



# CAFÉ LÍQUIDO CONCENTRADO IDEAL



MARCA REGISTRADA

Analizado y aprobado para la alimentación por los Laboratorios Municipales de Madrid y Barcelona.

## ECONOMIA • COMODIDAD • HIGIENE

No más pérdida de tiempo, de trabajo y dinero en la preparación del café.

El Café concentrado "IDEAL", verdadera esencia líquida de café, obtenido exclusivamente de sus más selectas clases, viene a llenar una necesidad por su economía, su comodidad e higiene, cómo se demuestra con algunas de sus principales ventajas que se enumeran a continuación:

### ECONOMIA

Su economía es bien notoria si se compara con el café obtenido por el procedimiento hasta ahora corriente, debido al ahorro de tiempo, trabajo, de utensilios para su preparación y a su muy reducido precio.

Recomendado para uso doméstico, Viajeros, Excursionistas, Cazadores, Asilos, Hospitales, Comunidades, Ejército, Armada, Navegación, etc.

### COMODIDAD

No hay que esforzarse para demostrar la comodidad que representa el uso del Café concentrado "IDEAL" pues con la mayor rapidez puede improvisarse en cualquier momento una taza de café sin más que un poco de agua, lo cual permite resolver con facilidad el siempre enojoso problema de preparar el café en casa. La preparación doméstica del café, aún con los aparatos más perfectos, es con frecuencia defectuosa y siempre antieconómica. La mayor parte de las materias solubles del café, lo mismo aromáticas que extractivas, se pierden en dicha operación. La extracción del aroma por el nuevo procedimiento de concentración permite aprovechar todos los principios del café, lo que hace posible la economía que se nota en el precio del Café concentrado "IDEAL".

### HIGIENE

El Café concentrado "IDEAL" es insustituible para mezclar con la leche, pues esta no pierde sus cualidades nutritivas toda vez que permite tomar la leche sin agua.

Se garantiza que el Café concentrado "IDEAL" sólo contiene café de primera calidad y agua purificada.

### USO

Basta una cucharadita de Café concentrado "IDEAL" disuelto en agua caliente, para obtener una taza de rico café.

Para café con leche, es suficiente media cucharadita o menos.

Un frasco para 50 tazas 2'65 ptas. - Un frasco de litro 13 ptas.

¡¡Una taza de café por 5 céntimos!!

De venta en Colmados, Ultramarinos y Droguerías.

Medalla de Oro en la Exposición Internacional de Barcelona.

Concesionario: S. A. de D. VIDAL-RIBAS - Cortes, 639.-Barcelona

**EXTRACTO CONCENTRADO DE CAFÉ**  
S. A. R.  
Procedimiento patentado  
Pureza garantizada  
TIP. ALTÉS

1

**CAFÉ CONCENTRADO**  
ECONOMÍA  
COMODIDAD  
HIGIENE

Marca Registrada

2

**CAFÉ CONCENTRADO**  
ECONOMÍA  
COMODIDAD  
HIGIENE

Marca registrada

3

**USO** Basta disolver en agua caliente una cucharadita de este extracto para obtener una taza de café.  
Insustituible para mezclar con la leche; pues ésta no pierde sus cualidades nutritivas, toda vez que es suficiente media cucharadita o menos, para obtener café con leche.  
**OBSERVACIONES:** El café concentrado IDEAL se conserva indefinidamente. — Téngase el frasco bien tapado.  
*Analizado y aprobado para la alimentación por los Laboratorios Municipales de Madrid y Barcelona.*

4

**MODO DE USARLO**

Sobre el agua hirviendo que de ordinario se emplea en la preparación del café, para 400 plazas, échese un litro de *Café concentrado IDEAL* revolviéndolo con un cazo y mezclándolo con la leche, ya sea natural o condensada, obteniéndose así un café con leche inmejorable, pudiéndose aumentar o disminuir la cantidad de extracto de café según guste más o menos cargado.

*Analizado y aprobado para la alimentación por el Laboratorio Municipal de Barcelona*

4001-IMP. ALTÉS

**USO** Basta disolver en agua caliente una cucharadita de este extracto para obtener una taza de café.  
Insustituible para mezclar con la leche; pues ésta no pierde sus cualidades nutritivas, toda vez que es suficiente media cucharadita o menos, para obtener café con leche.  
**OBSERVACIONES**  
El café concentrado *ideal* se conserva indefinidamente. Téngase el frasco bien tapado.  
Este frasco contiene extracto para 50 tazas de café.  
*Analizado y aprobado para la alimentación por los Laboratorios Municipales de Madrid y Barcelona.*  
Medalla de Oro en la Exposición Internacional de Barcelona.

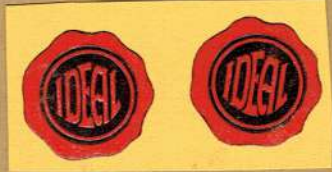
**USO** Basta disolver en agua caliente una cucharadita de este extracto para obtener una taza de café.  
Insustituible para mezclar con la leche; pues ésta no pierde sus cualidades nutritivas, toda vez que es suficiente media cucharadita, o menos, para obtener café con leche.  
**OBSERVACIONES**  
El café concentrado IDEAL se conserva indefinidamente. Téngase el frasco bien tapado.  
*Analizado y aprobado para la alimentación por los Laboratorios Municipales de Madrid y Barcelona.*  
Medalla de oro en la Exposición Internacional de Barcelona, 1929.

16525

**"CAFÉ IDEAL"**

*Precinto de garantía*

6



5

*Café Concentrado Ideal*

*Café Concentrado Ideal*

7

**USO** Basta disolver en agua caliente una cucharadita de este extracto para obtener una taza de café.  
Insustituible para mezclar con la leche; pues ésta no pierde sus cualidades nutritivas, toda vez que es suficiente media cucharadita o menos, para obtener café con leche.  
**OBSERVACIONES:** El café concentrado IDEAL se conserva indefinidamente. — Téngase el frasco bien tapado.  
*Analizado y aprobado para la alimentación por los Laboratorios Municipales de Madrid y Barcelona.*  
Producto de las Plantaciones "HACIENDA VIRGEN DE MONTSERRAT" (Guinea Española), preparado en su Casa de Córdoba "CAFÉS BATA".  
Medalla de Oro en la Exposición Internacional de Barcelona.

**ETIQUETAS CAFE IDEAL**

1 - Debe corresponder a los inicios. 2 - Etiqueta del año 29 con el Negrito, el frasco que sostiene el Negrito lleva etiqueta del año 27, ver foto Exp. In. turdesa

3 corresponde a un pequeño frasco, no se ve de muestra ó venta. 4 Etiquetas USO para la parte superior de los frascos. 5 - Precintos que recogían un copuchón de papel para los frascos iniciales con logon de cordón, los circulares cubaban el logon de cordón

6 - Deben corresponder a frascos de 1/2 y 1 litro. 7 - Del nuevo frasco a partir de 1939 el café lo suministraban CAFES BATA pero se foliaba en Sta. Catalina