

COFFEE *times*

EDIZIONE 20 | PRIMAVERA|ESTATE 2022

ALPS COFFEE | NOVITÀ & TRADIZIONE



ALPS COFFEE

L'apice della qualità per l'apice del piacere

Caffè crudo di prim'ordine, passione mediterranea e qualità alpina trovano la loro massima espressione nelle nobili miscele di Alps Coffee. Per la torrefazione altoatesina Schreyögg, la perfezione in tazza è ben più di una tradizione familiare tramandata di generazione in generazione. Momenti unici dedicati a questo caffè, celebrati dal 1890. Frutto della minuziosa selezione dei chicchi, della tostatura lenta delle singole varietà e della raffinata composizione dei sapori. Schietto, rigoroso, di gran classe.

NOVITÀ IN ASSORTIMENTO

Piacere e gioia di vivere: CAFFÈ ESPRESSO ALLEGRIA

Per le macchine superautomatiche a casa... e un pizzico di gioia in più ogni giorno. Tazza dopo tazza. Ora disponibile anche nei negozi al dettaglio.

Questa rivitalizzante composizione, dedicata agli amanti del caffè dal palato raffinato, seduce con la sua leggerezza, espressione di delicate sfumature aromatiche, e un'acidità appena accennata.

Chicchi 100% Arabica delle migliori coltivazioni del Centro America conferiscono a questa pregiata miscela note vellutate e sentori di noce.

Che si tratti di un espresso o di un caffè lungo, Caffè Espresso ALLEGRIA per macchine superautomatiche seduce con la sua performance dall'aroma intenso, corposo e unico. La vostra personale pausa caffè di qualità, premendo un pulsante. ☺



100% ARABICA



Tostatura | Röstung | Roasting

Chiara | Hell | Light

Media | Mittel | Medium

Scura | Dunkel | Dark

●●●● Aroma

●●●● Corpo | Körper | Body

●●●● Intensità | Intensität | Intensity

●●●● Equilibrio | Balance

●●●● Acidità | Säure | Acidity

CAFFÈ ESPRESSO ALLEGRIA 500g - Grani

EDITORIALE

Stimati clienti e amanti del caffè,



È arrivata la primavera! Una stagione che trabocca di energia. La natura si risveglia con una carica contagiosa, che quest'anno percepiamo con un'intensità maggiore del solito, reduci come siamo da mesi che ci hanno messi a dura prova e profondamente segnati.

Assieme alla bella stagione, sta lentamente tornando anche una sorta di normalità. Con la pandemia sono cambiate molte cose, anche per noi produttori di caffè, che abbiamo assistito a un fenomeno tanto frequente quanto inevitabile: il piacere del caffè si è spostato dal bar alla cucina di casa.

Così, abbiamo deciso di sviluppare un nuovo prodotto: un caffè da assaporare tra le quattro mura domestiche. Piacere e gioia di vivere sono stati i cardini del progetto, come indica chiaramente il nome: Caffè Espresso ALLEGRIA - una miscela concepita espressamente per le superautomatiche di casa e che sarà presto commercializzata al dettaglio.

In questo numero di Coffee Times, torniamo sull'argomento della tazzina ideale e presentiamo la nostra nuova linea di tazze esclusive. Un esempio di perfetta simbiosi tra design e funzionalità.

Ma i motivi per rallegrarsi non sono finiti qui. Nel nostro centro di formazione sono finalmente ripresi i corsi di Latte-Art, ai quali è già possibile iscriversi. Inoltre sono ricominciate le visite di gruppo alla nostra torrefazione, di cui trovate tutte le informazioni sul nostro sito web.

Tutte ottime ragioni per invitarvi a esserci fedeli, a lasciarvi ispirare da Alps Coffee e ad assaporare i nostri pregiati caffè!

Cordialmente,
Stefan Schreyögg

CERTIFICAZIONI DEI PRODOTTI E DELL'AZIENDA

Per maggiori informazioni: www.alps-coffee.it



Marchio Bio UE
Coltivazione biologica
del caffè



FAIRTRADE
Condizioni di commercio
equo e solidale



IFS-FOOD
International
Featured Standards

UNO SGUARDO AL MONDO DEL CAFFÈ

Su, più su - il caffè al top!

Un caffè in compagnia di...

Malga Epircher Laner ... nell'area sciistica & escursionistica Obereggen (1.830 m s.l.m.)

www.epircher-laneralm.com



Da sin. a ds.: Walter Untersalmberger con famiglia



Il piacere del caffè in alta quota? Un'emozione imperdibile!

A una minor pressione atmosferica corrisponde un punto di ebollizione più basso e ciò influenza anche il processo di preparazione del caffè.

