

Reingeniería de la taza perfecta

Los Etruscos arrancamos Diciembre con un workshop de reestructura organizacional, curso que dá el banderazo a un proyecto en el que trabajaremos los próximos tres meses para compaginar esfuerzos y crear una estructura interna más sólida para brindarles un mejor servicio.



Nuevas y no tan nuevas caras en Etrusca

Se incorpora a nuestras filas: Araceli García, agrónoma con especialidad en café y amplia experiencia en catación y procesos de certificación. Ella estará a cargo de la implementación de los controles de calidad en nuestras mezclas de café, selección de clases de café excelsas en campo, cursos especiales de café y asesoría profesional a barras de café.

La química en alimentos: Jessica Márquez, con amplia experiencia en desarrollo de nuevos productos y evaluación sensorial, quien estará a cargo del desarrollo continuo de la línea Chill Out Mix® y de los cursos de evaluación sensorial que se estarán implementando en el 2012.

Después de un tiempo de un año de sabático por ser mamá regresa Griselda Morales al departamento de contabilidad para estar a cargo de la atención directa a sucursales.

¡A todas ellas bienvenidas!!!!



Boletín Bimestral: DICIEMBRE 2011-ENERO 2012

Espresso

NOTICIAS

1

Página



Capacitación de altura

Arturo Hernández tomará un curso intensivo de café en Alemania durante la primera quincena de Diciembre, el curso toca temas de: orígenes, producción, procesos industriales, métodos mundiales de catación, perfiles de tostado, extracción, bebidas y el mercado global de las barras de café, once días de trabajo intenso.



cafeetrusca.com.mx

ESTIMADOS AMIGOS:

Todo el equipo de Etrusca Comercial, SA de CV quiere agradecer su preferencia durante 2011, un año muy difícil para México y los mexicanos. Deseamos para usted y su familia lo mejor para el 2012, sobre todo **excelente salud, amor en familia, prosperidad y mucha paz.**



Pruebas para catadores Q

Este diciembre cuatro integrantes de nuestro equipo de trabajo presentarán sus exámenes para lograr su certificado de catación "Q": Héctor Bautista, Vicente Paz, Gerardo Mendoza y Esaú Pérez; de igual manera terminarán sus pruebas finales: Héctor García y Pablo Contreras.

www.cafeetrusca.com.mx

01 800 830 8550

info@cafeetrusca.com.mx

Miguel Ángel 2-A, Col. Moderna, Delegación Benito Juárez, México D.F. C.P. 03510.
T(55) 5579-9981, T(55) 5579-9251 y T(55) 5579-9860; F(55) 5590-2296.



Conoce nuestras Ofertas

2



CURSOS NUEVOS EN ETRUSCA®

INTRODUCCIÓN A LA CATACIÓN DEL CAFÉ

MÉXICO D.F.
19 y 20 de Diciembre

GUADALAJARA, JAL.
9 y 10 de Enero 2012

CURSO TEÓRICO PRÁCTICO: APRENDIENDO EN FINCA, PROCESOS Y CATACIÓN DE CAFÉ

XALAPA, VER.
30, 31 de Enero
y 1. de Febrero 2012

NUEVOS PRODUCTOS... NUEVOS SABORES!!!

COOL CAPP®

BASES EN POLVO PARA BEBIDAS, AHORA NOS INQUIETA CON: KONA MOKA, COCO, CALABAZA Y ESPECIAS, Y PAY DE NUEZ.



REG BARBER®

LLEGAN NUEVOS MODELOS DE COMPACTADORES REG BARBER: GRAN GAMA DE COLORES, EXCELENTE CALIDAD Y DISEÑO.

