

2026

A REVISTA DO CAFÉ QUE
FIDELIZA!

**MÉTODO
DO MÊS:**

French Press:
Intensidade Para o
Ano Começar Forte.

**ORIGEM COM MUITA
SUSTENTABILIDADE:**

Garça/SP: A Região
Que Inspira Nossa
Café.

JANEIRO

RECOMEÇOS QUE ENERGIZAM.



Inspiração de verão, receita refrescante, novos ciclos e leia
como o poder do café impulsiona hábitos, metas e vitalidade.

ÍNDICE

03

EDITORIAL - RECOMEÇOS QUE ENERGIZAM.

MÉTODO DO MÊS: FRENCH PRESS: INTENSIDADE PARA O ANO COMEÇAR FORTE + RECEITA.

RECEITA DA ESTAÇÃO: CAFÉ GELADO CREMOSO PARA O VERÃO.

07

ORIGEM + SUSTENTABILIDADE: GARÇA, SP: A REGIÃO QUE INSPIRA NOSSO CAFÉ.

12

GLOSSÁRIO DO CAFÉ ESPECIAL: O QUE REALMENTE SIGNIFICA "ESPECIAL"?

14

EDUCAÇÃO SENSORIAL: AS 3 PRIMEIRAS SENSAÇÕES QUE UM CAFÉ REVELA.

TARÔMA JANEIRO: CARTA DO MÊS.

16

AGENDA DO CAFÉ:

MÁQUINAS: LOCAÇÃO E VENDA: NAVIGLIO GAGGIA.

DATAS COMERCIAIS DO MÊS.

Recomeços QUE ENERGIZAM.



Janeiro abre o ano com uma promessa: tudo pode ser novo. E, assim como no café, cada grão guarda um universo. Nesta edição, vamos mergulhar no frescor do verão, no primeiro sopro de energia, nos sabores vibrantes que marcam o início de 2026.

É tempo de experimentar, renovar hábitos, testar métodos, sentir aromas e permitir-se recomeçar, com intensidade, leveza e sabor.

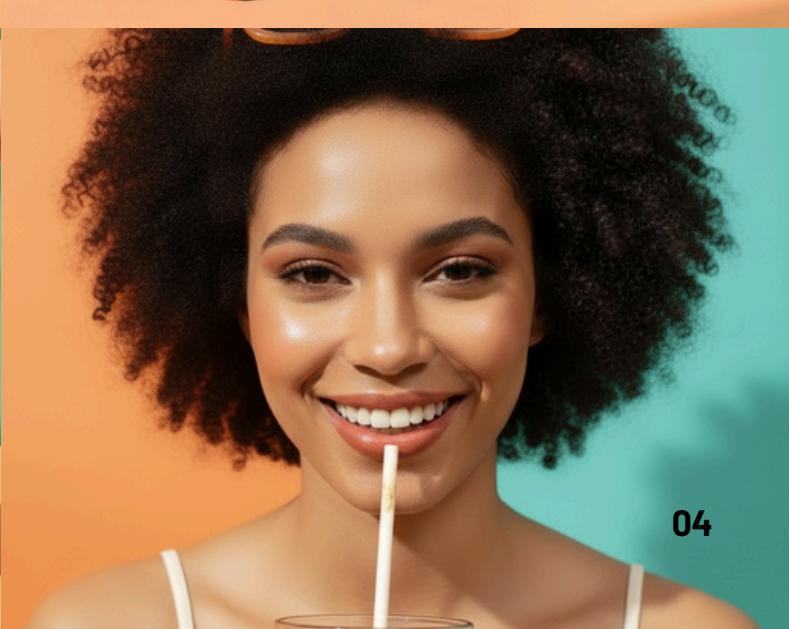
Que esta revista seja o seu primeiro gole de inspiração do ano.



2026



JANEIRO



RECEITA DA ESTAÇÃO:

JANEIRO

CAFÉ GELADO CREMOSO

Perfeita para o verão e para a edição de recomeços refrescantes!



