

Torrefacteur belge, expert en arômes.



cafés



preko



- I — **Notre Expérience**
- II — **Nos Piliers**
- III — **Nos Blends**
- IV — **Notre Gamme bio**
- V — **Nos Équipements**
- VI — **Nos Produits annexes**
- VII — **Nos Formations**





Depuis plus de 50 ans, les Cafés Preko représentent pour les professionnels et pour tous les amateurs de café, la référence dans la recherche de la meilleure qualité du produit. Notre méthode de torréfaction artisanale sublime les arômes du grain et donne un résultat en tasse unique.

La qualité des cafés Preko réside également dans une sélection rigoureuse des cafés verts et dans l'utilisation des meilleurs arabicas tirés des plus grandes origines. Une torréfaction journalière et une distribution directe au client garantissent une fraîcheur inégalable du café.

Conscients de l'effet bénéfique des produits frais, locaux et naturels sur la qualité de vie, nous avons aussi décidé de développer une gamme de cafés certifiés bio.

De plus, participer à l'aide au développement des pays producteurs de café vert est une priorité pour nous. Tous nos cafés sont donc disponibles en Fair Trade sur demande via [l'efico foundation](http://efico.foundation) EFICOFUNDATION.ORG



Deux générations sont aux manettes chez Preko. Cette gérance familiale combine l'expérience du secteur avec l'apport d'idées liées à la nouvelle vague du café.

De nombreux voyages et formations de la Specialty Coffee Association ont façonné nos connaissances sur le monde du café. C'est grâce à cela que nous pouvons vous offrir un produit de qualité supérieure.

**Des cafés
d'exception et de
grandes origines**

**Un service
technique
expérimenté**

**Des formations
pour transmettre
notre passion**

**Un service
de livraison
performant**

**De l'équipement
horeca de qualité**

**Une gamme
bio complète**

**Un large choix de
produits annexes**



Nos Blends

— Assemblages



Ils sont disponibles dans des sachets de 1 kg et 500 g, ainsi qu'en sachets 3 kg et 5 kg destinés au vrac.

En grains ou en moulu, vous trouverez à coup sûr le café qui vous correspond dans cette gamme de mélanges.

Regal — Intensité 6

Un Preko Régál, c'est un café tout en rondeur, souple et naturellement doux. Un mélange subtil de cafés arabicas du Brésil et d'Amérique Centrale qui donne un corps agréable en tasse.

Forza — Intensité 8

Le Preko Forza, c'est l'Espresso par excellence : une alliance des meilleurs cafés arabicas du Guatemala et du Costa Rica pour l'arôme, avec une touche de Brésil et de café sélectionné d'Indonésie pour l'impression unique de l'Espresso à l'italienne.

Numero Uno — Intensité 7

Le Preko Numero Uno est un café d'exception qui allie le corps et l'équilibre des grandes origines du Guatemala avec les arômes des meilleurs cafés du Costa Rica et des cafés d'altitude du Honduras. Un assemblage tout en finesse des plus grands Arabicas qui flattera votre palais.

lonia — Intensité 9

Le Preko lonia est parfait pour les amateurs de cafés Ristretto à l'italienne. Puissant en bouche, il a une légère amertume en final. Ces sensations sont apportées grâce à une savante combinaison d'arabicas du Nicaragua et de Colombie avec du robusta d'Inde.

IV.

Notre Gamme Bio

— Écoresponsable



Ces produits sont au cœur de nos projets. Nous avons fait partie des précurseurs du café bio en Wallonie.

Chaque année, nous étoffons un peu plus notre gamme pour la rendre la plus complète et écoresponsable possible.

Café Preko bio

Un café Preko BIO, c'est un café bien équilibré, avec un bel arôme et au final un goût fruité. C'est un assemblage de cafés de spécialité du Mexique et de Colombie, cultivés et récoltés suivant les normes de la certification des cafés biologiques.

Déca bio naturel

Un déca 100% Arabicas. Vous serez agréablement surpris par la plénitude de son goût. Grâce à la décaféination naturelle sans produits chimiques, ce café garde tout son arôme et est respectueux de votre santé. Un café de grande origine du Pérou.

Pure origine

Ce produit est basé sur l'expérience de dégustation. Ces cafés de spécialités issus de grandes origines sont accompagnés d'une fiche explicative. Celle-ci détaillera le processus de culture et de récolte ainsi que les goûts qui se retrouvent en tasse. L'objectif est de faire découvrir au consommateur de nouveaux goûts inédits et originaux.

Retrouvez également
nos blends Bio dans d'autres formats



- Pads compatibles Senseo® (normal et déca)
- Capsules compostables compatibles Nespresso® (normal et déca)
- Capsules compatible Dolce Gusto®



Nos Équipements

— Horeca



Nous sommes également distributeur spécialiste d'équipement horeca.

- Machine à café traditionnelle
- Moulin à café
- Machine à café automatique
- Lave-tasses et lave-vaisselle
- Machine à glaçons
- Machine à café pour bureau et petits distributeurs



Notre équipe technique expérimentée interviendra dans les plus brefs délais sur votre matériel. Experts dans toute la gamme de machines que nous fournissons, nos techniciens mettront tout en œuvre pour que vous puissiez toujours servir vos clients sans problème. De plus, le fait de disposer de ce service en interne nous permet d'être extrêmement flexible.

Surfez sur la nouvelle vague du café en proposant des boissons tendances à base de lait. Nous vous fournirons le matériel de communication nécessaire pour promouvoir ces nouveaux produits.



Lattiz : cette machine innovante produit une mousse de lait parfaite. Elle vous assurera une constance en qualité et aspect de vos produits. Capable de faire une mousse de lait en six secondes, elle vous fera donc gagner en efficacité dans la préparation de vos cappuccinos !

VI.

Nos Produits

— annexes



Facilitez-vous la vie et étendez votre gamme de produits fournis par Preko ! Notre gamme couvre une grande variété de produits qui pourraient être utiles dans votre établissement à un prix compétitif !

- Le Plateau café
(Lait, sucre et biscuits)
- Apéritifs salés
- Jus de fruits frais
- Thés et chocolat chaud
- Produits d'entretien



Nos camionnettes sillonnent tous les jours les routes de Belgique. Nous vous livrons de façon régulière pour que vous ne manquiez jamais de rien. Nos agents de livraison pourront vous assister dans la gestion de votre stock ainsi que vous proposer des nouveautés ou des offres spéciales.



VII ■ Nos Formations

Afin de transmettre notre passion pour le café, nous avons mis sur pieds un centre de formation dans une salle spécialement équipée!

Durant ces formations, vous apprendrez tout ce qu'il y a derrière une tasse de café. De la culture à la torréfaction en passant par la préparation du café vert et le transport, aucune facette de cet univers fascinant ne sera oubliée. Nous vous enseignerons également la meilleure méthode pour faire un espresso parfait. Vous serez également initié au monde des barista et au latte art. Certaines de ces formations sont organisées en collaboration avec l'Ifapme et sont donc certifiées.

Préparez-vous à entrer dans le monde du café!

Nous vous accueillerons également pour des séances personnalisées. Durant celles-ci, nous vous présenterons, par exemple, des recettes de boissons à base de café à proposer dans votre établissement.





cafés
preko



Siège social

Rue Puits-Marie 92, 4100 Seraing

Ouvert du lundi au vendredi
de 8h30 à 12h30 et 13h30 à 17h30

Contacts

Vincent Gambini – vincent@preko.be
Rodolphe Gambini – rodolphe@preko.be
Téléphone: +32 (0)4 336 12 12