CHILL OUT MIX®

LISTOS NUESTROS NUEVOS SABORES:

CHOCOLATE BLANCO \$222.50 Bote de 2.5 kg
LIMÓN \$197.50 Bote de 2.5 kg
YOGURTH \$243.50 Bote de 2.5 kg

Té STASH® en polvo

Lanza su línea de tés en polvo para preparar bebidas instantáneas tanto frías como calientes. Sólo agregue el té en polvo, agua ó leche, agite y sirva. En sabores de: té verde, té verde con menta, té verde con blueberry, granada-frambuesa

Sabor Limón con jengibre a solo \$49.50 MÁS IVA



A SOLO
\$49.50
PRECIO NETO
Caja con 12 sobres



A SOLO
\$34.00
MÁS IVA
CAJITA CON 18 SOBRES

TÉ ORGÁNICO STASH®

CASCADA DE MENTA Y MANZANILLA

TÉ CHAI DAVID RIO®

SABOR MANGO-TUCÁN



A SOLO
\$314.00
BOTE DE 4 LB

SABOR JIRAFÁ DESCAFEINADO



A SOLO
\$328.50
BOTE DE 4 LB

Conoce nuestras Ofertas

3



OFERTAS: TEA TIME!!!

TIZANAS

DISFRUTE DE UNA TIZANA CALIENTITA PARA LOS MESES DE FRÍO, SACAMOS DOS SABORES ESPECIALMENTE NAVIDEÑOS PARA QUE ELEVEMOS EL ESPIRITUI!

TIZANA DE MANZANA CON ARÁNDANOS Y TIZANA DE CARAMELO A SOLO

\$105.00
LA BOLSA CON 250 GRAMOS

BUBBLE TEA

PERLAS

DE TAPIOCA

A SÓLO

\$94.50

Bolsa con 2.72 KILOS

POPOTE

PARA PERLAS DE TAPIOCA

A SÓLO

\$9.90

MÁS IVA
BOLSA CON 45 PIEZAS

JALEAS MOLECULARES

SABOR: Lichie, manzana Verde, Fruta de la Pasión, mango y Fresa

A SÓLO

\$236.00

Bote de 4 litros

JARABES CONCENTRADOS

PARA BUBA DE SABORES: Manzana Verde, Fresa, Limón, Lichie, fruta de la Pasión, Carambolo, Ciruela Negra, Melón, naranja China, Durazno, Hierbabuena, Kiwi y Mango,

Sabores de Blueberry, Rosas, Frambuesa y Sandía

A SÓLO

\$189.00

MÁS IVA
Bote de 2.6 lt

A SÓLO

\$165.50

MÁS IVA
Bote de 2.6 lt

TEA ZONE

Bases en Polvo sabores de coco, almendra y plátano

A SÓLO

\$160.00

MÁS IVA
Bolsa de 2.2 Lb



ALOÉ VERA y MIEL

A SÓLO

\$228.50

MÁS IVA
Lata con 4 Lb

COOL CAPP® BASES EN POLVO

Sabores: Cookies and Cream, Vainilla smoothie, moka, peanut butter, vainilla, coffee toffe, doble mokacappuccino, chocolate blanco, moka sin azúcar y vainilla sin azúcar, blue raspberry, Green matcha, durazno-jasmin, té acai, fruta de la pasión y té blanco.

\$220.50

Bolsa de 3.5 lb

Sabores: Manzana Chai, chai de especias, chai vainilla, chai verde, chai vainilla sin azúcar, chocolate-frambuesa, kiwi-fresa, honeydew, fresa cremosa y vainilla bean, Coco, Calabaza y especias, Pay de Nuez.

\$256.50

Bolsa de 3.5 lb

Cool Sicles® Sabores: fresa, algodón de azúcar, goma de mascar, naranja, manzana verde, cereza negra, frambuesa azul

\$256.50

MÁS IVA
Bolsa de 3.5 lb

TORANÍZATE®

Salsas TORANI®

Chocolate Oscuro

\$161.00

Botella

Chocolate Blanco

\$190.00

Botella

Caramelo

\$190.00

Botella

Pay de Calabaza

\$168.00

Botella



CHISPAS DE CHOCOLATE

Miniaturas para adornar sus bebidas ó prepararlas con chispas,

A sólo

\$52.00

Bolsa de 1 kilo



www.cafeetrusca.com.mx

01 800 830 8550

info@cafeetrusca.com.mx

Miguel Ángel 2-A, Col. Moderna, Delegación Benito Juárez, México D.F. C.P. 03510.

T(55) 5579-9981, T(55) 5579-9251 y T(55) 5579-9860; F(55) 5590-2296.



