



Il buongiorno
si vede dal caffè!

Ritagliatevi momenti
di puro piacere!



EDITORIALE

Stimati clienti
e amanti
del caffè,

come inizia la vostra giornata? Qual è, per voi, la colazione perfetta?

Ha un sapore forte o dolce, è sostanziosa o salutare, ha bisogno di tanti extra o solo di un buon caffè?

È un tema che a noi torrefattori, ovviamente, interessa molto.

Dopo tutto, il caffè è il nostro pane quotidiano e come quest'ultimo tende a essere una presenza fissa a colazione.

Paese che vai, usanza che trovi - un detto che calza a pennello anche al modo in cui si inizia la giornata.

Ogni Paese e ogni persona ha le sue preferenze. Gli uni si trovano al bar per un caffè e una brioche, gli altri si danno il

buongiorno seduti attorno a una tavola imbandita.

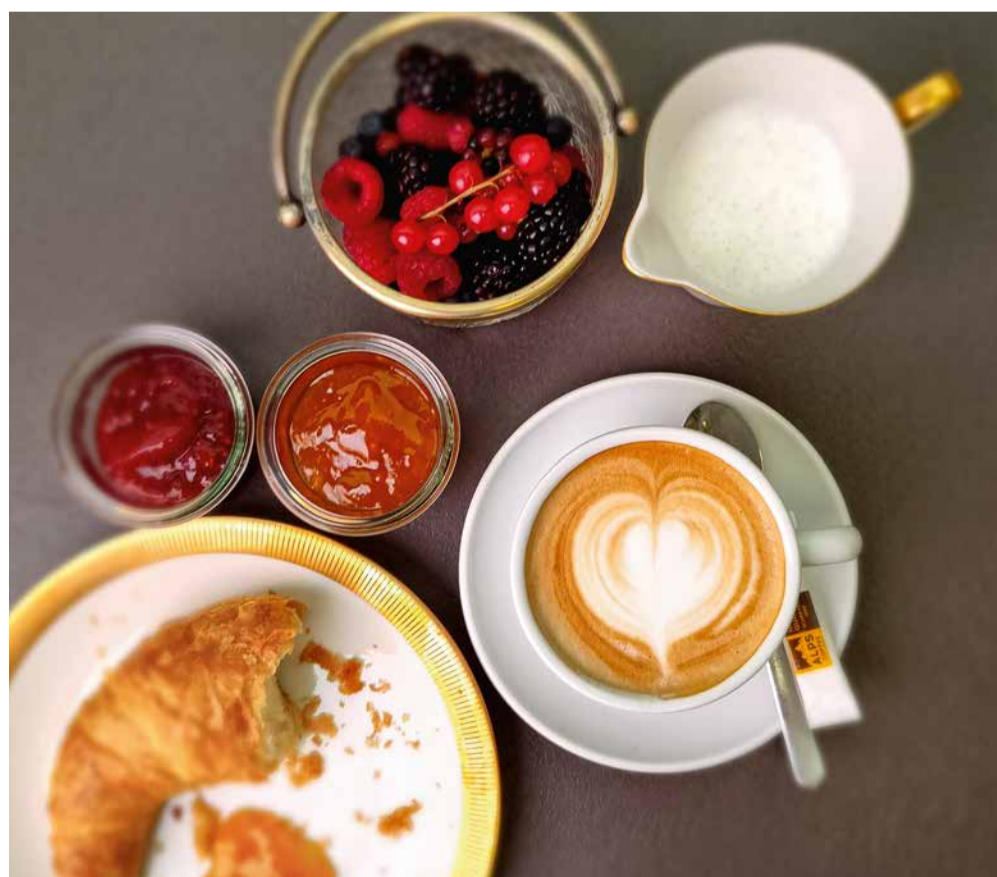
Fatto sta che per la maggior parte di noi la colazione - in ogni sua forma - è parte integrante della routine mattutina, un momento che di norma amiamo stiracchiare quando il week-end è alle porte o siamo in vacanza.

E poco importa che la vostra idea di colazione sia un croissant al cioccolato, una scodella colma di müsli o un saporrino panino al formaggio: siamo sempre

felici di poter essere al vostro fianco e di aiutarvi a iniziare la giornata alla grande con i nostri pregiati caffè!

A voi tutti auguro una lettura di gusto con il nostro nuovo numero di Coffee Times!

