

COFFEEtimes

EDIZIONE 26 | AUTUNNO-INVERNO 2025/26

ALPS COFFEE | NOVITÀ & TRADIZIONE



Stimati clienti
e amanti del caffè,

in queste pagine siamo lieti di presentarvi le nostre nuove creazioni: tre squisite miscele di caffè per la prima volta in capsule.

Tutte provenienti da agricoltura biologica e commercio equosolidale. Tutte concepite per portare in tazza il caffè perfetto per ognuno di voi.

Vi siete mai chiesti come si beva il caffè nel resto del mondo? La cultura che lo circonda è tanto varia quanto il caffè stesso. Il che contribuisce a renderlo ancor più affascinante: ogni regione ha il suo modo di prepararlo, servirlo e assaporarlo.

Accompagnateci in un viaggio all'insegna del gusto e lasciatevi ispirare dalle nostre ultime creazioni e avvincenti storie sul caffè!

Carissimi saluti,
Stefan Schreyögg

Il piacere incontra la responsabilità: con Alps Coffee e L'Alto Adige aiuta fino in Perù

Quando la passione per il caffè incontra la responsabilità sociale, nascono progetti speciali: viaggi ricchi di esperienze che vanno ben oltre il gusto e il piacere.

Nel quadro dell'asta speciale organizzata dall'associazione „L'Alto Adige aiuta“, la torrefazione Alps Coffee ha offerto la possibilità di conoscere da vicino le origini

del caffè. Sono stati messi all'asta quattro viaggi in Perù e il ricavato della vendita è andato per intero a beneficio di persone bisognose.

Così, un prezioso contributo sociale si è unito a un'avventura alla scoperta della coltivazione, la raccolta e la lavorazione del caffè.

Il gruppo è stato accompagnato da Stefan Schreyögg e da sua sorella Julia, che hanno portato con sé in valigia la propria esperienza e passione per il caffè.

Resoconto completo a pagina 2



Stefan Schreyögg con sua sorella Julia durante la raccolta in una delle piantagioni di caffè più alte del Perù, a 2.500 metri di altitudine.

In Perù, dove nasce il caffè – un viaggio per **L'Alto Adige aiuta**

La torrefazione Alps Coffee acquista i grani per le sue circa 25 varietà di caffè da 17 Paesi distribuiti lungo l'equatore. Tra questi c'è anche il Perù, coltivatore di caffè di lunga tradizione.

Alla fine di agosto, un gruppo di appassionati ha intrapreso un viaggio molto speciale: alle origini del caffè, nei luoghi e tra le genti che contribuiscono a plasmare il carattere delle varietà Alps Coffee. Il viaggio perseguiva anche un secondo fine: sostenere l'organizzazione umanitaria "L'Alto Adige aiuta", da anni al fianco dei bisognosi.

Dopo un volo lungo e carico di aspettative, il gruppo è arrivato a **Lima**, capitale del Perù, città di contrasti al crocevia tra passato coloniale e modernità urbana.

Nel corso di una visita guidata del centro, i partecipanti hanno potuto avere un assaggio della storia e della cultura di questo affascinante paese.

La coltivazione del caffè in Perù

Il Perù è tra i più importanti paesi produttori di caffè del Sud America.

Chicchi di Arabica di eccellente qualità crescono sui fertili terreni vulcanici delle Ande, tra i 900 e i 2.500 m di altitudine, in condizioni climatiche ottimali.

Dall'introduzione delle piante di Arabica nel XVIII secolo, la coltivazione del caffè è diventata un pilastro del settore primario del Paese.

Il Perù è particolarmente noto per l'impiego nelle sue piantagioni, in genere di piccole dimensioni, di metodi agricoli sostenibili e rispettosi dell'ambiente.



I coltivatori di caffè della cooperativa Huabal Coffee insieme al team di Alps Coffee e alla famiglia Widmann, che si è aggiudicata il viaggio nell'ambito di "L'Alto Adige aiuta".

