

COFFEE *times*

EDIZIONE 21 | AUTUNNO|INVERNO 2022-2023

ALPS COFFEE | NOVITÀ & TRADIZIONE

ALPS COFFEE

Momenti di piacere dedicati al caffè



NOVITÀ

Sicurezza alimentare certificata



I pregiati caffè ALPS COFFEE hanno un'ottima reputazione non solo nel mercato locale, tra i bar, ristoranti e alberghi dell'Alto Adige, ma anche a livello internazionale. Ecco perché la sicurezza del caffè continua a essere una priorità assoluta!

SAFETY FIRST - Per Alps Coffee, e in particolare per i titolari Peter e Stefan Schreyögg, non ci sono dubbi: quando si tratta di riporre fiducia nel produttore di un genere alimentare, il consumatore attribuisce grande importanza alla qualità certificata.



La certificazione FSSC 22000 (Food Safety System Certification 22000) è un'attestazione riconosciuta a livello mondiale dell'esistenza di un sistema completo di gestione della sicurezza alimentare. FSSC 22000 si basa sugli standard ISO, è approvata dalla Global Food Safety Initiative (GFSI) e gode di grande accettazione in seno al commercio internazionale e all'industria di trasformazione. Fin dalla sua introduzione, è sinonimo di elevati standard qualitativi, certezza del diritto e miglioramento continuo. È, dunque, perfettamente in linea con la filosofia di Alps Coffee. ☪

EDITORIALE

Stimati clienti e amanti del caffè,



al presente, il mondo intero vive in preda all'irrequietezza e, alle volte, a una spaventosa incertezza. Eppure, bloccarsi non è la risposta giusta. Fermarsi a metà strada, evidentemente, non aiuta a conquistare la vetta. Ecco perché in casa Alps Coffee continuiamo imperterriti ad avanzare e lavoriamo con la consueta creatività e prudenza per raggiungere i nostri obiettivi. Massima qualità e massimo piacere ci hanno sempre fatto da segnavia. E infatti, la nostra gestione della qualità va esattamente in questa direzione.

Con la nuova certificazione FSSC 22000, abbiamo fatto un ulteriore passo avanti verso la vetta. Abbiamo dimostrato la nostra capacità di soddisfare non solo i requisiti internazionali dell'industria alimentare, ma anche le elevate esigenze dei nostri clienti del settore alberghiero e della ristorazione.

Ho parlato di creatività, ora parlo di creazione: la sorprendente novità per macchine da caffè in cialde che si è aggiunta alla nostra offerta nel corso dell'estate. Caffè Espresso Sereno è la scelta perfetta per iniziare la giornata col piede giusto.

Armoniosa, fine e dal gusto rotondo, è una miscela composta per il 50% da espresso tradizionale e per il 50% da espresso decaffeinato. Ne siamo certi: il suo aroma vi conquisterà! E visto che siamo in tema... In questo numero di Coffee Times, vi presentiamo il nostro speciale metodo di decaffeinizzazione a base BIO. La tostatura lenta conferisce anche al caffè senza caffeina un aroma meravigliosamente equilibrato che sa convincere perfino gli scettici. E naturalmente, non abbiamo dimenticato la nostra popolare "raccomandazione ad alta quota" e una ricetta a base di caffè che va assolutamente provata.

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

Cordiali saluti,
Stefan Schreyögg

CERTIFICAZIONI DEI PRODOTTI E DELL'AZIENDA

Per maggiori informazioni: www.alps-coffee.it



UNO SGUARDO AL MONDO DEL CAFFÈ

Su, più su - il caffè al top! Un caffè in compagnia di...

Gitschhütte (2.210 m s.l.m.) e Nesselhütte (2.107 m s.l.m.), a Maranza... Due rifugi nell'area vacanze Rio Pusteria, ai piedi del Monte Gitschberg

