



Para el Café Gourmet, hay Bases Sólidas para Usar Térmicos



- **Satisfaga a sus clientes** — ¡Los vasos térmicos Dart mantienen el café de sus clientes más caliente permitiendo a la vez sostener el vaso cómodamente!
- **Reduzca sus costos** — ¡No requieren de dos vasos o fajilla!
- **Aumente sus ventas** — ¡Los clientes satisfechos vuelven comprar e incrementan sus ganancias!



**PARA EL
sabor**

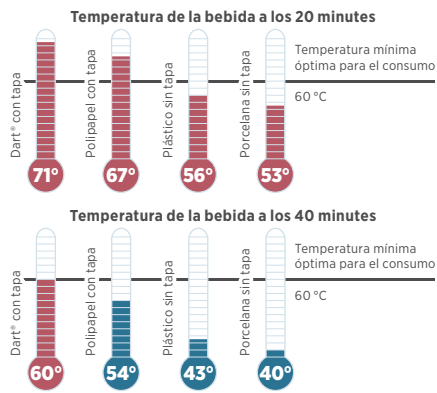


**PARA LA
comodidad**



**POR EL
medio
ambiente**

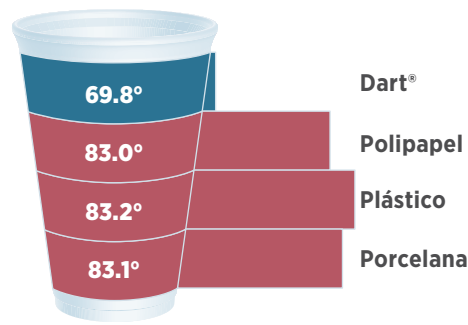
Temperatura interna



La temperatura óptima para beber según The Specialty Coffee Association of America (Asociación de Especialistas de Café de América), es entre 60°C y 71°C. La temperatura del café en un vaso térmico Dart permanece en un rango óptimo de temperatura para beber por un período largo de tiempo. El café se mantiene caliente por más tiempo, manteniendo satisfechos a sus clientes.

Temperatura de la pared externa del vaso

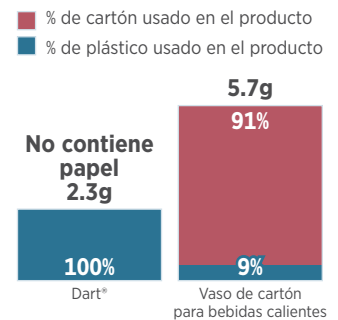
Cuando la temperatura de la bebida es de 79°C



Las propiedades térmicas del vaso térmico Dart hacen de la pared del vaso una mejor barrera térmica. Los vasos de la competencia están hasta un 26% más calientes.

Análisis del peso del material

Peso total del producto utilizado en un vaso de 16 oz medido en gramos



Según el Chicago Paper Testing Laboratory Inc. (Laboratorio para Pruebas de Papel de Chicago, Incorporado), expertos en la industria, los vasos térmicos Dart pesan menos que los vasos de la competencia (incluso sin fajilla). Los vasos de papel para bebidas calientes contienen un 22% más de plástico y requieren de una fajilla para proteger a los clientes para que no se quemem las manos.

Los vasos térmicos Dart no afectan los componentes de sabor del café.

Prueba científica

ABC Research Corp. (Corporación ABC de Investigación), una experta en la industria, probó el café servido en un vaso térmico, en vaso de cartón y en taza de vidrio para determinar el componente volátil orgánico en cada medio. Ellos concluyeron que "no se observaron diferencias en los componentes intrínsecos al sabor del café".

Testimonio del experto

Según un panel de expertos de café, el vaso en el cual se sirve el café no afecta el sabor del mismo. Esta es la opinión de expertos profesionales del sabor de las principales casas tostadoras tales como Superior Coffee and Foods (Café y Comidas Superiores), Continental Coffee (Café Continental), S&D Coffee (Café S&D) y Community Coffee Company (Compañía de Café de la Comunidad).



Para información adicional,
comuníquese con su representante
de ventas Dart o llame al
001-800-248-5960

www.dartdemexico.com

DART de MÉXICO, S. de R.L. de C.V.

El modelo de excelencia de la industria

Atlacomulco, Edo. de México C.P. 50450

Tel: 001-800-248-5960 (sin costo) • Fax: 001-800-676-3822

Casa Matriz: Mason, Michigan 48854 E.U.A.

ventas@dart.biz • www.dartdemexico.com