CAFÉ GELADO CREMOSO



Ingredientes:

- 150ml de café Aroma Premium filtrado bem forte
- Gelo à vontade
- 50ml de leite ou vegetal
- 1 colher (sopa) de creme de leite ou chantilly opcional
- Açúcar ou xarope a gosto

Preparo:

1. Encha um copo com gelo.
2. Adicione o café Aroma Premium bem gelado.
3. Acrescente o leite.
4. Finalize com creme para textura.
5. Misture e sirva.



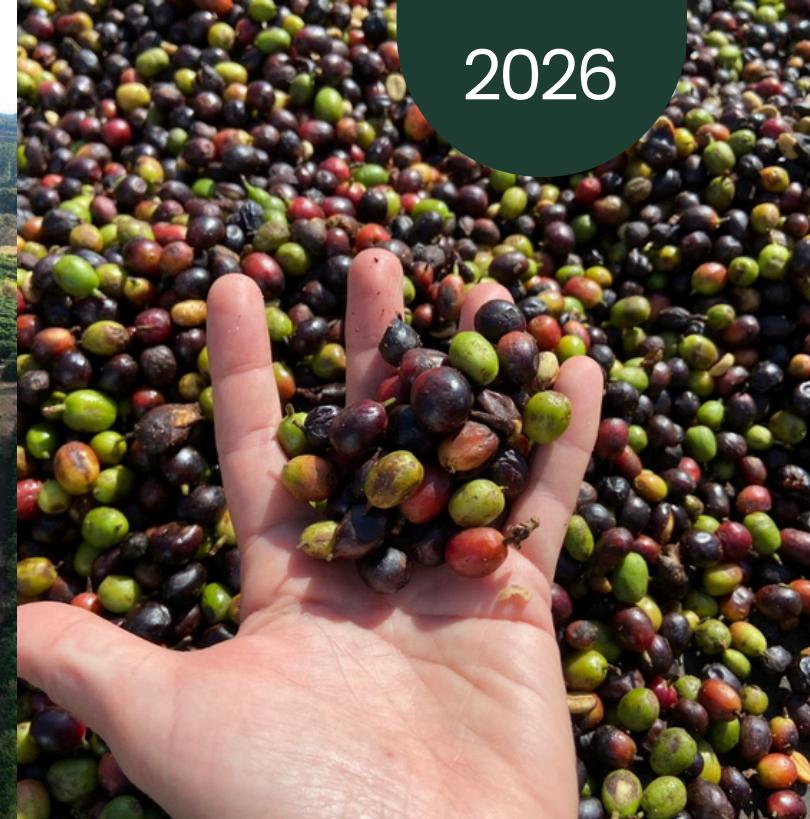
DICAS DO BARISTA:

Para cafeterias: versão com xarope de baunilha vende MUITO no verão.

Para consumidores: faça em casa com French Press para um sabor ainda mais marcante.

2026

ORIGEM + SUSTENTABILIDADE



2026

GARGA-SP



A CASA DO NOSSO GRÃO.



Por que Garça é tão especial?

- Altitude entre 650 e 900m, excelente para acidez equilibrada.
- Clima estável que favorece maturação uniforme.
- Terrenos vulcânicos que enriquecem a complexidade do grão.
- Produtores que preservam técnicas e práticas sustentáveis.

Sustentabilidade que importa:

