

COFFEETIMES

EDIZIONE 8 – AUTUNNO/INVERNO 2015

TORREFAZIONE CAFFÈ SCHREYÖGG. NOVITÀ E TRADIZIONE. DAL 1890.



SPECIAL
COFFEE
QUALITY

125

JAHRE | ANNI

UN ANNIVERSARIO STREPITOSO PER TUTTI

Avete sempre desiderato osservare dietro le quinte la produzione del caffè? Il 125° compleanno della torrefazione caffè Schreyögg vi offre l'opportunità unica di fare un viaggio in Costa Rica e di stare a diretto contatto con le persone che si occupano di caffè, per vivere in diretta le fasi più significative della produzione di caffè! **Dal 17 al 26 gennaio 2016**, incontrerete sul posto i partner di Schreyögg e scoprirete tutto sulla coltivazione del caffè. Inoltre, il viaggio sarà allietato da un programma di contorno molto interessante. Una chicca in occasione del nostro anniversario riservata ai primi quattro lettori di *Coffee Times* che desiderano fare un viaggio in Costa Rica!



Per informazioni e iscrizioni: viaggionelcaffe@s-caffe.com oppure chiamando il numero **+39 0473 967700**. Il bello: del vostro viaggio beneficerà anche l'associazione *L'Alto Adige aiuta*, perché i costi di viaggio (soggiorno, vitto, voli, trasporti, ecc.) di 2.500 euro saranno devoluti a questa associazione. Per l'importo di 2.500 euro, riceverete una ricevuta di donazione; i costi effettivi saranno sostenuti dalla torrefazione caffè Schreyögg. Oltre alla somma di 10.000 euro, Schreyögg devolgerà altri 5.000 euro a *L'Alto Adige aiuta*.*

*Per consentire ai propri clienti di vivere un'esperienza speciale in occasione dell'anniversario e per sostenere *L'Alto Adige aiuta*, quest'anno la torrefazione caffè Schreyögg rinuncerà al classico presente di Natale.



STORIA

I primi 125 anni di Schreyögg

“Il mio rapporto con il tema del caffè affonda le sue radici in una tradizione tramandata di generazione in generazione, trasmessami da mio padre.”

Così Peter Schreyögg intende la propria attività, enfatizzando con le sue parole un collegamento ideale tra passato e presente. Allora, era il 1890, fu il nonno di Peter Schreyögg, il fondatore dell'azienda Josef Schreyögg (sopra, il 3° da sin.) a mettere in pratica la propria idea di aprire a Merano un negozio di specialità gastronomiche e a realizzare le basi di quella che oggi è la nostra azienda. Il nome Schreyögg diventò presto una garanzia per i buongustai del Burgraviato: qualità e servizio furono sin dall'inizio di fondamentale importanza e referenze irrinunciabili. Ben presto, i meranesi furono letteralmente viziati da prodotti pregiati di tutto il mondo e il negozio di specialità gastronomiche divenne un riferimento di fiducia, dove acquistare alimentari anche per il settore alberghiero. Nel frattempo, Josef



Schreyögg, che era anche un esperto di caffè, si specializzò sempre più su questo tema. Aperto al progresso, installò nel 1905 la prima tostatrice elettrica che funzionava con un processo per quell'epoca decisamente moderno e super tecnologico. Va da sé che, a seguito di questo evento, l'arte della tostatura e della miscelazione si trasformò nell'attività principale dell'azienda, e ancora oggi rappresenta la vera forza della torrefazione caffè Schreyögg.

EDITORIAL

Stimati clienti e cultori del caffè,



il 2015 è per la torrefazione caffè Schreyögg un anno molto speciale, il 125° della nostra azienda per essere precisi. Desideriamo cogliere l'occasione di questo anniversario aziendale per esprimere la nostra gratitudine a tutti i nostri clienti, ai collaboratori e ai partner commerciali, dei quali non pochi accompagnano da diversi anni la nostra azienda. Per ovvii motivi, dedichiamo gran parte di questa edizione di *Coffee Times* alla storia della torrefazione caffè Schreyögg; una storia che si presenta vivace e spesso frenetica. Qualche anno fa, mi sono imbattuto in un'espressione che per me rappresenta la caratteristica essenziale della torrefazione caffè Schreyögg: “Lungimiranza aziendale e re-

sponsabilità vissuta sono la sostanza di cui è fatta la storia di un'azienda di successo.” Noi ci assumiamo ogni giorno questa responsabilità, con gioia ed entusiasmo, per offrire costantemente a voi, stimati clienti, il massimo livello di qualità e servizio.