Carissimi saluti,
Stefan Schreyögg



Per una **partenza** alla grande...

Per molti di noi, una buona colazione non è tale senza l'abituale tazza di caffè.

Eccitante per sua propria natura, il caffè ha un effetto stimolante, infonde energia e aiuta a cominciare la giornata nel migliore dei modi.

In che forma lo si beva è una questione di gusti personali: espresso, cappuccino, latte macchiato, café crème, caffè filtro... Le possibilità sono infinite e variano a se-

conda del Paese e della cultura.

In Italia, ad esempio, il must è un espresso bello forte o un cremoso cappuccino con la classica brioche; in Austria si ama sorseggiare un Melange al Kaffeehaus; in Germania la giornata ha inizio di buonora con una tradizionale tazza di caffè filtro; mentre in Oriente il moka è l'emblema dell'ospitalità.

Per farla breve, Paese che vai, cultura del caffè che trovi. ☘

CERTIFICAZIONI DEI PRODOTTI E DELL'AZIENDA

Per maggiori informazioni: alps-coffee.it



Marchio Bio UE
Coltivazione biologica
del caffè



FAIRTRADE
Condizioni di commercio
equo e solidale



IFS-FOOD
International
Featured Standards

Gli specialisti della colazione di ALPS COFFEE

Il piacere del caffè su misura. Vario, individuale, autentico. Per ogni gusto e ogni tipo di estrazione. Prodotti che non potrebbero essere più diversi l'uno dall'altro. Ma con una caratteristica fondamentale in comune: l'imperturbabile filosofia di qualità di ALPS COFFEE, maturata dal 1890.

☕ Per la macchina manuale

- Caffè Espresso Bio Organico
- Caffè Espresso Bio 100% Arabica
- Caffè Espresso Aurum
- Caffè Espresso Exquisit

☕ Per la moka

- Caffè Espresso Bio Organico
- Caffè Espresso Bio Mondo
- Caffè Espresso Classic

☕ Per la superautomatica

- Caffè Espresso Bio Biomatic
- Caffè Espresso Barmatic
- Caffè Espresso Allegrìa
- Caffè Crematic

☕ Per la macchina per caffè filtro

- Filterkaffee Bio Harmonie
- Filterkaffee Bio Natura
- Filterkaffee Extra



Deliziosa cioccolata da bere

Biancolat e Caolat in barattoli da 1.000 g

E se di tanto in tanto il caffè cedesse il posto alla cioccolata? Il cioccolato fondente da bere Caolat di ALPS COFFEE e il suo omologo bianco Biancolat sono la scelta migliore per iniziare la giornata all'insegna della dolcezza. Per ottenere un gusto ottimale, consigliamo di utilizzare latte fresco intero con un contenuto di grassi del 3,5%.

Preparazione: Versare, mescolando, 25-30 g di cacao in polvere in 100-120 ml di latte e scaldare a fuoco lento o con la lancia vapore della macchina da caffè. Se si desidera una consistenza più densa, scaldare il composto un pò più a lungo. Conservare in un luogo fresco e asciutto a temperatura ambiente (18-25 °C). Adatto alle macchine manuali professionali con lancia vapore.



Caolat
Barattolo
da 1.000 g



Biancolat
Barattolo
da 1.000 g

C'è latte e latte

Latte intero o latte fieno, comprato direttamente dal contadino o al supermercato, fresco o a lunga conservazione: oggi più che mai l'offerta di latte è ampia e varia. E non sempre per il consumatore è facile riconoscerne le differenze.

Tre sono i criteri essenziali di cui tenere conto nella scelta del tipo di latte: il **contenuto di grassi**, il **contenuto proteico** e il **trattamento termico**. Chi ne ama il sapore corposo dovrebbe optare per il **latte fresco intero**, il cui contenuto naturale di grassi, pari almeno al 3,5%, garantisce un gusto meravigliosamente cremoso al palato. Il **latte scremato** o parzialmente scremato, dal canto proprio, ha un sapore leggermente acquoso ma contiene meno calorie. Se ciò che si cerca è un prodotto a lunga conservazione, invece, l'opzione migliore è il **latte UHT**, che essendo sottoposto a trattamento termico dura molto di più.