Conoce nuestros Cursos

4

Paquete **AVIENTES!** a poner tu cafetería

Con Máquina "CASADIO" de 2 grupos

Módular que incluye:

- Mueble Independiente para máquina de Espresso (0.72m ancho x 1.64m largo x 0.95m alto)
- Máquina de Espresso Casadio de 2 grupos
- Molino dosificador Bellini k-3
- Licuadora Industrial Hamilton Beach modelo Tango
- Insumos
- Curso de Arranque de Barra de Café



a sólo
\$76,499.00

IVA INCLUIDO
Precio Puesto
en Méx. D.F.

Paquete **AVIENTES!** a poner tu cafetería

Con máquina "CAPRI" SAN REMO de 2 grupos

Módular que incluye:

- Mueble Independiente para máquina de Espresso (0.72m ancho x 1.64m largo x 0.95m alto)
- Máquina de Espresso Capri de 2 grupos
- Molino San Remo SR80 de Dosificación Manual
- Licuadora Industrial Hamilton Beach modelo Tango
- Insumos
- Curso de Arranque de Barra de Café



a sólo
\$94,499.00

IVA INCLUIDO
Precio Puesto
en Méx. D.F.

CALENDARIO DE CURSOS en el D.F. y en provincia

"CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN EN PREPARACIÓN DE CAFÉ Y BEBIDAS"

FECHA	CURSO	IMPARTIDO EN SUCURSAL:
9 Y 10 Dic	Arranque de Barra de Café	GUADALAJARA
16 y 17 Dic.	Arranque de Barra de Café	MÉXICO Zona Rosa
19 y 20 Dic.	Introducción a la Catación	MÉXICO Zona Rosa
9 y 10 Ene.	Introducción a la Catación	GUADALAJARA
20 y 21 Ene.	Arranque de Barra de Café	MÉXICO Zona Rosa
27 y 28 Ene.	Arranque de Barra de Café	XALAPA
30, 31 Ene. - 1 Febrero.	CURSO Teórico / Práctico: Aprendiendo en Finca: Procesos y Catación de Café	XALAPA

INSUMOS:

- 5 Kg de café Etrusca® mezcla especial
- 6 Jarabes Torani®: crema irlandesa, amaretto, vainilla francesa, blueberry, durazno y fresa
- 6 Dosificadores para jarabe
- 3 Salsas Torani®: chocolate oscuro, chocolate blanco y caramelo
- 3 Dosificadores de salsa
- 6 Bases en polvo Chill Out Mix® de 2.5 Kilos: cappuccino, moka, natural, chocolate blanco, limón y yougourth
- 1 Botella de Chamoy
- 2 Botes de 4 libras de Chai David Rio®: tigre y elefante vainilla
- 5 Cajitas té stash: manzanilla, durazno, english breakfast, té verde y menta moroca
- 3 Bolsas de tizanas etrusca de 250g
- 1 Paquete de 2.05Kg de chocolate en polvo Don Gustavo
- 2 Concentrados frutales Torani® frusia: mango y piña colada
- 2 Dosificadores para líquidos con sólido
- 1 Cafiza® detergente en polvo
- 1 Rinza® detergente de lanceta
- 2 Jarras acero inoxidable de 3 oz
- 1 Jarra acero inoxidable 20 onzas
- 1 Gabacero acero inoxidable chico
- 1 Compactador de aluminio
- 1 Cojín compactador
- 2 Vasos medidores de espresso
- 1 Filtro ciego de acero inoxidable
- 12 Cucharitas medidoras de plástico
- Total de insumos
- Curso de Arranque de Barra de Café

www.cafeetrusca.com.mx

01 800 837 6844

etrusca-zonarosa@cafeetrusca.com.mx

ZONA ROSA CENTRO DE CAPACITACIÓN DE ALTO RENDIMIENTO. Liverpool No. 91 (Entre Havre y Niza) Colonia Juárez, Delegación Cuauhtémoc.

T(55) 5590-6843 T(55)5590-5407.