Il mattino successivo, la comitiva si è diretta verso nord, dapprima in volo fino a **Chachapoyas**, poi su strada fino a **Jaén**. Qui, nel cuore peruviano della coltivazione del caffè, ha avuto modo di conoscere da vicino il lavoro, i valori e le persone della cooperativa **ASOCIACION DE PRODUCTORES HUABAL COFFEE** – un'esperienza alla scoperta delle origini del caffè in e con tutti i sensi.

Sbirciare dietro le quinte del controllo della qualità e identificare i raffinati aromi e le sottili note nel caffè con il metodo del cupping è stato particolarmente interessante.

Il gusto, tuttavia, non è stato l'unico protagonista: le conversazioni con i produttori hanno toccato temi chiave come il cambiamento climatico, il regolamento EUDR sui prodotti a deforestazione zero, le certificazioni, i caffè speciali e l'innovazione. È emerso chiaramente quanta cura e competenza si celino in ogni tazza di caffè.

Dopo questo primo emozionante contatto, il gruppo si è addentrato tra le imponenti alture delle Ande per fare tappa in piantagioni immerse nel verde a **2.500 metri** sul livello del mare. I coltivatori locali hanno illustrato con dovizia di particolari il ciclo produttivo del

caffè, dalla drupa al caffè verde pronto per la tostatura.

I giorni trascorsi a Jaén si sono svolti all'insegna dell'**agricoltura biologica e del commercio equosolidale**.

La visita a una cooperativa biologica Fairtrade ha dato ai partecipanti l'opportunità di scoprire in prima persona cosa significhi unire le forze per garantire un futuro sostenibile a uomini e natura. Conoscere le strutture cooperative e le dinamiche dell'agricoltura biologica è stato al tempo stesso istruttivo e stimolante.

L'ultimo giorno il gruppo ha visitato l'azienda **COMERCIO AMAZONIA S.A.**, dove il caffè verde raccolto ed essiccato viene privato del pergamino, quindi pulito e selezionato otticamente. Il caffè, ormai pronto per l'esportazione, viene sottoposto a una degustazione di qualità e confezionato nei tradizionali sacchi di juta da 69 kg. Da lì raggiunge il porto sulla costa pacifica e viene spedito in tutto il mondo.

È stato un viaggio ricco di esperienze, dal quale i partecipanti sono tornati con un bagaglio di ricordi indimenticabili e preziose conoscenze sulle persone e le storie alla base di ogni caffè.

Fairtrade

Fairtrade è un'organizzazione internazionale che si impegna ogni giorno per migliorare le condizioni di vita e di lavoro dei produttori agricoli nei Paesi in via di sviluppo.

Persegue il proprio obiettivo attraverso il commercio equosolidale dei prodotti e progetti di sostegno mirati. Anche Alps Coffee sceglie caffè crudo Fairtrade e offre una vasta gamma di prodotti certificati. In questo modo, l'azienda non solo promuove il commercio equosolidale e l'agricoltura biologica, ma sostiene anche i piccoli agricoltori dei Paesi di origine.



L'Alto Adige aiuta

L'associazione "L'Alto Adige aiuta" sostiene coloro che, senza colpa, si trovano in condizioni di bisogno.

Offrendo quattro viaggi tra le piantagioni di caffè del Perù per l'asta speciale dell'organizzazione, Alps Coffee ne ha promosso ancora una volta l'importante lavoro.

Il ricavato della vendita è stato destinato per intero a una buona causa.



I maestri torrefattori di Alps Coffee, Mirko Prinoth e Franz Hellrigl.

Novità nell'assortimento Alps Coffee: caffè in capsule per tutti i gusti

Sviluppato, degustato e perfezionato così da soddisfare i palati più esigenti - è arrivato: il caffè in capsule Alps Coffee!

Alps Coffee offre ora le sue pregiate miscele anche sotto forma di pratiche capsule. Il nuovo formato combina la massima qualità con la sostenibilità della coltivazione biologica e del commercio equosolidale - per un gusto pieno e una preparazione comoda.