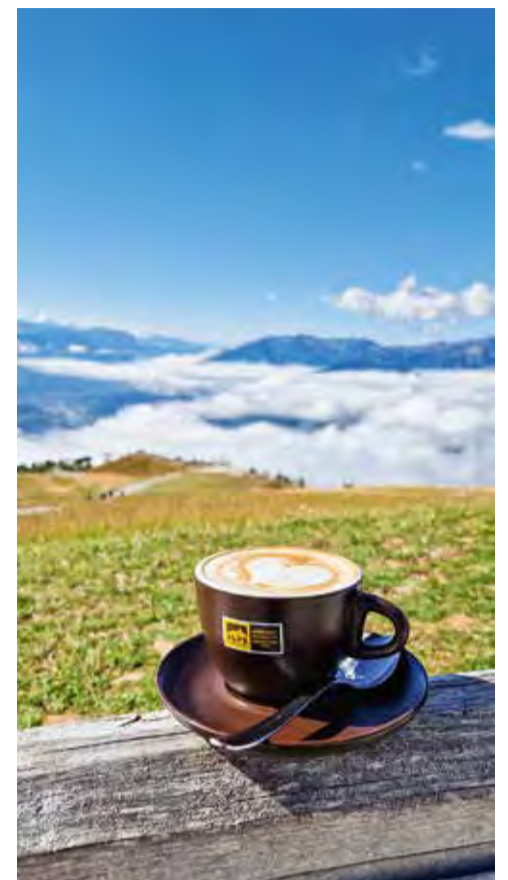
www.gitschhuetten.com



Gitschhütte:
Da sinistra a destra: Armin, Christian, Vanessa, Meinrad, Patrick Kerer



Nesselhütte:
Da sinistra a destra: Nadia, Meinrad, Michi, Patrick Kerer



E cosa dice Alps Coffee del rifugio Gitschhütte di Maranza?

Patrick Kerer, addetto alle vendite per la Valle Isarco e Val Pusteria

„Ci si sente davvero i benvenuti e lo spirito di squadra è a dir poco eccezionale!“

a monte della cabinovia Nesselbahn e invita a trascorrere momenti di puro piacere sulla terrazza baciata dal sole. ☺

Meinrad Unterkircher, gestore del rifugio Gitschhütte:

“Passione che viene da un cuore altoatesino, proprio come Alps Coffee”

L'area vacanze sci & malghe Rio Pusteria è sinonimo di paesaggi variegati e natura tutta da scoprire.

Dolci prati, alte montagne e panorami da favola sono l'incantevole scenario di innumerevoli escursioni votate alla pace e al piacere. Tanto più se si fa sosta nell'accogliente rifugio Gitschhütte. Distante non più di 15 minuti a piedi dalla stazione a monte della funivia Gitschberg, dà il benvenuto ai viandanti in un ambiente familiare e moderno. Meinrad

Unterkircher e il suo team servono in tavola nella tipica Stube e nella soleggiata terrazza le migliori specialità della Val Pusteria. Gestore del rifugio e capocuoco, Meinrad punta su una qualità senza compromessi: latte fresco, uova da allevamento all'aperto, marmellate fatte in casa e caffè Alps Coffee.

Tutto questo si ritrova anche pochi metri più in basso, nel secondo rifugio di Meinrad, il Nesselhütte. La struttura, realizzata nell'estate del 2012, sorge a due passi dalla stazione

NON SOLO ASSISTENZA

È uno dei pilastri di Alps Coffee: l'assistenza tecnica ai clienti.

Stefan Hellweger, assistenza tecnica ai clienti

„Assistiamo i nostri clienti in tutte le questioni tecniche.“



Un team di otto esperti si occupa ogni giorno degli aspetti tecnici e tecnologici. Perché «oggi la sola assistenza non basta più», afferma il tecnico specializzato Stefan Hellweger. Diamo particolare importanza all'addestramento professionale. Nella scelta di una macchina da caffè con tutti gli annessi e connessi high tech e una tecnologia sempre più avanzata bisogna tenere conto di svariati fattori. È importante che i nostri clienti sappiano fare un uso ottimale delle macchine perché il risultato in tazza sia quello voluto. ☺

ASSISTENZA TECNICA:



T +39 0473 967700

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

NEW ENTRY

La nuova elegante macchina da caffè “Sotto Banco”

Di recente, al nostro ampio assortimento di macchine da caffè si è aggiunta la raffinata macchina under-counter Sotto Banco dell'azienda Rocket Espresso. Il nome dice già tutto: al di sopra del bancone sporgono i gruppi, di grande fasci-

no estetico, mentre al di sotto trovano posto la caldaia di servizio e le apparecchiature accessorie. È una macchina dagli evidenti vantaggi: con il suo look moderno e il design senza tempo, si adatta a qualsiasi ambiente e a qualsiasi

arredamento. E poiché tiene i componenti tecnici discretamente nascosti sotto il bancone, lascia libero uno spazio di lavoro più ampio, spesso urgentemente necessario. ☺