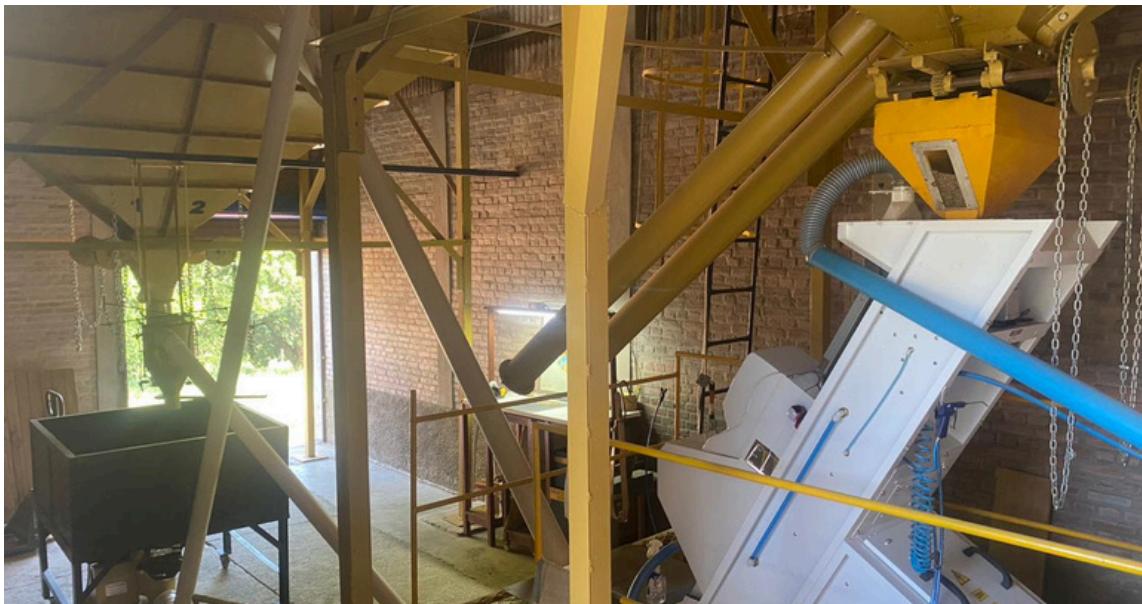
- Manejo consciente de água.
- Respeito ao solo.
- Incentivo a pequenas propriedades.
- Boas práticas certificadas (Rainforest Alliance no café superior moído).

Garça é a alma do Café Aroma e janeiro é o mês de celebrar nossas raízes.



Uma empresa

COM PRINCÍPIOS E TRADIÇÃO:



OCafé Aroma, através da Fazenda Água da Mata, nasceu há mais de 22 anos com o propósito de transformar os melhores grãos colhidos em uma bebida única e especial. Oferecemos aos nossos clientes mais exigentes uma experiência exclusiva. Nossa torrefação foi idealizada e construída na própria fazenda, para completar o ciclo de produção e entregar diretamente aos clientes um produto de alta qualidade e com grande frescor.

A unidade de produção é climatizada e conta com equipamentos de última geração para garantir maior qualidade final do produto durante o processo de torrefação, embalagem e expedição.



Certificação

RAINFOREST ALLIANCE



Mas o que faz um café ser verdadeiramente especial? Para nós, é a história por trás de cada grão. É por isso que orgulhosamente exibimos o selo Rainforest Alliance. Ele é a prova do nosso pacto: com as florestas que precisam ser protegidas, com os agricultores que merecem uma vida digna e com você, que busca uma experiência autêntica e responsável. Cada xícara do nosso café certificado apoia um ecossistema saudável e uma comunidade mais forte. É a certeza de que seu pequeno ritual diário gera um impacto positivo gigante.

Beba um café que não só agrada seu paladar, mas que também nutre o mundo.

GLOSSÁRIO



O QUE É CAFÉ ESPECIAL?



CAFÉ ESPECIAL:

Grão que recebe pontuação acima de 80 pontos na escala SCA e apresenta:

- Doçura natural
- Acidez equilibrada
- Corpo agradável
- Ausência de defeitos
- Perfil sensorial limpo e complexo

EDUCAÇÃO SENSORIAL:

3 Sensações Que Todo Café Especial Revela

1. Primeira impressão: Aromas voláteis
Notas de frutas, florais, chocolate, baunilha...
2. Sensação na boca : Corpo
A textura que preenche a língua.
3. Finalização: Retrogosto
O sabor que permanece depois do gole. Os cafés de Garça costumam deixar um toque doce leve.





TARÔMA DE JANEIRO

O GRÃO (O LOUCO)



Significado para o mês:

Você está começando um ciclo cheio de possibilidades. Nada está definido e isso é maravilhoso. Mensagem do Barista Místico: O café que você escolhe hoje define a energia que deseja para o ano.

