

COFFEEtimes

EDIZIONE 24 | PRIMAVERA-ESTATE 2024

ALPS COFFEE | NOVITÀ & TRADIZIONE



ALPS COFFEE sfoggia un nuovo look



Il nuovo packaging di ALPS COFFEE

Da anni, ormai, la confezione ha cambiato ruolo: da mero contenitore è divenuta una piccola opera d'arte, capace di narrare e attribuire una dimensione visibile alla storia del prodotto.

ALPS COFFEE è sinonimo di piacere del caffè ai più alti livelli e artigianato genuino. Al centro del nuovo design ci sono i valori che da sempre caratterizzano l'impresa familiare: tradizione e ricerca di una qualità senza compromessi.

Eleganza classica e stile moderno. Il linguaggio, sobrio e tuttavia altamente espressivo, sottolinea la forza innovativa del marchio e allo stesso tempo il rispetto per gli oltre 130 anni di storia dell'azienda. La tavolozza dei colori, ormai cara a tutti, si mantiene.

I toni, leggermente rielaborati, si combinano armoniosamente con i nuovi elementi di design. Ogni confezione racchiude la passione per un caffè di prima qualità e la gioia di condividerlo con altri appassionati.

Così, il caffè diventa anche un piacere estetico. ALPS COFFEE si presenta con un concetto globale lineare e coerente, in cui la confezione stessa diventa un'esperienza. Unica e di valore, proprio come il caffè che contiene. Maggiori dettagli a pagina 3.

Il nuovo packaging Alps Coffee spicca per la modernità del design.



Stimati clienti
e amanti
del caffè,

quando inizia per voi il piacere del caffè? E come può il caffè stimolare tutti i sensi? Sono domande alle quali nella nostra torrefazione cerchiamo di dare risposta ogni giorno.

Perché per noi il piacere di un buon caffè non inizia dal profumo o dal primo sorso, quanto piuttosto dal primo sguardo e dal primo contatto con la confezione.

Ecco perché siamo entusiasti di annunciarvi una grande novità. Dopo mesi di creazione e sperimentazione, siamo orgogliosi di presentarvi il nuovo packaging dei nostri caffè, dal design artistico e inconfondibile.

Ma non solo: vi invitiamo a seguirci in un emozionante viaggio alle origini. Vi siete mai chiesti da dove venga il caffè? Ebbene, l'Etiopia ne è considerata la culla. Un Paese affascinante, cui di recente abbiamo fatto visita. Per conoscere la cultura del caffè, il Paese e la gente.

Unitevi a noi e lasciate che Alps Coffee vi ispiri - in e con tutti i sensi.

Carissimi saluti,
Stefan Schreyögg



Sopra da sinistra a destra: Patrick Linser, Notburga von Lutz, Stefan Schreyögg, Patrick Kerer, Simon Hafner, Markus Platter. Sotto: Peter Hölzl, Andreas Raffener e il manager della cooperativa.

ALPS COFFEE in visita in Etiopia

L'Etiopia. La culla del caffè. Nonché la meta di un indimenticabile viaggio che lo scorso novembre ci ha portati alle radici della sua produzione. Noi di ALPS COFFEE eravamo in otto e in ognuno di noi questa esperienza nel Corno d'Africa ha lasciato il segno.

Il momento del viaggio non è stato casuale: in Etiopia il mese di novembre è il periodo della raccolta. La nostra prima tappa è stata quindi la piantagione Fairtrade sull'altopiano etiope, dove le condizioni sono ideali per la coltivazione di un'Arabica di alta qualità.

Dopo aver osservato la minuziosa raccolta manuale delle drupe - il cosiddetto picking -, ci siamo recati all'impianto di produzione, dove ci è stato mostrato il processo in umido o a secco di eliminazione della buccia e della polpa e la successiva selezione, ancora una volta a mano, dei chicchi.

