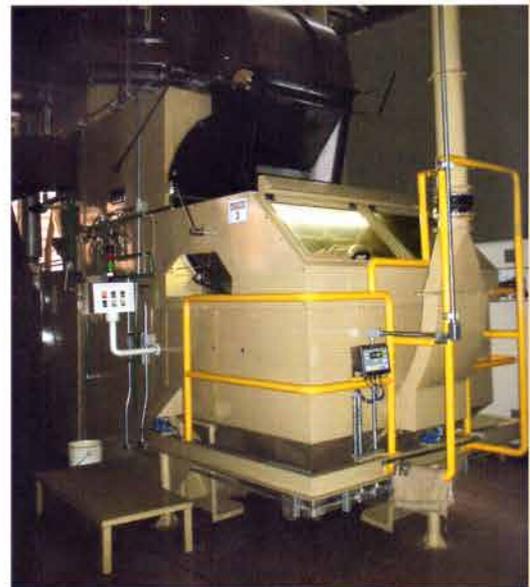
A preferência da empresa pela marca LILLA ganha um significado especial quando se conhece a história de luta do CAFÉ SANTO ANDRÉ pela melhoria da qualidade desse que é um dos mais importantes produtos do mercado brasileiro, o café moído. Tradicional torrefação de Itapetininga – SP, onde está instalado há mais de 50 anos, o CAFÉ SANTO ANDRÉ foi uma das primeiras empresas em todo o Brasil a incentivar a criação do curso de Classificação e Degustação pela ABIC, tendo participado ativamente do processo que tornou esse projeto uma realidade. Foi, também, um dos primeiros a receber da ABIC o Selo de Pureza do Programa de Autofiscalização e Controle de Pureza do Café.

E um dos principais meios que o CAFÉ SANTO ANDRÉ utiliza e divulga como a melhor forma de se obter um produto de alta qualidade é o investimento em tecnologia. Tanto que a empresa foi uma das primeiras a substituir a embalagem de papel pela embalagem a vácuo (polietileno), além de ser pioneira em empacotamento a vácuo puro; para conhecer melhor sua história e todos os seus produtos acesse o site: www.cafesantoandre.com.br

A compra do OPUS 40 revela ainda uma outra preocupação do CAFÉ SANTO ANDRÉ, fundado e até hoje comandado pela família Giriboni; o cuidado com o meio ambiente, pois a torra no OPUS 40 é feita exclusivamente com ar quente oriundo da fornalha, que está totalmente separada do cilindro de torra, a fumaça e os odores produzidos no torrador retornam para a fornalha, onde são totalmente eliminados, assim, apenas gases inertes e vapor de água são expelidos pela chaminé; O processo



A fábrica do CAFÉ SANTO ANDRÉ em Itapetininga-SP e o OPUS 40 adquirido recentemente.



atende às mais rígidas normas de órgãos ambientais em todo o mundo.

café cristina

O CAFÉ MAIS CARO DO MUNDO É TORRADO EM UM SUPER 10 DA LILLA

Café Mais Caro do Mundo não é apenas o nome de um dos produtos da CRISTINA COLINA DA PEDRA CAFÉS ESPECIAIS, mas é também um produto que, por sua excepcional qualidade, chega ao consumidor por um preço que faz jus ao nome: R\$ 50,00 o pacote de 250 g. A matéria-prima provém do lote especial do café ganhador do Concurso ABIC, edição Melhores Cafés do Brasil. E o torrador é o SUPER 10 da LILLA, que possui total controle de tempo, do ponto de torra, da bebida e do aspecto dos grãos

O CAFÉ CRISTINA é um dos pioneiros do segmento de cafés especiais no país e um colecionador de prêmios de qualidade, entre eles:

- Finalista do Cup of Excellence em 2001, 2002, 2005 (com o título Gold Medal) e 2004;
- Primeiro campeão do Concurso Nacional de Qualidade Abic, edição Melhores Cafés do Brasil;
- Recorde mundial como a saca mais cara do mundo, vendida a R\$ 8.000,00 em 2004, o que lhe valeu o direito de figurar no Guinness World Records.

A empresa, localizada no Distrito Federal, foi fundada por uma tradicional família de cafeicultores de Cristina, município situado no sul de Minas Gerais, e que atua também na área de cafeterias. No início, o café que as abastecia era torrado e moído por terceiros. No entanto, ao conhecer a tecnologia, a praticidade e a alta qualidade do acabamento do torrador SUPER 10 da LILLA, o proprietário Daltro Noronha Barros decidiu adquiri-lo e torrar o café em sua própria fazenda.

Hoje, além do Café mais Caro do Mundo e do café em grão verde, o CAFÉ CRISTINA produz os especiais Grão para Barista, Sachê e Torrado e Moído.



O Super 10 e a fachada de uma das cafeterias do Café Cristina



A MOAGEM A ROLOS, SEUS BENEFÍCIOS E A NOVA GERAÇÃO DE MOINHOS DE ROLOS ORION

A moagem pode ser considerada, se não a principal, uma das mais importantes etapas da industrialização do café, pois um mesmo blend com a mesma torra poderá apresentar, após a moagem, características físicas e qualidade de bebida diferentes, somente em função do processo de moagem utilizado.