Sviluppate con cura per un caffè perfetto

Le capsule sono il risultato di prove scrupolose, innumerevoli degustazioni e grande passione. L'obiettivo era trovare il materiale di confezionamento ideale e la composizione di miscele ottimale per la preparazione del caffè in capsule. Obiettivo raggiunto: ogni capsula porta in tazza aromi raffinati, sapori armoniosi e una qualità ineccepibile.

Tre varietà - il sapore perfetto per ogni gusto

Gli appassionati di caffè hanno ora a disposizione tre nuove miscele sapientemente preparate, provenienti da agricoltura biologica e certificate Fairtrade.

C'è chi ama iniziare la giornata con un caffè lungo coronato da una deliziosa crema, chi ha bisogno della carica di un espresso a metà mattina e chi associa i momenti di relax a uno squisito decaffeinato: la varietà delle nuove capsule Alps Coffee ha in serbo il caffè perfetto per ogni momento.

Non è un caso che le capsule siano tanto popolari: sono semplici da usare e non fanno sconti in termini di sapore. Basta premere un pulsante e nell'aria si diffonde l'aroma di caffè - sempre e ovunque. Le pratiche capsule trasformano ogni sorso in un'esperienza: un vero piacere per ogni amante del caffè.



CAFFÈ BIO ESPRESSO



Questo armonioso espresso da agricoltura biologica e commercio equosolidale si distingue per le raffinate note di caramello e vaniglia.

SENZA ADDITIVI

Ristretto 25ml
Classico 35ml
Lungo 110ml

●●●●● Aroma

●●●●○ Corpo

●●●●○ Intensità

●●●●○ Equilibrio

●●●●○ Acidità

Confezione da 10 CAPSULE

100% ARABICA

Light roasted
Dark roasted



CAFFÈ BIO CREMA



Questa equilibrata miscela dal sapore molto aromatico e con note di dolci e noci è ideale per la tazza lunga.

SENZA ADDITIVI

Ristretto 25ml
Classico 35ml
Lungo 110ml

●●●●● Aroma

●●●●○ Corpo

●●●●○ Intensità

●●●●○ Equilibrio

●●●●○ Acidità

Confezione da 10 CAPSULE

90% ARABICA
10% ROBUSTA

Light roasted
Dark roasted



CAFFÈ BIO DECA



Questo espresso decaffeinato da commercio equosolidale si caratterizza per il gusto pieno, delicato, piacevole e aromatico. Decaffeinato tramite processo di CO2.

SENZA ADDITIVI

Ristretto 25ml
Classico 35ml
Lungo 110ml

●●●●○ Aroma

●●●●○ Corpo

●●●●○ Intensità

●●●●○ Equilibrio

●●●●○ Acidità

Confezione da 10 CAPSULE

90% ARABICA
10% ROBUSTA

Light roasted
Dark roasted



Il sistema a capsule

Il caffè porzionato viene sigillato in atmosfera protettiva in un contenitore di alluminio che ne conserva alla perfezione la freschezza e l'aroma.

Nella macchina a capsule, l'estrazione avviene a una pressione fino a 18 bar: ciò preserva la qualità del caffè fino all'erogazione e consente alle sostanze aromatiche di svilupparsi pienamente durante la preparazione.



Disponibile presso i rivenditori specializzati, direttamente presso la torrefazione o online su:



shop.alps-coffee.it

Il caffè nel mondo

Il caffè nelle sue innumerevoli declinazioni è bevuto e amato in tutto il mondo.

A seconda della regione e della tradizione, nel corso del tempo si sono sviluppate specialità a base di caffè molto diverse tra loro. Mentre al nord si prediligono bevande meno forti come il cappuccino, il latte macchiato o il caffè filtro, al sud si preferiscono varianti più intense ed energiche, primo fra tutti il classico espresso.

In **Italia**, ad esempio, non c'è cornetto senza espresso né brioche senza cappuccino. Ecco una breve panoramica di alcune delle bevande a base di caffè più diffuse in Italia.

Ristretto | Caffè corto: È il più "piccolo" della famiglia degli espressi. La dose di caffè è quella di un espresso classico, ma l'estrazione avviene con la metà dell'acqua: circa 15 ml.