Per raggiungere la perfezione in tazza, ci vuole la competenza dell'assistenza tecnica di Alps Coffee. Perché il team di Alps Coffee non teme nemmeno le vette più alte.



E Alps Coffee, cosa dice della malga Epircher Laner?

Markus Platter, persona di contatto presso l'ufficio vendite:

"Trovo eccezionali lo spirito di squadra e la cura dei dettagli. È ad essi che si deve la particolare atmosfera della malga: rilassata anche nei momenti di maggior fermento".

Walter Untersalmberger gestore dell'Epircher Laner:

"C'è intesa, c'è qualità... Cosa vuoi di più?"

Alla malga Epircher Laner si respira aria di novità!

Dopo l'ampio intervento di ristrutturazione di due anni fa, la baita ai piedi del Latemar, nell'area sciistica ed escursionistica Obereggen, mostra il suo profilo migliore.

In posizione privilegiata tra piste da sci e percorsi per slittini, dà il benvenuto ai visitatori in un ambiente moderno, invitante e accogliente.

Nella cucina a vista vengono elaborati piatti tipici altoatesini, ricette della tradizione me-

diterranea e creazioni vegetariane. Il tutto sotto lo sguardo affascinato e curioso degli ospiti. Un vero spettacolo!

La specialità della casa? Il brunch! Anch'esso, naturalmente, a base di prelibatezze regionali e reinterpretazioni di piatti tipici del luogo.

La terrazza baciata dal sole e affacciata sul magnifico panorama è un angoletto ideale per assaporare in tutta tranquillità uno squisito caffè ALPS COFFEE con un delizioso dolce fatto in casa, mentre i più piccoli si divertono nell'ampio parco giochi lì accanto. ☺

EROI DI TUTTI I GIORNI

Se tutto fila liscio in fatto di caffè, è grazie al nostro servizio clienti. Cuore dell'azienda sin dal 1982, il servizio di assistenza tecnica di Alps Coffee si compone oggi di sette specialisti sempre a disposizione dei clienti. Un team affiatato e perfettamente coordinato che può attingere a una grande esperienza!



Kurt Unterweger, collaboratore del team tecnico e membro della ditta dal 1994.

„Le innovazioni tecniche degli ultimi anni sono davvero impressionanti - l'esperienza da sola non è sufficiente a fornire un quadro chiaro e completo della situazione. Ecco perché attribuiamo un'enorme importanza alla formazione e all'addestramento dei baristi. Un elemento di complessità è dato senz'altro dalla grande varietà di macchine da caffè, dalla tradizionale macchina manuale alla superautomatica, dalla macchina per caffè filtro a quella da caffè in cialde. Nella scelta di una macchina professionale e dei suoi accessori bisogna tenere conto di svariati fattori. Attualmente, abbiamo in uso migliaia di macchine e impianti, per i quali il nostro team di tecnici fornisce assistenza e manutenzione".

ASSISTENZA TECNICA:
T +39 0473 967700

"Ogni giorno diamo il massimo per fornire ai nostri clienti un'assistenza telefonica semplice e tempestiva o per organizzare rapidamente un intervento in loco."

BIO - FAIRTRADE

Per amore dell'ambiente e perché la sostenibilità ha un gusto migliore



... e negli anni questa convinzione si è rafforzata: la produzione sostenibile di caffè porta con sé innumerevoli vantaggi.

L'equilibrio tra aspetti sociali, ecologici ed economici crea stabilità, facendo sì che la coltivazione del caffè, improntata alla qualità, possa guardare al futuro. ☺



Caffè Espresso BIO ORGANICO

Questo caffè espresso si distingue per una corposità ben sviluppata e un'acidità fine e discreta.

La squisita miscela si compone per il 90% di chicchi di Arabica del Centro e Sud America e per il 10% di pregiati chicchi di Robusta dall'Asia sudorientale.

Tutti i grani provengono da agricoltura biologica e sono certificati Fairtrade.

Disponibile in confezioni da:
1000 g - grani
250 g - grani
250 g - macinato

COFFEE-to-go



Bio-degradabili:

le tazze per caffè da asporto di Alps Coffee.

I pregiati coffee to go della gamma Alps Coffee sono offerti in tazze fabbricate con materiale biodegradabile.

Le tazze ecologiche di Alps Coffee sono disponibili in tre misure: da 90 ml per l'espresso, da 260 ml per il cappuccino e da 350 ml per il latte macchiato.

Tutte vengono fornite con coperchio riciclabile e bastoncino di legno. Per la produzione delle tazze vengono utilizzate solo materie prime di origine europea.