CONSIGLI PRATICI PER BARISTI

Il processo di decaffeinizzazione ad acqua di ALPS COFFEE con qualità BIO

Delicato e pienamente in linea con i nostri standard di qualità, il nostro metodo di decaffeinizzazione è studiato per preservare il vero gusto del caffè crudo utilizzato. Proprio come avviene per il caffè con caffeina, infatti, anche nel caso del decaffeinato la qualità del prodotto finale dipende in larga misura dalla qualità dei chicchi verdi e dalla ricetta.

Il processo di decaffeinizzazione ad acqua ha inizio con un trattamento a vapore acqueo che separa la pellicola argentea dal chicco e la elimina mediante un flusso d'aria in controcorrente. Poi, i chicchi di caffè crudo vengono passati per acqua per estrarne le sostanze idrosolubili, tra cui anche la caffeina. Ne risulta una soluzione che viene filtrata su carbone attivo per eliminare la caffeina. A questo punto, la soluzione decaffeinata viene reimpressa nei chicchi essiccati. L'essiccazione che segue assicura che il contenuto d'acqua dei chicchi di caffè corrisponda al contenuto di umidità originale. ☪

La comodità in tazzina: Le cialde sono molto popolari in ufficio, in bar e ristoranti e a casa.

Sono pratiche, veloci e offrono tutto il piacere di un buon caffè. Le cialde sono una soluzione molto popolare grazie al binomio vincente „sforzo minimo e aroma pieno“. Caffè confezionato in comode monoporzioni e pronto in quattro e quattr'otto: un'idea geniale!

Una cialda è costituita da due sottili strati di carta filtrante in cui è racchiusa una singola dose di caffè espresso macinato (7 g). Viene pressata in uno stampo standardizzato con un diametro di 44 mm (standard E.S.E.) e sigillata con azoto. In tal modo, conserva tutto l'aroma del caffè appena macinato, sempre e ovunque. ☪

MOMENTI SPECIALI DEDICATI AL CAFFÈ

Visita al ristorante gourmet Zum Lampl a Castelrotto

Il ristorante dell'Hotel Lamm, albergo a 4 stelle nel centro di Castelrotto, è un luogo di ritrovo molto popolare tra gli abitanti del luogo e gli ospiti in visita.

Per lo chef Marc Oberhofer, che già da bambino aiutava il padre ai fornelli, la cucina è passione, creatività e attenzione per i dettagli. Ispirato dall'alternarsi delle stagioni e dalla ricerca della perfezione. Oggi accompagna i suoi ospiti in un indimenticabile viaggio gastronomico attraverso l'Alto Adige e il mondo intero.

Stay local or go global: è questo il motto alla base della sua cucina fusion, che mette in primo piano il prodotto. Ingredienti di qualità pregiata, perfettamente combinati e bilanciati regalano ogni giorno nuove esperienze culinarie e una piacevole varietà nel piatto. ☪



Lo chef Marc Oberhofer

Hotel Lamm - Ristorante Zum Lampl

39040 Castelrotto
T +39 0471 706 343
www.lamm-hotel.it

HOTEL LAMM
WIRTSCHAFTS-HOTEL

NEW ENTRY

CAFFÈ ESPRESSO SERENO in cialde

Il piacere di un caffè tutto particolare con meno caffeina

Caffè Espresso Sereno è una miscela composta per il 50% da un espresso corposo e per il 50% da caffè decaffeinato, l'uno e l'altro provenienti da commercio equo e solidale e da agricoltura biologica. È una miscela di caffè particolarmente delicata, che si caratterizza per una fine acidità e gustose note moka. Questo caffè proviene da produttori Fairtrade ed è certificato e commercializzato secondo gli Standard Fairtrade. Totale 100%. Per maggiori informazioni: info.fairtrade.net/sourcing. ☪



95% ARABICA 5% ROBUSTA



Tostatura | Röstung | Roasting

Chiara | Hell | Light

Media | Mittel | Medium

Scura | Dunkel | Dark

●●●●● Aroma
●●●●● Corpo | Körper | Body
●●●●● Intensità | Intensität | Intensity
●●●●● Equilibrio | Balance
●●●●● Acidità | Säure | Acidity



RICETTA AL CAFFÈ.