Espresso: Per molti, è il caffè per antonomasia. Di fatto, quando si dice semplicemente "caffè", spesso si intende proprio un "espresso". Un espresso classico perfetto consiste in 25 ml di caffè estratti da 7 g di macinato in 25 secondi circa.



Espresso doppio: È sostanzialmente un espresso ottenuto con 14 g di polvere di caffè e 50-60 ml di acqua. Solitamente viene servito in una tazza da cappuccino.



Cappuccino: Bevanda molto popolare, combina l'energia dell'espresso con la cremosità del latte schiumato. Le dosi abituali sono 25 ml di espresso e 100 ml circa di latte montato. Il cappuccino viene servito in una tazza relativamente grande, con una capacità tra i 160 e i 200 ml.



Latte Macchiato: È la squisita combinazione di 200 ml di latte montato e 25 ml di espresso, serviti in una tazza o bicchiere di volume compreso tra i 220 e i 250 ml. Gli esperti riescono a ottenere tre strati perfetti: schiuma di latte, caffè e latte.



In **Austria**, ci si trova volentieri al "Kaffehaus" per bere un Melange, un caffè espresso con latte e una guarnizione di schiuma di latte.

In **Germania** si ama fare colazione con una buona tazza di caffè filtro, mentre nel corso della giornata si beve spesso e volentieri un caffè lungo (tra i 140 e i 160 ml).



In **Svizzera**, un grande classico è lo Schümli, o Café Crème, preparato con il metodo dell'espresso ma con una tostatura più chiara e una maggiore quantità di acqua. Si caratterizza per la schiuma cremosa, che in tedesco svizzero è detta, appunto, "Schümli".

A **Lisbona** sono in molti ad apprezzare il bica, ossia un espresso doppio, e il carioca, ovvero un espresso allungato con acqua.

Anche la **Francia** ha la sua versione dell'espresso: il café serré, preparato con pochissima acqua.



Noto ben oltre i confini degli **Stati Uniti** è il caffè americano: un espresso allungato, ottenuto versando acqua calda sulla miscela e servito di norma in una tazza da cappuccino. Narra la leggenda che sia nato durante la Seconda guerra mondiale, quando i soldati americani di stanza in Italia presero l'abitudine di diluire l'espresso con acqua calda.

In **Oriente**, il moka è simbolo di ospitalità ed è parte integrante della cultura del caffè. Spezie come il cardamomo, lo zafferano o l'acqua di rose gli conferiscono note del tutto particolari.

Il caffè **turco** è preparato con la migliore polvere di caffè, su cui viene versata acqua fredda; questa viene portata a ebollizione e servita con i fondi di caffè nella tazza, come vuole la tradizione.

” EPPURE... ”
poco importano le differenze
a livello di preparazione,
sapore e tradizioni - il caffè
unisce le persone di tutto il mondo
ed è espressione
di cultura, storia e comunità.



Torrefazione caffè



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

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

Alps Coffee Österreich GmbH
Steinbockweg 30
A-6020 Innsbruck
Tel. +43 (0)512 282539
info@alps-coffee.at

CREDITI:

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



Fiere

HOTEL | BOLZANO
13 - 16 ottobre 2025
Stand: settore CD -D24/62
www.fierabolzano.it/it/hotel

HOST | MILANO
17 - 21 ottobre 2025
Stand: padiglione 18 - C24 D23
www.host.fieramilano.it/

ALLES FÜR DEN GAST | SALISBURGO
8 -11 novembre 2025
Stand: padiglione 10 - 10-1259
www.gastmesse.at

HOSPITALITY | RIVA DEL GARDA
2 - 5 febbraio 2026
Stand: padiglione C3 - C14
www.hospitalityriva.it/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 ore 8.30 - 17.00

SHOP Monaco di Baviera
Orari di apertura:
LU-VE dalle ore 7.00 - 18.00
e SA dalle ore 7.00 - 14.00

oppure online:
alps-coffee.it



Certificazioni



Marchio Bio UE
IT BIO 006



FAIRTRADE
Condizioni di commercio
equo e solidale



Food Safety System
Certification 22000