É certo que o sistema de moagem a rolos é infinitamente superior aos demais sistemas existentes - como moagem a martelos e moagem a discos - além de oferecer, no caso do moinho de rolos ORION, duas opções técnicas de moagem: a primeira com as rotações dos rolos sincronizadas, e a segunda com defasagem nas rotações dos rolos de um mesmo estágio da moagem. A opção para utilização de um desses dois recursos técnicos deve ser feita pelo usuário no momento da compra do equipamento, devido às diferenças quanto ao projeto e à construção dos equipamentos. O mercado, no entanto, tem revelado preferência maior pelo sistema sincronizado de moagem, com o qual se consegue o esmagamento total dos grãos, sendo o único sistema que melhora a densidade, reduzindo o volume do café moído e, conseqüentemente, o consumo de embalagens, fato que gera uma economia significativa, já que os custos com FLEXBAG estão entre os mais elevados em uma empresa de torrefação, depois da matéria-prima, o café.

A economia se estende ao consumidor final, que percebe que com menos colheres do produto ele obtém uma bebida mais encorpada e saborosa do que a obtida com café moído no sistema de moagem a martelos.

A moagem com defasagem nas rotações dos rolos gera também mais calor do que o sistema sincronizado, devido ao forte atrito a que os rolos de um mesmo estágio de moagem são submetidos ao girarem com velocidades diferentes. Essa característica técnica do equipamento escurece o café e aumenta a quebra de peso no processo;

Na moagem a martelos, esses pontos são ainda mais graves, pois alteram literalmente as principais características do produto, devido à alta rotação dos martelos e ao atrito a que o café é submetido durante o processo de moagem. Nesse sistema a quebra de peso fica entre 1,5% a 2,5%, principalmente por causa da alta temperatura e do micropó gerado em excesso.

Em testes recém-realizados a partir de 02 (duas) amostras de café torrado e moído, obtidas de um mesmo blend e de uma mesma torra, diferenciadas apenas pelo sistema de moagem utilizado - uma amostra foi moída a rolos pelo moinho ORION, e a outra por um moinho a martelo - concluiu-se que somente essa variação foi necessária para muitas diferenças serem observadas, como no aroma do café moído e no café em fuso (vapor liberado durante a filtragem), no amargor e corpo das bebidas, e no tempo de filtragem, que foi muito mais rápida e eficiente quando realizada com a amostra do café moído a rolos.

Em todos esses itens os resultados foram favoráveis à amostra do café moído pelo moinho de rolos ORION, incluindo-se a preferência unânime dos 04 provadores das bebidas.

Os testes foram realizados com padrões definidos e idênticos para ambas as amostras.

As diferenças granulométricas foram percebidas principalmente no toque; as duas moagens foram classificadas como finas.

Ambos os padrões de moagem apresentaram bebida dura.

O café moído a rolos teve a preferência dos provadores pelo aspecto mais encorpado e sabor equilibrado.

No teste da passagem de luz pela bebida, ficou claro que a bebida do café moído a rolos permitiu a passagem de menos luz do que a bebida do café moído a martelo, comprovando visualmente possuir

maior concentração de sólidos solúveis na bebida da moagem a rolos, principal fator que destaca a superior qualidade da moagem a rolos em relação à moagem a martelos.

PIONEIRISMO TECNOLÓGICO

A LILLA vem inovando conceitos e surpreendendo o mercado com novas e avançadas tecnologias. O moinho ORION Nova geração é um exemplo, e foi projetado para realizar uma perfeita moagem, com grande flexibilidade e total segurança operacional. Todo o processo é executado com absoluta precisão; graças ao exclusivo sistema de regulagem da linha ORION, que permite ver e ajustar a distância entre os rolos de moagem com exatidão de centésimos de milímetro. Com esse recurso tem-se pleno controle granulométrico do café moído, podendo-se alterar a regulagem com extrema facilidade e a qualquer momento, sem se desligar o equipamento e contando com o sistema de travamento que elimina qualquer possibilidade de ocorrer uma indesejada variação no ajuste realizado.

A economia e a versatilidade da manutenção são duas outras características importantes dos moinhos a rolos ORION. Além de apresentarem os menores índices de consumo de energia da categoria, contam com o plano de manutenção de rolos criado pela LILLA, que oferece a possibilidade de substituição, "à base da troca", de toda a gaveta, ou seja, de todo o estágio de moagem. Na substituição, a LILLA fornece a gaveta do estágio desejado, com todos os itens revisados e prontos para uso. Esse procedimento diminui o período de parada do equipamento, geralmente longa quando esse tipo de manutenção é realizado, mesmo em outros moinhos de marcas tradicionais do mercado.

Na próxima edição falaremos mais sobre a superioridade da moagem Orion e das vantagens do sistema a rolos