Conoce nuestros Cursos

5

CURSOS DE ACTUALIZACIÓN EN SUCURSALES

SUCURSAL GUADALAJARA

FECHA	CURSO
2 de Dic.	Taller básico (nivel 1) de Arte Latté: Tulipanes y Corazones
16 de Dic.	¡CAPUCCINNE! Lo más elite de polvos en el mercado para la temporada
6 de Ene.	Preparación de Americano: Lo mejor en preparación y filtrado
13 de Ene.	Aprende a darle costeo en tus bebidas y conoce tu ganancia real
20 de Ene.	Taller básico (nivel 1) de Arte Latté: Tulipanes y Corazones
27 de Ene.	¡CAPUCCINNE! Lo más elite de polvos en el mercado para la temporada

SUCURSAL MONTERREY

2 de Dic.	Taller demostrativo de máquinas y equipos para una cafetería
9 de Dic.	La magia y sus beneficios (Tés y Tizanas) Taller de catación
16 de Dic.	Bebidas para la temporada navideña
23 de Dic.	El toque final, haz ARTE en tu taza de café
5 de Ene.	Desarrollo del menú en bebidas de vanguardia
12 de Ene.	Métodos de preparación de bebidas a base de Jarabes, Salsas y Pulpas
19 de Ene.	Preparación de Americano: Lo mejor en preparación y filtrado
26 de Ene.	CHAI, sabor exótico y adictivo para un paladar selecto y exigente

SUCURSAL QUERÉTARO

2 de Dic.	La magia y sus beneficios (Tés y Tizanas) Taller de Catación
9 de Dic.	Conoce la línea premium de bases en polvo "Cappuccine"
16 de Dic.	Preparación de Americano: Lo mejor en preparación y filtrado
6 de Ene.	Taller comparativo de Bases en Polvo
13 de Ene.	Taller de CHAI, conoce, prepara y degusta del exótico sabor
20 de Ene.	Taller de catación en TÉS y TIZANAS
27 de Ene.	Conoce la línea premium de bases en polvo "Cappuccine"

CURSOS DE ACTUALIZACIÓN EN SUCURSALES

SUCURSAL PUEBLA

6 de Dic.	DIVERSIDAD EN EL MUNDO DEL CHAI
17 de Dic.	Conoce la línea premium de bases en polvo "Cappuccine"
27 de Dic.	Las nuevas tendencias para preparar un delicioso Café Americano
10 de Ene.	Conoce la línea premium de bases en polvo "Cappuccine"
17 de Ene.	Taller de preparación y catación en TÉS y TIZANAS
24 de Ene.	Las nuevas tendencias para preparar un delicioso Café Americano

SUCURSAL TIJUANA

2 de Dic.	Bebidas de Temporada Navideña, tips y recetas de preparación
9 de Dic.	¿How do you CHAI?... En las rocas, lattés, smoothies, bublea chai
16 de Dic.	Para la temporada un deliciosos CAFÉ ETRUSCA, métodos de preparación
6 de Ene.	CAFÉ ESPRESSO, prepáralo en todas sus formas
20 de Ene.	TÉS y TIZANAS orgánicas, degustación de toda la variedad

CURSOS XALAPA

2 de Dic.	La combinación perfecta café y chocolate
5 de Dic.	Prepara tu invierno, disfrutando lo mejor del Chai
7 de Dic.	Las nuevas tendencias para preparar un delicioso Café Americano
9 de Dic.	Concentrados, Jarabes y Pulpas: Lo mejor para tus Smoothies
13 de Dic.	El arte que se puede beber: Cappuccinos y Lattes
15 de Dic.	La importancia de la limpieza de tu equipo
17 de Dic.	Torani "Tu mejor Opción", endulza, combina, y crea tus bebidas
19 de Dic.	TÉS y TIZANAS, aromas y sabores

www.cafeetrusca.com.mx

01 800 830 8550

info@cafeetrusca.com.mx

Miguel Ángel 2-A, Col. Moderna, Delegación Benito Juárez, México D.F. C.P. 03510.
T(55) 5579-9981, T(55) 5579-9251 y T(55) 5579-9860; F(55) 5590-2296.