Filosofia vissuta significa apprezzare la tradizione e l'esperienza; solo così si può garantire la completa soddisfazione mentre si gusta una tazzina di buon caffè.

Siamo certi che questo concetto si dimostrerà vincente anche in futuro.

Il vostro Peter Schreyögg

Dagli inizi al presente, e oltre

1890 Il commerciante Josef Schreyögg fonda a Merano un negozio di specialità gastronomiche con prodotti coloniali e varietà di caffè da tutto il mondo. Il negozio si trova nell'odierna sede della Banca Popolare in piazza del Grano. Grazie all'assortimento speciale, i meranesi parlano del gusto esotico nel cuore delle Alpi.



1905 La notizia è documentata con entusiasmo dalla stampa locale del 15 ottobre 1905: la messa in servizio della prima tostatrice elettrica. Più tardi, i meranesi ricorderanno volentieri i tempi in cui il "vecchio" Schreyögg gestiva la sua torrefazione sotto i "portici della montagna" e il profumo di caffè appena tostato si diffondeva per le vie del centro.

1913 Nel listino prezzi 1913/14 si promuove la miscela speciale Schreyögg, "una miscela di caffè realizzata con particolare accuratezza che rappresenta una vera specialità del mio negozio e che potrà soddisfare i palati più delicati in quanto a gusto e aroma."



1915 Il 4 maggio 1915, Josef Schreyögg muore dopo lunga malattia. Nella rivista settimanale di Maia Alta lo descrivono come un commerciante molto abile, lungimirante, molto amato e stimato. I suoi figli assumono le redini di entrambi i negozi di specialità gastronomiche a Merano.



1945 Dopo la Seconda Guerra Mondiale, Josef Paul Schreyögg, figlio del fondatore, diventa unico responsabile dell'azienda e, dopo la storica "grande svolta", riporta l'attività agli antichi splendori.

1960 Il turismo nella città di cura ricca di tradizione s'intensifica negli anni Sessanta, il che incrementa la richiesta di prodotti alimentari. Il 6 luglio 1960, sotto i "portici della montagna" si installa una tostatrice più grande per fare fronte alle richieste di forniture in aumento. Da subito, si possono tostare 45 kg di caffè per carico.



1966 Il logo originale, e anche attuale, viene realizzato sulla base di uno schizzo del famoso artista Franz Lenhart, probabilmente grazie a un rapporto di amicizia con il titolare dell'azienda, almeno da quanto si evince dalle annotazioni riportate sui disegni originali. Nel corso degli anni, il logo viene modificato pur conservando il suo carattere originale.

1970-1985 Ci si avventura nella specializzazione e ci si concentra sempre più esclusivamente sulla produzione di specialità di caffè di primissima qualità.



1981 Alla morte del padre Josef Paul, Peter Schreyögg prende in mano l'azienda all'età di 21 anni. Nonostante la forte concorrenza nel settore del caffè in Italia, la fetta di mercato conquistata dalla torrefazione caffè Schreyögg non solo si conferma, bensì si rafforza. Il target principale è rappresentato dai settori gastronomici e alberghieri locali; dapprima le catene di supermercati non vengono prese in considerazione.



1982 Introduzione del servizio tecnico clienti aziendale, che propone un vasto servizio di assistenza ai clienti. La produzione del caffè, e tutto ciò che concerne macchine da caffè e macchinari, sarà d'ora in poi gestita in modo centrale, in quanto gli aspetti sono strettamente legati fra loro.

1983 Rinnovo della linea di confezioni. Il nuovo corporate design si estende a tutti i prodotti pubblicitari, alle auto aziendali e alle presenze in fiera.

1985 Il vecchio locale presso i portici non può più sostenere le esigenze aziendali, pertanto l'attività viene trasferita nella zona artigianale Passiria dopo quasi 100 anni di commercio in centro.