AGENDA COMERCIAL

2026

GAGGIA
NAVIGLIO



NO CAFÉ
AROMA TEM:

LOCAÇÃO
E VENDA:



Experimente a autêntica experiência do café italiano

A Gaggia Naviglio é a escolha perfeita para quem aprecia o verdadeiro sabor do espresso italiano. Com sua interface intuitiva, esta máquina de café automática simplifica o preparo, permitindo que você ajuste facilmente a intensidade e a quantidade do café. O moedor cerâmico garante uma moagem precisa, preservando os aromas naturais dos grãos. Seu sistema de pré-infusão assegura uma extração uniforme, resultando em um café rico e encorpado. Ideal para quem busca praticidade sem abrir mão do sabor autêntico.

GAGGIA
NAVIGLIO

LOCAÇÃO
E VENDA:

INTERFACE INTUITIVA

Exibição simples e intuitiva com botões e botão giratório Optiaroma.

MOEDORES 100% CERÂMICOS AJUSTÁVEIS

Moedores duráveis que extraem a essência pura dos grãos, evitando superaquecimento. Escolha entre 5 opções para personalizar seu espresso, da moagem mais fina e intensa à mais grossa e leve.

OPTIAROMA

Com o botão giratório, selecione a quantidade de café moído em 3 níveis diferentes, personalizando a intensidade e o sabor da sua bebida com facilidade.

LOCAÇÃO
E VENDA:



FUNÇÃO MEMO

Personalize seu espresso programando a duração e intensidade desejadas para um resultado sob medida.



PANNARELLO CLÁSSICO

A ferramenta ideal para despertar seu barista interior e preparar cappuccinos cremosos e outras delícias à base de leite.

LOCAÇÃO
E VENDA:

VEJA MAIS DETALHES NO VÍDEO:



GOSTOU? FALE CONOSCO!

AGENDA COMERCIAL:



PARA CONSUMIDORES:

A rotina volta, o calor aumenta e o café acompanha o ritmo.

Janeiro é o mês perfeito para renovar hábitos e experimentar preparos mais leves e refrescantes.

Retomada da rotina:

- Comece o ano montando seu próprio kit de café para voltar ao trabalho com mais energia.
- Experimente métodos filtrados e bebidas frias para dias quentes.
- Dica: escolha cafés 100% arábica para um sabor mais suave e aromático.

AGENDA COMERCIAL:



Experimente:

- Café Gelado para o verão
- Janeiro combina com preparos gelados.
- Adicione gelo ao seu café filtrado ou explore receitas como café tônica ou latte gelado.
- O Café Premium Aroma é ideal para bebidas frias, graças ao corpo equilibrado e notas aromáticas limpas.

Momento de renovar os cafés de casa

- Após as festas, é comum faltar café no armário.
- Aproveite o mês para repor seus grãos, moídos ou cápsulas e garantir boas xícaras durante todo janeiro.



Novo ano, novos hábitos

- Janeiro é um bom mês para experimentar novos métodos, novos sabores e novas rotinas.
- Troque o café açucarado por uma experiência mais pura.
- Comece 2026 com um ritual matinal: água quente, filtro, café fresco e respiração profunda.

Pequenos prazeres da estação

- Tome seu café gelado no trajeto para o trabalho.
- Reserve cinco minutos da manhã para apreciar o aroma.
- Combine café com sobremesas leves de verão, como frutas cítricas.



AGENDA COMERCIAL:



PARA NEGÓCIOS:

Janeiro é um mês estratégico para estabelecimentos que querem começar 2026 com identidade e sabor.

Aqui estão algumas ideias para quem trabalha com café:

Retomar o abastecimento

- Início do ano é o momento ideal para reorganizar estoque e garantir cafés frescos.

ORGANIZAÇÃO DO ANO:

- Janeiro é ótimo para planejar novidades, treinar equipe e inserir novos produtos no cardápio.
- Começar com uma linha Premium ajuda a construir credibilidade desde o início da temporada.

DICA DE OURO:



PARA EXPERIMENTAR:

- Cafés arábica de origem controlada costumam ter maior aceitação entre clientes no verão.