Gli inchiostri sono a basso odore e a bassa migrazione e soddisfano le linee guida EUPIA (inchiostri da stampa per imballaggi alimentari).

CONSIGLI PRATICI PER BARISTI

Ecco perché il piacere di un buon caffè dipende anche dalla tazza... Quattro chiacchiere con Peter Schreyögg



Peter Schreyögg

Che materiale, forma e dimensioni della tazza influenzino la percezione del gusto del caffè è risaputo. Perché il piacere di bere un buon caffè sia davvero tale, dunque, conta non solo il metodo di preparazione, ma anche il recipiente da cui si beve. È una questione che interessa da vicino un torrefattore – poiché la varietà di accessori è enorme e un bel design non è necessariamente garanzia di una degustazione piacevole. Ma allora, cosa lo è?

Una tazza fatta bene è il frutto della perfetta simbiosi di funzionalità e design – e presenta caratteristiche ben precise in termini di materiale, forma, lavorazione e spessore. Ognuno di questi aspetti, infatti, contribuisce a mantenere la temperatura all'interno del recipiente e permette all'aroma del caffè di svilupparsi correttamente.

E poi c'è la conduzione termica, altro aspetto essenziale che, naturalmente, dipende dal materiale. Attualmente, il vetro va per la maggiore – e non solo per ragioni estetiche. Una tazza di vetro assorbe il calore della bevanda appena versata.

Diversamente da una tazza di ceramica o porcellana, inoltre, la tazza di vetro non deve essere preriscaldata. Il maggior svantaggio della tazza di vetro è l'incapacità di trattenere il calore.

“Personalmente sono convinto che per la preparazione di un espresso la scelta migliore siano la ceramica o la porcellana. Al vetro si può sempre fare ricorso se la tazza non può essere preriscaldata.”



La tazza dovrebbe essere **concava**, cioè avere una curvatura verso l'interno, in modo che durante l'estrazione, quando ha un movimento rotatorio, la crema possa svilupparsi correttamente e rimanere stabile.



La **parete** della tazza non deve essere troppo sottile per riuscire a mantenere il calore.



Per una presentazione ottimale, l'interno della tazza dovrebbe essere **bianco**.



CONSIGLI PRATICI PER BARISTI

Aspetti della giusta scelta delle stoviglie per la ristorazione

L'ABBICCI DELLA TAZZINA

Com'è fatta la tazzina perfetta per un espresso italiano?

Dietro a questa domanda si cela una filosofia complessa, ma in poche parole si può dire che la tazzina ideale è di porcellana, ha una capacità di 50-80 ml e viene preriscaldata (nel caso della porcellana) a 50 °C circa.

Poiché l'espresso esce dalla macchina a 80-90 °C, nella tazza raggiunge la temperatura ottimale di 65-70 °C.

La tazza deve avere uno spessore tale da conservare il calore a lungo. Un fattore decisivo per un espresso perfetto è la forma della tazza.

La tazza deve avere il fondo interno arrotondato e forma conica e concava per permettere la formazione di una crema stabile e compatta. Il diametro superiore deve essere ridotto per evitare il dissiparsi dell'aroma e la rottura della crema. Tanto l'uno quanto l'altra, infatti, sono caratteristiche importanti di un buon espresso! ☘



La classica tazzina da espresso.

Capacità: 50-80 ml. Leggermente conica, con il fondo stretto che si allarga verso l'alto; non troppo, però, se no la crema si disfa troppo in fretta. Abbastanza spessa da conservare il calore e resistere alla rottura (aspetto importante nel settore della ristorazione). Con il fondo arrotondato perché si formi una crema stabile e compatta.

La tazza da cappuccino.

Capacità: 160 ml per 25 ml di espresso e 100 ml di latte schiumato. Il cappuccino ha bisogno di una tazza che mantenga a lungo la consistenza e la temperatura della schiuma di latte. È importante inoltre, che nel momento in cui si versa il latte, l'espresso salga in superficie, permettendo di creare le tipiche decorazioni artistiche.

Il bicchiere da latte macchiato.

Capacità: 220-250 ml. Solo un bicchiere di vetro permette di osservare la lenta discesa dell'espresso nel latte perfettamente schiumato. Se preparato correttamente, il latte macchiato presenta un accattivante gioco di colori a tre strati: schiuma, caffè e latte.

FACTS

- > Materiale ed ergonomia
- > Praticità ed estetica
- > Resistenza agli urti e alla scheggiatura
- > Resistenza al lavaggio in lavastoviglie
- > Funzionalità
- > Adattabilità alla mano
- > Impilabilità per una più comoda conservazione



MOMENTI SPECIALI DEDICATI AL CAFFÈ

In visita allo Champagner Bar Thaler Perlage

Dal 1763, il Bar Thaler Perlage nel centro storico di Bolzano è sinonimo di benessere in un ambiente esclusivo e dallo stile inconfondibile.