E per ottenere una schiuma a regola d'arte e un caffè dal sapore perfetto quale latte è meglio usare? La risposta sta nel contenuto di grassi e di proteine. Il latte con un contenuto proteico di 3,3-3,8 g per 100 ml è ottimale per ottenere una schiuma densa e stabile. Anche il contenuto di grassi non deve essere troppo basso, perché da esso dipende la cremosità della schiuma. Il latte intero, preferibilmente fresco di frigorifero, è quindi la scelta migliore.

E attenzione: chi è intollerante al lattosio o segue una dieta vegana non deve necessariamente rinunciare al piacere di un buon cappuccino. Una mano sapiente sa elaborare una schiuma perfetta anche con latte senza lattosio o bevande vegetali alternative a base di soia, avena o riso. L'importante è sceglierne un tipo con un adeguato contenuto proteico. ☪

Le bevande al caffè e latte più popolari

Cappuccino

un espresso coronato da cremosa schiuma di latte; 25 ml di espresso e 100 ml ca. di latte montato.

Espresso macchiato

un espresso con una nuvoletta di schiuma di latte, servito in tazzina o in bicchiere; 25 ml di espresso e 20 ml ca. di latte montato.

Latte macchiato

costituito da tre strati, idealmente ben riconoscibili: latte caldo, schiuma di latte e un espresso; servito in un bicchiere alto; 200 ml di latte montato e 25 ml di espresso.

Caffè Latte

metà caffè e metà latte caldo, eventualmente coronato da schiuma di latte; in tutto 250 ml serviti in tazza grande.

Cappuccino con



Ecco come funziona

Chi ben comincia...

Il disegno del cuore.

Innanzitutto, bisogna versare correttamente il latte montato a regola d'arte. Si colloca il bricco a un'altezza di circa 10 cm sopra la superficie del caffè e, senza cambiare la posizione, si versa la schiuma, che si distribuisce come una macchia bianca al centro della tazza. Si piega il bricco verso il basso e si riduce la distanza dalla superficie. Poco prima che la tazza sia piena, si inclina il bricco con un gesto deciso... e lo si sposta con un movimento rettilineo. Il cuore è servito.

E ricordate: l'esercizio fa il maestro!



I tanti metodi di preparazione del caffè



Peter Schreyögg:
Nonostante emergano specialità sempre nuove, il caffè filtro va ancora per la maggiore in tutto il mondo.

La macchina per caffè filtro

Nella macchina per caffè filtro, l'acqua viene scaldata appena al di sotto del punto di ebollizione ed erogata dall'alto sulla polvere di caffè contenuta in un filtro di carta o microfiltro. L'acqua gocciola attraverso il filtro - che va scelto in modo da adeguarsi al grado di macinatura del caffè, e viceversa - portandosi dietro le sostanze aromatiche estratte. Il processo di estrazione dura dai 4 ai 6 minuti. Con la macchina per caffè filtro si possono preparare in poco tempo anche grandi quantità di caffè, anche se è bene tenere conto del fatto che la qualità diminuisce in proporzione al tempo in cui si mantiene il calore, poiché l'acidità aumenta e le sostanze aromatiche si perdono. Ciononostante, il caffè filtro continua a essere estremamente popolare, soprattutto a colazione o per una pausa nel corso della giornata. Grazie alla tradizionale tostatura lenta, le miscele per caffè filtro di ALPS COFFEE sono particolarmente equilibrate e corpose. ☪

La caffettiera a stantuffo

Per molti, non c'è modo migliore né più semplice di preparare il caffè che con la French Press. Grado di macinatura, tempo di infusione e temperatura possono essere adattati ai propri gusti personali. Si introduce nel bicchiere preriscaldato la quantità voluta di caffè in polvere - si consiglia una macinatura grossolana -, vi si versa sopra l'acqua e si mescola lentamente. Dopo qualche minuto, si aggiunge il resto dell'acqua e si mescola di nuovo. Quindi, si colloca il coperchio con il filtro e si preme leggermente lo stantuffo per mantenere sott'acqua il caffè macinato. Dopo un tempo di estrazione di circa 3-5 minuti - a seconda di quanto forte si vuole il caffè - si spinge verso il basso lo stantuffo con un gesto lento e uniforme. In questo modo i fondi vengono trattenuti sotto lo stantuffo e il caffè finito può essere versato direttamente dal bicchiere. ☪



Stefan Schreyögg:
La French Press ha un funzionamento semplice e veloce ed è disponibile in diverse dimensioni.