1987 Trasferimento nel nuovo edificio, festa d'inaugurazione il 14 febbraio. La stampa riporta la notizia con il titolo "Schreyögg lascia il centro storico". Nel rispetto dell'ambiente, un complesso sistema di filtri contribuisce alla riduzione dei gas di scarico e dell'emissione di fumo. Nonostante l'impiego di nuovi macchinari, si resta fedeli alla tostatura tradizionale a tamburo.

1997 Schreyögg vive una fase di forte espansione e, da espositore alla fiera internazionale di prodotti alimentari più importante, il salone ANUGA di Colonia, si presenta con la propria linea di prodotti per il commercio da esportazione.

2000 Una nuova situazione di congestione a Merano richiede la progettazione di una nuova costruzione a Parcines. Il 27 ottobre 2000, si iniziano i lavori. Un comunicato stampa del comune commenta "Schreyögg sta arrivando".

2001 Nel marzo 2001, iniziano i lavori a Rablà che si concluderanno in tempi record. Il 26 novembre 2001 ha luogo il trasferimento nei nuovi locali.



2002 Il 2 marzo si tiene la festa d'inaugurazione ufficiale, in concomitanza con la giornata delle porte aperte. Oltre 1000 ospiti, da Italia ed estero, partecipano ai festeggiamenti. Il trasferimento da Merano a Parcines porta con sé anche l'ottimizzazione della qualità e della sicurezza.

2004 Presentazione della nuova linea di confezioni. L'incremento dell'esportazione, soprattutto nel commercio specializzato, richiede una differenziazione nei colori delle diverse miscele di caffè, in modo che il cliente finale sia in grado di riconoscere immediatamente il suo prodotto sullo scaffale.



2006 L'assortimento si arricchisce delle cialde monodoso di caffè, i cosiddetti pods. Un nuovo macchinario consente di gestirne la produzione internamente.

2010 Rielaborazione della linea di confezioni, che si focalizza sulla marca e sul logo.



2012 La torrefazione caffè Schreyögg diviene un centro permanente per la formazione. I "punti di formazione permanente" dell'Istituto Internazionale Assaggiatori di Caffè hanno l'obiettivo di promuovere e trasmettere la cultura del caffè. I corsi del centro formazione forniscono competenza e lezioni pratiche, accolte con entusiasmo. In particolare, i corsi Latte Art riscuotono molto successo.

2014 Con convinzione, si sviluppa la prima miscela per espresso da commercio equo e solidale della torrefazione caffè Schreyögg. Organizzazioni quali Fairtrade apportano un prezioso contributo all'incentivazione dei Paesi svantaggiati di tutto il mondo e al rafforzamento dell'equilibrio globale.



2015 I primi 125 anni della torrefazione caffè Schreyögg, oggi una delle aziende familiari più importanti dell'Alto Adige e oltre confine. La torrefazione caffè Schreyögg convince per la qualità e conquista per la varietà.

L'intervista Peter Schreyögg



Peter Schreyögg, titolare e amministratore

Quali sono le forze dell'azienda Schreyögg?

La politica della qualità e l'offerta personalizzata dei prodotti. Il segno distintivo della torrefazione Schreyögg è l'alta digeribilità di tutti i pro-

"Ragionare orientati al cliente e promuovere la qualità sono pertanto i due principi essenziali se si vuole onorare una tale tradizione."

125 anni di storia aziendale – Quali valori si sviluppano con una tradizione così lunga?

Sicuramente, si impara che la sola qualità non paga. Ragionare orientati al cliente e promuovere la qualità sono pertanto i due principi essenziali se si vuole onorare una tale tradizione.

Cos'è cambiato maggiormente da allora?

I tempi sono diventati più frenetici, così è aumentata l'esigenza di flessibilità, individuale e aziendale.

dotti, ottenuta grazie a una tostatura delicata e tradizionale, e naturalmente anche il piacevole gusto del caffè.

Come si presenta secondo Lei il futuro del mercato del caffè?