È impressionante quanto lavoro manuale richiedano la raccolta e la lavorazione del caffè! E dire che a questo punto non eravamo ancora neanche lontanamente prossimi alla fine della catena produttiva. Da lì, i chicchi sarebbero stati portati in grandi sacchi di juta ai magazzini delle principali città del Paese. Quindi, sarebbe stato rimosso a macchina l'ultimo strato - il pergamino - e solo allora i chicchi crudi sarebbero stati pronti a

essere confezionati in sacchetti e commercializzati.

In Etiopia il caffè ha un ruolo particolarmente importante. Non solo perché ne esistono tra le 6.000 e le 15.000 varietà - e probabilmente anche di più - ma anche perché la cerimonia del caffè è parte integrante della vita quotidiana di ogni etiope ed è considerata un forte legame sociale.

Tra le tante cose che abbiamo imparato, anche il fatto che i fondi di caffè vengono in genere usati tre volte: la prima infusione è riservata all'uomo o al membro più anziano, la seconda alla donna e la terza ai bambini. Non tanto per ragioni gerarchiche, quanto piuttosto perché a ogni infusione il caffè diventa meno forte e più digeribile.

Dopo quattro giorni, il nostro viaggio alle radici del caffè è volto al termine. Siamo tornati a casa con molte nuove informazioni, impressioni profonde su un Paese affascinante e la consapevolezza che il caffè unisce, a tutti i livelli. ☘

Fatti sul caffè dell'Etiopia

Le radici del caffè

Il caffè viene dall'Etiopia. Attraverso le rotte commerciali, nel XIV secolo raggiunge l'Arabia, dove diventa il nuovo "vino dell'Islam" con il nome di kahwah. Nel XVI secolo, si diffonde ulteriormente attraverso l'Impero ottomano e raggiunge infine l'Europa.

I luoghi del caffè

Nel 1554, a Costantinopoli apre il primo caffè in territorio europeo. Seguono Oxford (1650), Marsiglia (1671), Parigi (1672) e Vienna (1683). In Inghilterra, la coffee house si trasforma in un club esclusivo, nel resto d'Europa si sviluppa in bar.

La leggenda del caffè

Sulla scoperta del caffè circolano svariati miti e leggende. In base a una di esse, verso l'850 d.C. un pastore di Kaffa osserva come le sue capre siano più vivaci dopo aver mangiato le drupe di caffè. Incuriosito, le prova anche lui... E la storia del caffè fa il suo corso.

Il monopolio del caffè

Il monopolio del commercio del caffè resta in mani arabe fino al XVII secolo. La situazione cambia con l'inizio della colonizzazione, quando i marinai olandesi e inglesi cominciano a diffondere la pianta del caffè nei loro territori in tutto il mondo.



Impressioni dal nostro viaggio alle radici del caffè.

Fonte: Reay Tannahill, storica britannica dell'alimentazione

La calma è la virtù dei forti

Minimalista e sobrio. Unitario e di alta qualità. Il nuovo moderno design abbraccia con eleganza tutte le tipologie di packaging e sottolinea l'appartenenza dei singoli prodotti a un marchio noto e fidato.

Il nuovo packaging di Alps Coffee si presenta come un'eccellente sintesi di modernità e tradizione. Lo stile semplice, contemporaneo, leggero e minimalista si combina armoniosamente con la collaudata tavolozza di colori del marchio.



1 Forme

Le forme geometriche simboleggiano la cura e la precisione, la qualità senza compromessi e l'artigianato genuino. Ogni elegante curva e sfumatura di colore incarna la perfezione cui la torrefazione aspira fin dalla sua fondazione.

2 Icone

Che si tratti di caffè in grani, macinato o in cialde, il design sobrio e trasparente comunica chiaramente la natura del contenuto.

3 Tostatura

CHIARA, MEDIA, SCURA:
cosa indica esattamente la tostatura?

Ogni miscela di caffè reca un'indicazione grafica del grado di tostatura, che rivela se si tratta di una tostatura chiara, media o scura. Ma cosa esprime esattamente il grado di tostatura?