Patrick Linser:
Quando un italiano parla di caffè, si riferisce o all'espresso o al caffè preparato con la moka. Un autentico classico, non solo in Italia.

La caffettiera moka

La moka si compone di tre elementi: la parte inferiore, detta caldaia; il filtro a imbuto; e la parte superiore, ossia il raccogliatore con il cosiddetto camino. Il suo principio di funzionamento è molto semplice: l'acqua si scalda e produce vapore, che la spinge attraverso il filtro a imbuto; qui, l'acqua incontra il caffè macinato, si trasforma nella profumata bevanda che noi tutti amiamo e prosegue la risalita lungo il camino per raccogliersi nella parte superiore. La pressione che si sviluppa nella caldaia è di circa 1,5 bar. A mò di confronto, si consideri che in una macchina manuale il caffè viene estratto a una pressione di 9 bar. Anche se il caffè fatto con la moka non raggiunge la qualità di un espresso, è comunque molto gustoso. E se a ciò si aggiungono la facilità di utilizzo e il costo ridotto, non stupisce che la moka trovi posto in pressoché tutte le case italiane. ☪

La caraffa Chemex

La preparazione con la Chemex - la caraffa dall'inconfondibile forma a clessidra - prevede l'uso di uno speciale filtro, detto filtro Chemex, più resistente dei filtri di carta tradizionali, piegato a triplice strato. Ciò si traduce in un tempo di contatto tra caffè e acqua più lungo e di conseguenza in un'estrazione degli aromi più uniforme. Il risultato è un gusto pieno e distintivo. Per la Chemex si consiglia una miscela a tostatura chiara con grado di macinatura medio-fine. Dopo il cosiddetto blooming, una prima fase in cui si inumidisce il caffè in polvere con acqua a 90 °C e lo si lascia gonfiare per 30 secondi, comincia il processo di estrazione vero e proprio. L'acqua calda viene versata lentamente con movimenti circolari facendo attenzione a mantenerla a un livello costante. Il tempo di estrazione di fino a 8 minuti rende questo metodo di infusione una cerimonia per veri intenditori. ☪



Notburga von Lutz:
L'elegante Chemex trasforma la preparazione del caffè in una vera e propria cerimonia!

Voilà, mousse al cappuccino alla Pupp

Come inizia una giornata perfetta al Caffè PUPP di Bressanone? Con un corposo espresso o cappuccino e una pasta appena sfornata.

Christian Pupp, maestro pasticcere e gelataio, ha ideato per ALPS COFFEE la torta alla mousse di cappuccino.

Questa nuova dolce prelibatezza è andata ad aggiungersi alla già ricca offerta del Caffè & pasticceria PUPP, in Via Mercato Vecchio 37, a Bressanone, che Christian gestisce da anni assieme alla moglie Simona. Noto per la sua maestria e passione, Christian sorprende i clienti con creazioni di grande originalità e un'arte pasticceria che nasce dall'intreccio di tradizione, artigianalità e ingredienti selezionati.

Cosa potrebbe abbinarsi meglio delle pregiate miscele ALPS COFFEE? ☪

”

Simona e Christian Pupp

Di norma, non cerchiamo fornitori, ma partner.

In ALPS COFFEE abbiamo trovato tutto ciò di cui avevamo bisogno: prossimità, affidabilità, super assistenza - un vero partner, appunto.

”



Christian Pupp

RICETTA AL CAFFÈ:

Mousse al cappuccino

Crema (ganache):

175 g di panna
25 g di zucchero
125 g di cioccolato di copertura
2 ½ Cu di caffè istantaneo ALPS COFFEE
20 g di burro

Mescolare con il mixer fino a ottenere una crema omogenea.

Mousse al caffè:

75 g di caffè in grani ALPS COFFEE
400 g di latte
Portare il latte a ebollizione, togliere dal fuoco e lasciarvi i chicchi di caffè in infusione per circa 2-3 ore.

2 g di caffè istantaneo ALPS COFFEE
3 fogli di gelatina
500 g di cioccolato bianco di copertura
600 g di panna

Mescolare la crema con la mousse al caffè fino a ottenere un composto di 300 g (infusione).

Base di pandispagna:

9 uova
200 g di zucchero
1 pizzico di sale
Riscaldare in pentola a 55 °C e sbattere con una frusta.

250 g di farina, infarinare
Scorza di limone grattugiata
Aggiungere alla base di pandispagna e cuocere in forno statico a 190 °C per circa 35 minuti.