Un microcosmo fatto di bellezza e dolce vita - con pregiati cosmetici e prodotti per la cura del corpo, profumi raffinati, accessori per la casa e un angolo dedicato al gusto.

Al termine di una giornata dedicata al turismo e allo shopping, non c'è nulla di meglio di una capatina allo Champagner Bar Thaler Perlage, al primo piano di un edificio storico ricco di tradizione.

Qui, infatti, il piacere del caffè perfetto si sposa all'eleganza di un ambiente raffinato.

Da tempo, lo Champagner Bar Thaler Perlage è tra i più popolari luoghi di ritrovo nel centro di Bolzano. Un regno del relax, della bellezza e della bontà.



La storica casa Thaler sotto i Portici di Bolzano

RICETTA AL CAFFÈ: Cocktail al caffè

Cocktail:

- 1 caffè espresso Alps Coffee (ghiacciato)
- 2 cl liquore al caffè Neroncino Alps Coffee
- 5 cl purea di albicocche

Spuma:

- 5 cl liquore all'albicocca
- 100 ml panna

Preparazione:

Versare il caffè ghiacciato di Alps Coffee, il liquore al caffè e la purea di albicocche nello shaker e agitare energicamente. Servire in un bicchiere da cocktail e completare con la spuma di panna. Un piacere fresco e cremoso!



Thomas Königsrainer e Martin Auer

Bar Thaler Perlage
Portici 69 - 1° piano
39100 Bolzano
T +39 0471 313 000
www.thaler.bz.it

EVENTI E CORSI

Centro di formazione & highlight intorno al caffè con l'istruttore Patrick Linser

I seminari e workshop di Alps Coffee sono un'ottima occasione per tutti coloro che vogliono approfondire le loro conoscenze in tema di caffè.

Nozioni tecniche, consigli utili ed esercizi pratici: nei nostri corsi di formazione e perfezionamento, baristi, ristoratori e cultori del caffè imparano tutti i segreti della perfetta arte del caffè...



Tutti gli eventi in programma su www.alps-coffee.it.

Non esitate a contattarci personalmente scrivendo a:

events@alps-coffee.it



CREDITI:

Torrefazione caffè Schreyögg srl
Via Cutraun, 62 | Rablà
I-39020 Parcines (BZ)
T +39 0473 967700
info@alps-coffee.it
www.alps-coffee.it

Registro Camera di Commercio: BZ116598
P. IVA IT01371270214
C.F. 01371270214
Responsabile per i contenuti:
Schreyögg srl
Rappresentante legale: Peter Schreyögg
Titolare: Peter Schreyögg
Redazione: Schreyögg srl
Foto e testi: Diana Schreyögg
Concetto & realizzazione: www.mendinirobertodesign.it
Stampa: Athesia Druck Srl, Bolzano

ALTRE DOMANDE?

Care lettrici,
cari lettori,



avete domande o suggerimenti su Coffee Times?
Se sì, scrivete all'indirizzo coffeetimes@alps-coffee.it.
Sul sito www.alps-coffee.it, inoltre, troverete tutte le edizioni della nostra rivista disponibili per il download.

Diana Schreyögg

Diana Schreyögg

Seguite la nostra redazione sui social media per scoprire ogni settimana tutte le novità:



VENDITA ON-LINE & AL DETTAGLIO

Gli esperti collaboratori di Alps Coffee vi aspettano per consigliarvi e, magari, svelarvi qualche trucco per la preparazione del caffè perfetto. Oltre al nostro ampio assortimento di caffè, sono disponibili all'acquisto anche utili articoli complementari come lattiere, pressini, tappetini di appoggio per pressini, ecc.

Vi aspettiamo!

Orari di apertura:
LU-VE ore 8.30-12.00
e ore 13.00-17.00

Torrefazione caffè Schreyögg srl
Via Cutraun, 62 - 39020 Parcines
shop@alps-coffee.it

Schreyögg Deutschland GmbH
Pickelstraße 4 - D-80637 München
shop@alps-coffee.de
Orari di apertura:
LU-VE ore 8.00-17.00
e SA ore 8.00-14.00

Schreyögg Österreich GmbH
A-6020 Innsbruck
info@alps-coffee.at



Negozi on-line

Un'ampia selezione di pregiati caffè di Alps Coffee e tutti gli accessori possono essere ordinati comodamente on-line sul sito web www.alps-coffee.it/shop