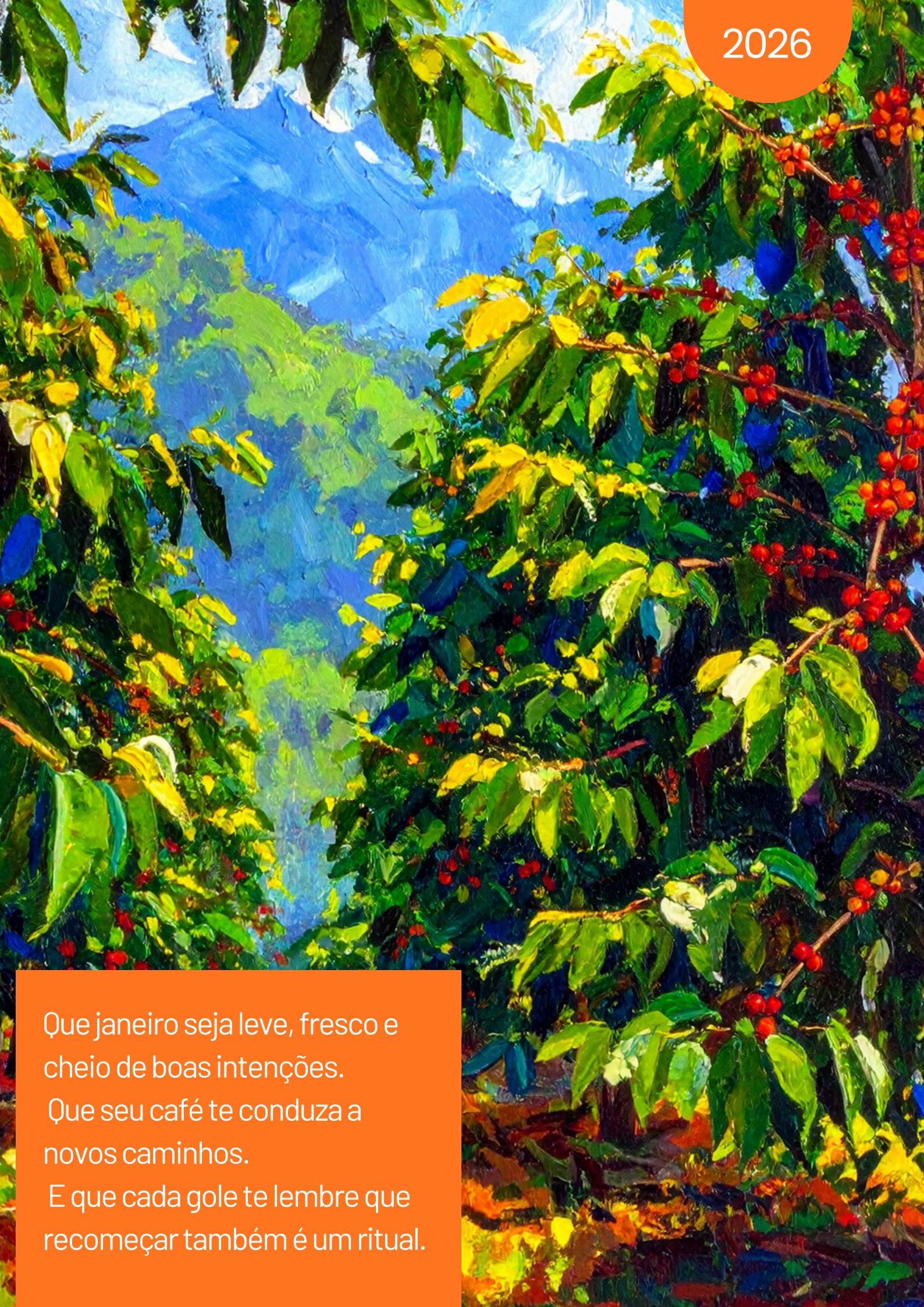
CARDÁPIO DE VERÃO

- Inclua bebidas geladas e filtrados suaves para acompanhar o clima quente.
- Sugestão: drinks com cold brew, tônica de café ou latte gelado preparado com café Premium.