Schoko-Boden:

9 uova
200 g di zucchero
1 pizzico di sale
Riscaldare in pentola a 55 °C e sbattere con una frusta.

250 g di farina, infarinare
50 g di cacao
100 g di burro, scaldare e incorporare all'impasto
Aggiungere alla base di cioccolato e cuocere in forno statico a 190 °C per circa 40 minuti.

Disporre la base di pandispagna e la base di cioccolato in un anello per torta oliato o unto e lasciare raffreddare in frigorifero per una notte.

Strati:

Base di cioccolato - crema - base di pandispagna - crema - decorare e tagliare a fette.



PUPP - Caffè & pasticceria

Via Mercato Vecchio, 37
39042 Bressanone
Tel. 0472 834736
www.pupp.it



Su, più su - il caffè al top!

Un caffè in compagnia della...

**Malga Bel Riposo di Aldino, a 1.699 m s.l.m.
... sull'altopiano del Monte Regolo**

www.epircher-laneralm.com

“Per ogni minuto trascorso con rabbia, si perdono 60 secondi felici della propria vita”.

È scritto a chiare lettere sul sito web della Malga Bel Riposo. E tra le sue accoglienti mura è un principio sacrosanto. I padroni di casa, Martina e Albert, sono noti per la loro ospitalità rilassata non meno che per la bontà della loro cucina tradizionale.

In particolare, è impossibile resistere al loro speciale brunch di malga, una ricca colazione con ogni ben di Dio: succhi di frutta fatti in casa, torte, piatti a base di uova, caffè ALPS COFFEE... Il tutto condito con aria pura di montagna e assaporato al cospetto di un panorama mozzafiato.

Cosa si può desiderare di più? ☘

”

**I padroni di casa,
Martina e Albert:**

*Una splendida giornata
alla Malga Bel Riposo
inizia con ALPS COFFEE.*

”



Naturale & sostenibile

**Il rinfrescante gelato al caffè di Venostes,
elaborato a Prato allo Stelvio**

” La tradizione unisce, così come una concezione comune della qualità. Ne è un'evidente riprova la nostra nuova creazione, in cui il gelato al latte Venostes si combina armoniosamente con i chicchi di caffè ALPS COFFEE. Una curiosità: il nome Venostes affonda le radici nelle nostre origini. Così, infatti, si chiamavano i primi abitanti della Val Venosta. ”



Sostenibilità - per l'azienda Eis Total di Prato significa garantire un'esperienza di gusto unica in cui l'altissima qualità si unisce al rispetto delle persone e delle risorse e a una profonda coscienza ambientale.

Dal 1998, Eis Total produce con il nome Venostes deliziosi gelati - con passione, amore e la migliore artigianalità italiana. I prodotti Venostes sono elaborati sempre e solo a partire da ingredienti locali, come i pregiati chicchi di caffè ALPS COFFEE, che conferiscono al gelato al caffè una nota piacevolmente intensa.

La gamma comprende anche varietà vegane, senza lattosio e senza glutine. ☘



Il gelato al caffè Venostes è disponibile in vari formati, sia per il settore della ristorazione che per il commercio al dettaglio!

Centro di formazione per momenti speciali dedicati al caffè con il team trainer Patrick Linser

Volete ampliare le vostre competenze specialistiche in tema di caffè? Allora partecipate ai seminari e laboratori organizzati da ALPS COFFEE!

Baristi, gastronomi e intenditori di caffè vi troveranno interessanti opportunità di formazione e perfezionamento.

In programma: tante nozioni tecniche e ancor più esercizi pratici.

Con noi l'arte del caffè non ha più segreti ...

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

Registro Camera di Commercio: BZ116598
P. IVA IT01371270214
C.F. 01371270214
Responsabile per i contenuti:
Schreyögg srl
Rappresentante legale: Peter Schreyögg
Redazione: Schreyögg srl
Foto e testi: Diana Schreyögg, Florian Andergassen,
Andrea Feicht, Eistotal
Concetto & realizzazione: mendinobertodesign.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 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 su tutto ciò che riguarda il caffè.

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

Aspettiamo le vostre visite!
Orari di apertura:
LU-VE orario continuato
ore 8.30-17.00

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

Schreyögg Österreich GmbH
Templstraße 2 - 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: alps-coffee.it/shop



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