Il caffè godrà sempre di una richiesta molto alta poiché è molto amato; tuttavia qualità e prezzo saranno i due aspetti che faranno la differenza nel mercato. ■

IL RITRATTO

Stefan Schreyögg

Stefan Schreyögg, 30 anni appena compiuti, è operativo presso la torrefazione caffè Schreyögg già dal 2007. Riflettendo sulla storia aziendale lunga 125 anni, Stefan Schreyögg trova evidente il legame indissolubile che unisce la sua azienda familiare all'Alto Adige e alla sua cultura molto specifica. E ciò non viene compromesso dal fatto che la torrefazione caffè Schreyögg sia nel frattempo attiva con un volume commerciale a livello europeo del 65% oltre i confini dell'Alto Adige: il suo cuore appartiene alle aziende locali attive nel settore gastronomico.



Stefan Schreyögg

Che alla qualità sia attribuita massima priorità dai responsabili della torrefazione Schreyögg, lo dimostrano tra l'altro le tante certificazioni ottenute.

Ecco perché è ovvio per lui dare particolare importanza alla gestione della qualità e del corporate identity.

La fiducia che lega il consumatore al produttore crea, come ben sa, una sinergia per la quale si adopera con una politica di comunicazione chiara e strutturata, prediligendo uno scambio diretto con i propri clienti, in occasione di fiere specializzate, corsi di formazione oppure riviste specializzate selezionate. ■

Riconoscimenti & Certificazioni attuali



INEI Espresso Italiano



Biologico



Fairtrade



IFS – International Food Standard

Informazioni su: www.s-caffe.com/qualita

La conservazione del caffè

1 Contenitore di caffè in alluminio per la conservazione ottimale



2 Tagliare delicatamente la linguetta superiore



3 Grazie a una guarnizione in gomma, il contenitore è chiuso sottovuoto



4 Non versare la polvere di caffè



Conservazione del caffè macinato

Il caffè è un prodotto delicato, naturale e fresco. Ecco perché dopo aver aperto la confezione, si dovrebbe consumarlo entro breve.

Quando la confezione di caffè è stata aperta, l'inevitabile flusso di ossigeno causa una perdita quotidiana di aroma. Altri fattori, quali il calore, l'umidità, altri odori e la luce forte, producono effetti negativi sulla qualità del caffè. Esso dovrebbe essere conservato in un luogo fresco e asciutto ed è assolutamente sconsigliabile conservarlo in confezioni aperte oppure in contenitori non ermetici nel frigorifero. Il caffè assimila molto rapidamente gli odori degli altri alimenti. Così, il caffè deve essere protetto dall'umidità, in modo che l'aroma si mantenga inalterato.

Per una corretta conservazione del caffè, si consiglia di osservare i seguenti punti:

Conservazione dei grani

La confezione di grani è dotata di una valvola salva-aroma, che consente il loro processo

naturale di degassificazione senza che possa introdursi ossigeno. Quando la confezione è chiusa, il caffè conserva la propria qualità per diversi mesi. I grani di caffè devono essere macinati solo prima della preparazione, diversamente innumerevoli aromi vanno a disperdersi nell'aria. Quindi, meno tempo intercorre tra la macinatura e la preparazione, più aroma resta in tazzina. Inoltre, poiché il caffè assimila umidità dall'aria circostante, è necessario fare molta attenzione alle alterazioni dell'aria. In caso di forti cambiamenti di umidità, potrebbe essere necessaria una modifica nell'impostazione del grado di macinatura. Il caffè macinato è più incline all'assorbimento dell'umidità rispetto ai grani.

Cura del macinino

Poiché anche la cura del macinino contribuisce in modo decisivo alla conservazione dell'aroma e, di conseguenza, alla qualità di un buon caffè, è molto importante pulire regolarmente e a fondo il contenitore dei grani, quello del caffè macinato e il gruppo stella dosatore.

Operazioni di routine quotidiana per un espresso perfetto e per evitare la dispersione di aroma

Il contenitore dei grani deve essere riempito solo con la quantità effettiva di grani necessari al giorno. Per evitare che l'aroma si disperda, riempire il contenitore poco prima di iniziare il servizio. Controllare l'impostazione del grado di macinatura preparando un espresso da 25 ml in 25 secondi (valori indicativi per macchine tradizionali); verificare infine anche la mobilità del gruppo stella dosatore e la quantità di caffè. La coppia di macine deve essere sostituita in caso di evidente rallentamento della procedura oppure in caso di macinatura molto polverosa o rumorosa.