Carré di agnello in crosta di caffè con polenta, pistacchi e barbabietola rossa
Per 4 persone

Crosta:

20 g di caffè macinato Alps Coffee
100 g di pangrattato leggermente dorato
50 g di arachidi macinate

Mescolare insieme gli ingredienti.

Carré di agnello:

Pulire 2 carré di agnello, togliere il grasso di copertura e il tessuto connettivo. Rosolare in una padella con burro, olio di oliva ed erbe e cuocere in forno a 170 °C per 7 minuti. Tenere in caldo e, poco prima di servire, spalmare con del tonno frullato e la crosta.

Pistacchi:

Caramellare 20 g di pistacchi con 10 g di acqua e 10 g di zucchero.

Polenta:

300 g di latte
300 g di acqua
175 g di farina di polenta
sale e pepe
1 cucchiaio di burro
Portare a ebollizione il latte con l'acqua e il burro, aggiungere la farina di polenta, insaporire con sale e pepe e far cuocere a fuoco lento per 35 minuti. Versare in un contenitore rotondo e lasciare raffreddare. Tagliare a fette e rosolare.

Barbabietola rossa:

Lessare la barbabietola in acqua salata e sbucciarla. Caramellare con il burro e un po' di zucchero e insaporire.

Impiattamento:

Preriscaldare 4 piatti e disporre al centro di ognuno un anello di polenta. Sistemarvi sopra l'agnello, decorare con i pistacchi e la barbabietola e completare con il sugo della carne.

Centro di formazione & highlight intorno al caffè

Centro di formazione per momenti speciali dedicati al caffè

con il team trainer 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...



Tutte le date in programma su:
www.alps-coffee.it

Non esitate a contattarci personalmente scrivendo a:

events@alps-coffee.it



L'ABBICCI DELLA TAZZINA

È vero che si dorme meglio se si beve caffè decaffeinato?

È del tutto soggettivo. L'effetto della caffeina nell'organismo inizia dopo soli cinque minuti e può protrarsi da due a sei ore - nelle donne incinte, può durare addirittura fino a trenta ore.

La caffeina inibisce l'azione dei recettori dell'adenosina, che hanno un effetto sedativo sul sistema nervoso centrale. In tal modo, riduce la stanchezza e fa sentire più svegli, capaci di apprendere e attivi.

Tuttavia, poiché ognuno di noi reagisce in modo diverso alla caffeina - a seconda del proprio stato d'animo, delle condizioni del momento e del peso corporeo - anche la qualità del sonno varia da persona a persona.

Più alto è il normale consumo di caffeina, più rari sono i disturbi del sonno quando si beve caffè a tarda ora. Tuttavia, gli anziani che hanno difficoltà a dormire dovrebbero optare per il caffè decaffeinato. ☹️



SAVE THE DATE! APPUNTAMENTI DA NON PERDERE! Fiere ed eventi

17.10. - 20.10.2022 | HOTEL 2022

Fiera internazionale per l'hotellerie e la gastronomia
Fiera Bolzano, ALTO ADIGE
fierabolzano.it

05.11 - 09.11.2022 | ALLES FÜR DEN GAST

Fiera internazionale per la gastronomia e l'industria alberghiera
Centro fiere di Salisburgo, AUSTRIA
gastmesse.at

16.11 - 17.11.2022 | NORIC ORGANIC FOOD FAIR

Fiera per i prodotti alimentari e biologici
Centro fiere MalmöMässan, SVEZIA
nordicorganicexpo.com



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, scrivetece 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!

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

Orari di apertura:
LU-VE orario continuato
dalle 8.30 alle 17

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

Il vostro primo contatto



T +39 0473 967700



Jasmin Waldner, consulente del servizio di assistenza telefonica:

„Siamo lieti di essere sempre a disposizione dei nostri clienti, fornendo un aiuto diretto al telefono o mettendo in contatto con chi di dovere.“

Negozi on-line: www.alps-coffee.it/shop



Un'ampia selezione di pregiati caffè di Alps Coffee e tutti gli accessori possono essere ordinati comodamente on-line.