Il grado di tostatura influisce sul gusto del caffè.

Quanto più scura è la tostatura, tanto più lungo è il processo. Il caffè risulta meno acido e con aromi di tostato più intensi. Le tostature scure sono ideali per la preparazione dell'espresso.

Le tostature più corte e chiare, invece, sono perfette per il caffè filtro. Si traducono in un'acidità leggermente maggiore e in aromi floreali e fruttati.

4 Profilo aromatico

L'aroma si sviluppa quando i chicchi di caffè vengono tostati. Ogni caffè ha un cosiddetto profilo aromatico, che descrive le speciali caratteristiche del suo sapore. Aroma, corpo, intensità, equilibrio e acidità sono rappresentati graficamente.



Colori

Le tonalità sono state leggermente rielaborate e aggiungono raffinatezza ai nuovi elementi di design. Grazie alle singole sfumature, i vari prodotti possono essere facilmente distinti l'uno dall'altro. Che si tratti di una confezione morbida, di un barattolo o di una porzione monodose, le piccole opere d'arte attraggono ogni sguardo.



5 Maggiori informazioni

Ogni confezione è dotata di un proprio codice QR che rimanda alla pagina del prodotto della miscela in questione. In essa sono riportate interessanti informazioni aggiuntive e consigli per una corretta preparazione.

6 Preparazione

Icone moderne e semplici indicano il tipo di preparazione per cui ogni miscela è adatta:



Il richiamo della montagna!

Un caffè in compagnia al maso Eishof, in Val di Fosse (2.076 m s.l.m.)

Ecco com'è nato un dessert d'autore a base di caffè

Così com'è impossibile immaginare il maso Eishof in Val di Fosse senza Uli, il suo gestore, è inconcepibile il menu della casa senza l'Eisogato, il suo fiore all'occhiello. Tutto è accaduto una sera del 2019, anno in cui la nuova gestione ha fatto il suo debutto nella malga. Il team era riunito per discutere i compiti da svolgere nei giorni successivi e a un certo punto ad Annemarie è venuta voglia di qualcosa di buono. Presa dal freezer una vaschetta di gelato alla vaniglia - di per sé troppo poco spettacolare -, Annemarie ha passato in rassegna la merce appena tolta dall'imballo e vi ha scovato una bottiglia di liquore alla panna, caffè e amaretto. Detto fatto, il gelato si è trovato a "sguazzare" nel liquore. Tuttavia, questa combinazione era troppo poco raffinata per il palato allenato di Uli, di modo che si è prontamente optato per un'aggiunta di caffè espresso. A questo punto, per la capocuoca Simone mancava solo quel "tocco in più". Così, è corsa a prendere le nocciole caramellate il giorno stesso e le ha distribuite a pioggia sull'affogato. Con gli occhi che brillavano, tutti i presenti si sono armati di cucchiaino e... mmmh! Una vera delizia, tanto che Uli non ha perso tempo e ha elaborato seduta stante una presentazione all'altezza di tanta bontà. Voilà, a star was born: l'Eisogato, ossia un affogato in puro stile Eishof! L'Eisogato è un peccato di gola che combina caffè, liquore e dolcezza e da cinque anni a questa parte trova immancabilmente posto anche nella pancia più piena. ☪



Il padrone di casa Uli e il suo team viziano gli ospiti con prodotti regionali.

Dessert d'autore Eisogato



Ingredienti:

- 1 pallina di gelato al latte fatto in casa (o alla vaniglia, se lo si preferisce)
- 1 ALPS COFFEE Espresso Organico di liquore alla panna, caffè e amaretto
- 2 cl
- 1-2 cucchiaini di granella di nocciole

Preparazione del gelato al latte:

- 250 ml di latte
 - 200 ml di panna
 - 100 g di zucchero
 - 1 presa di sale
- Mescolare il tutto e versare nella gelatiera.