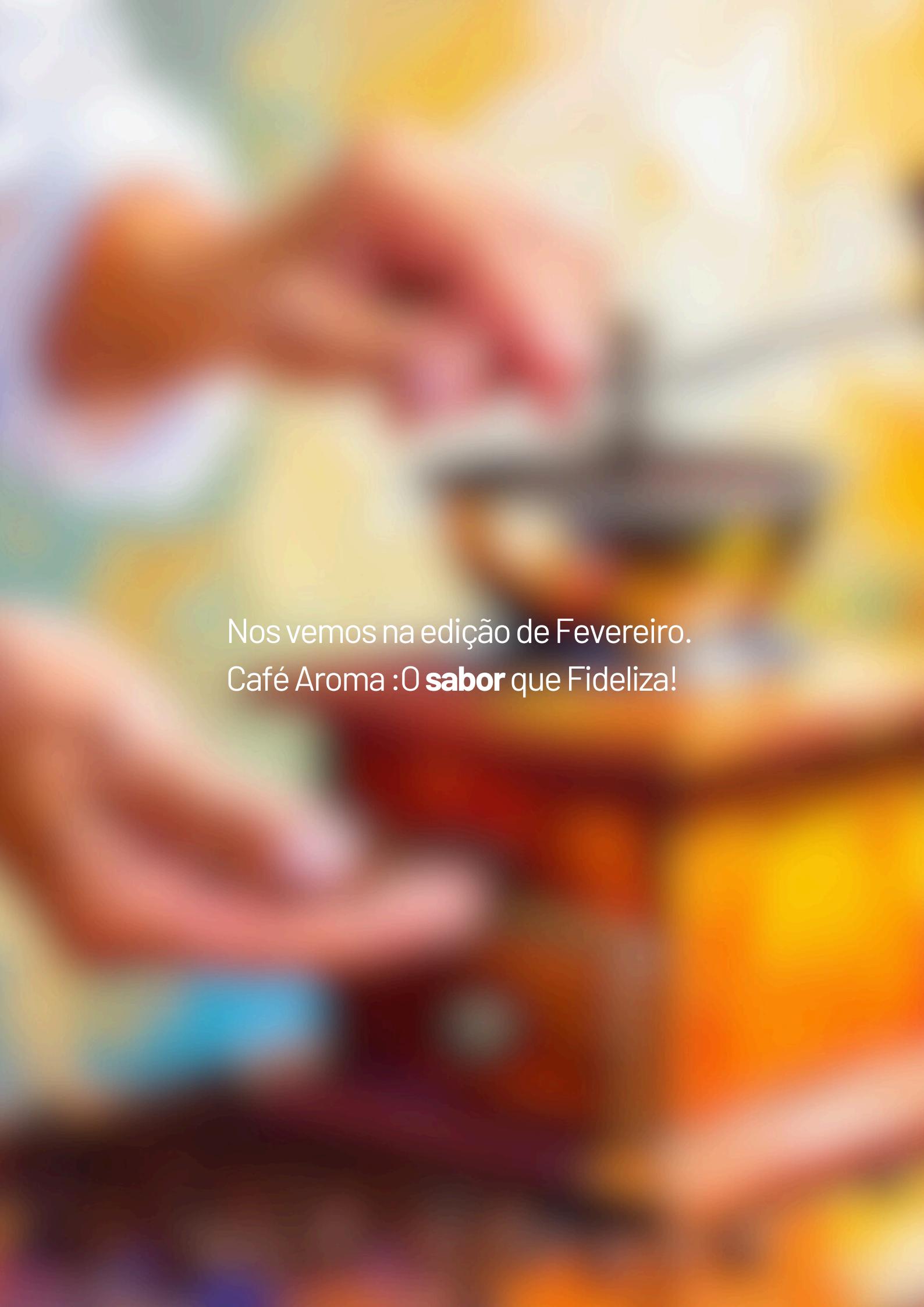
Experiência para o cliente

- Visuais mais claros e leves nas vitrines chamam a atenção nesta época.
- Dê destaque aos cafés mais aromáticos e refrescantes.

2026



Que janeiro seja leve, fresco e
cheio de boas intenções.
Que seu café te conduza a
novos caminhos.
E que cada gole te lembre que
recomeçar também é um ritual.



Nos vemos na edição de Fevereiro.
Café Aroma :O **sabor** que Fideliza!