Conoce nuestros Cursos

6

CALENDARIO DE CURSOS DE LA AMCCE

ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y CAFETERIAS DE ESPECIALIDAD

FECHA	CURSOS EN MÉXICO D.F.
5 de Dic.- MÉXICO Zona Rosa	curso: Tips para abrir una cafetería (Parte 1)
9 de Dic.- MÉXICO Zona Rosa	curso: Tips para abrir una cafetería (Parte 2)
13 de Dic.- MÉXICO Zona Rosa	Taller Básico: Aprendiendo a catar café
14 de Dic.- MÉXICO Zona Rosa	Taller: Arte Latté con Gerardo Mendoza
9 de Ene.- MÉXICO Zona Rosa	curso: Tips para abrir una cafetería (Parte 1)
16 de Ene.- MÉXICO Zona Rosa	curso: Tips para abrir una cafetería (Parte 2)
18 de Ene.- MÉXICO Zona Rosa	Taller: Arte Latté con Aleli Moreno
25 de Ene.- MÉXICO Zona Rosa	Curso intensivo de tostado
31 de Ene.- MÉXICO Zona Rosa	Métodos de Extracción de Americano: Base Teórica

Informes con:
Pablo Contreras
Rodríguez

info@amcce.org.mx

Tel. 5698 4710 / 01 800 837 6844

Cursos de Actualización y Especialización en la ciudad de México

FECHA	CURSO	OBSERVACIONES
30,31 ene/1 feb	CURSO Teórico / Práctico: Aprendiendo en Finca: Procesos y Catación de Café	XALAPA
3 de Dic	Taller de preparación y decoración de LATTES	MÉXICO Zona Rosa
3 de Dic	Conoce y degusta la línea premium de Bases en Polvo a nivel mundial "CAPPUCCINE"	MÉXICO Zona Rosa
22 de Dic	Taller de catación en TES y TIZANAS (tiempos de infusión, tips, presentación final, metodos y lo nuevo en accesorios)	MÉXICO Zona Rosa
29 de Dic	Taller de Café Americano (conoce los más novedoso en Europa para preparar Café Americano de 6 formas distintas)	MÉXICO Zona Rosa
7 de Enero	Taller de preparación de bebidas con CHOCOLATES (salsas, jarabes, polvos)	MÉXICO Zona Rosa
7 de Enero	EL ARTE EN LA DECORACIÓN DE BEBIDAS, tips y herramientas	MÉXICO Zona Rosa
12 de Enero	Taller de catación básica en cafés ETRUSCA	MÉXICO Zona Rosa
19 de Enero	Conoce y degusta la línea mas elite que existe en Bases en Polvo CAPPUCCINE ¡todo un deleite!	MÉXICO Zona Rosa
28 de Enero	Taller de catación en TES y TIZANAS (tiempos de infusión, tips, presentación final, metodos y lo nuevo en accesorios)	MÉXICO Zona Rosa
28 de Enero	14:00 p.m. a 16:30 p.m.Suc. Zona RosaTaller de preparación y degustación de Lattés Calientes para la temporada	MÉXICO Zona Rosa
8 de Dic.	Jarabes, Pulpas y Salsas, todo para un mejor uso y preparación	Oficina Matriz
22 de Dic.	Taller comparativos de CHAI (prepara, degusta, aprende el exótico mundo de la bebida de moda)	Oficina Matriz
29 de Dic.	Taller de catación en TES y TIZANAS (tiempos de infusión, tips, presentación final, metodos y lo nuevo en accesorios)	Oficina Matriz
5 de Enero	Taller comparativo de lo nuevo en bases en polvo (prepara especulacates lattés de temporada)	Oficina Matriz
26 de Enero	Jarabes, Pulpas y Salsas, todo para un mejor uso y preparación	Oficina Matriz

www.cafeetrusca.com.mx

01 800 837 6844

etrusca-zonarosa@cafeetrusca.com.mx

ZONA ROSA CENTRO DE CAPACITACIÓN DE ALTO RENDIMIENTO. Liverpool No. 91 (Entre Havre y Niza) Colonia Juárez, Delegación Cuauhtémoc.

T(55) 5590-6843 T(55)5590-5407.