Preparazione della granella di nocciole:

- 100 g di nocciole tostate
 - 80 g di zucchero
 - 50 ml di acqua
 - 1 presa di cannella
- Portare a ebollizione l'acqua con lo zucchero e la cannella e aggiungere le nocciole. Caramellare a fuoco lento, mescolando continuamente, e lasciare raffreddare su un foglio di carta da forno. Quindi, sminuzzare le nocciole caramellate.

Come servire:

In una coppa smaltata, cospargere una pallina di gelato al latte con la granella di nocciole. Versare l'espresso in un bicchiere da liquore, poi versare il liquore su un cucchiaino in modo che coli sull'espresso a strati. Portare in tavola coppa e bicchiere e lasciare che siano gli ospiti a versare la miscela di caffè e liquore sul gelato. Voilà, la delizia è servita!

Maso Eishof
Val di Fosse-Val Senales
Alto Adige
www.eishof.com
info@eishof.com
Tel. +39 0473 420524



Tutto il piacere del caffè a un clic di distanza shop.alps-coffee.it

Volete ricevere il vostro caffè preferito direttamente a casa vostra? Grazie al negozio online di Alps Coffee è facile e comodo.

Dalle vigorose miscele per espresso ai caffè speciali per macchine superautomatiche fino ai delicati caffè filtro, nel nostro negozio trovate l'intera gamma di prodotti Alps Coffee, oltre a tazze, bicchieri e accessori per baristi. La chiara suddivisione in categorie e tipi di preparazione rende la ricerca semplice e veloce. E affinché il caffè di vostra scelta vi arrivi a casa il più rapidamente possibile, un team competente e dedicato si assicura che l'imballaggio e la spedizione avvengano senza contrattamenti di sorta. Perché nulla deve frapparvi tra voi e il piacere di un buon caffè. ☪

cessori per baristi. La chiara suddivisione in categorie e tipi di preparazione rende la ricerca semplice e veloce.

E affinché il caffè di vostra scelta vi arrivi a casa il più rapidamente possibile, un team competente e dedicato si assicura che l'imballaggio e la spedizione avvengano senza contrattamenti di sorta. Perché nulla deve frapparvi tra voi e il piacere di un buon caffè. ☪



Torrefazione caffè



ALPS COFFEE
Via Cutraun, 62 - Rablà
I-39020 Parcines
T +39 0473 967700
info@alps-coffee.it
alps-coffee.it

ALPS COFFEE Deutschland
Pickelstraße 4
D-80637 München
Tel. +49 (0)89 89223733
info@alps-coffee.de

ALPS COFFEE Österreich
Templstraße 2
A-6020 Innsbruck
Tel. +43 (0)512 282539
info@alps-coffee.at

CREDITI:

Torrefazione caffè Alps Coffee srl
Registro Camera di Commercio: BZ116598
P. IVA: IT01371270214
Codice fiscale: 01371270214
Responsabile per i contenuti: Alps Coffee srl
Rappresentante legale: Peter Schreyögg
Redazione: Alps Coffee srl
Foto: Florian Andergassen, Falco Doebler, Benjamin Pfitscher
Concetto & realizzazione: mendinidesign.it, Brandnamic
Stampa: Athesia Druck Srl, Bolzano
© Alps Coffee srl | alps-coffee.it



Vendita al dettaglio

Gli esperti collaboratori di ALPS COFFEE saranno lieti di consigliarvi in tema di caffè.

SHOP sede principale Rablà - Parcines
Orari di apertura:
LU-VE dalle 8.30 alle 17

SHOP Monaco di Baviera
Orari di apertura:
LU-VE dalle 7 alle 18
e SA dalle 7 alle 14



Social Media

Seguitemi sui nostri canali social media: Facebook, Instagram, LinkedIn



Certificazioni



Marchio Bio UE
IT BIO 006



FAIRTRADE
Condizioni di commercio equo e solidale



Food Safety System
Certification 22000