Conservazione del caffè macinato

La confezione sottovuoto aumenta in modo sostanziale la durata del caffè; preferibilmente, per il caffè macinato tostato si realizzano confezioni da 250 g oppure da 1000 g. Una volta aperta la confezione, anche in questo caso è fondamentale consumare il caffè in poco tem-

po. Per limitare l'ingresso di ossigeno, il caffè può essere lasciato nella confezione originale richiusa in modo ermetico, preferibilmente in un barattolo a tenuta di luce e con una buona guarnizione, da riporre in un luogo fresco e asciutto. Trasferire il caffè in altri contenitori comporta la formazione di grassi e oli eterici che rendono rancido il gusto del caffè.

Quanto dura il caffè?

Come ogni prodotto alimentare, anche il caffè ha una sua data di scadenza, che tuttavia si riferisce soprattutto all'aroma. Il caffè in effetti non può deperire, poiché si tratta di un prodotto secco. Una prima perdita di aroma si osserva dopo alcuni mesi, ecco perché si consiglia di consumarlo entro un anno. E poi, per un cultore del caffè non c'è nulla di più gustoso dei grani macinati sul momento. Per un aroma insuperabile. ■

IL TEAM SCHREYÖGG



Quale rinomata azienda, la torrefazione caffè Schreyögg è presente con successo sul mercato globale con oltre 40 collaboratori impiegati nell'amministrazione, nella produzione, nel reparto commerciale, nel servizio tecnico e nella logistica.

Ogni singolo collaboratore è un elemento irrinunciabile dell'azienda e contribuisce al successo della torrefazione caffè Schreyögg, con l'esperienza e il know-how sul mondo del caffè, con l'impegno e l'affidabilità.

La direzione apprezza la competenza specializzata dei collaboratori che spesso vantano una collaborazione pluriennale, con un occhio di riguardo verso la tradizione ma senza rinunciare al progresso: aspetti non trascurabili per la produzione e per le continue evoluzioni del mercato.

ATTUALITÀ

Espresso Italiano Championship



L'8 giugno 2015, il Ristorante Kuppelrain di Castelbello ha ospitato la preselezione altoatesina del concorso Espresso Italiano Championship, che ha visto baristi da tutto il mondo mostrare la loro abilità.



La preselezione prevedeva la preparazione di quattro espressi e quattro cappuccini, valutati poi da quattro degustatori di caffè e giudici qualificati che ne hanno stimato il gusto e l'aspetto ottico. La valutazione si è basata come sempre sui rigidi criteri definiti dall'INEI, l'Istituto Nazionale Espresso Italiano. Oltre al prodotto in tazza, è stata anche giudicata la dimestichezza con macinino e macchina da caffè. Ogni gesto caratterizza infatti il barista esperto. Il vincitore della preselezione a punti è Jens Herrbruck, che nell'autunno 2015 parteciperà alla finale di Milano rappresentando la torrefazione caffè Schreyögg. Linda Pircher del Platz Café di Bol-

zano-Gries si è aggiudicata il secondo posto, davanti a Daniel Fink dell'Hotel Andrus di San Leonardo. La torrefazione caffè Schreyögg ringrazia di cuore tutti i partecipanti. È stato ancora una volta grandioso cogliere la sana agitazione che ha portato i baristi a prestazioni top. ■



Jens Herrbruck ha convinto la giuria con la sua competenza

Sogno di una notte di mezza estate al caffè

Chi già conosce il ristorante stellato Kuppelrain, sa che Nathalie si è sempre aggirata nel ristorante di famiglia, preparando biscotti e divertendosi in cucina. Il suo cuore è stato rapito dalle dolci tentazioni di questo mondo. Dopo essersi diplomata pasticcerica, è tornata nel ristorante di famiglia. Nel frattempo, ha sviluppato un vero e proprio talento

creativo e il suo spirito giovane si riflette nelle sue creazioni, con le quali non solo sperimenta le novità, bensì reinterpreta allo stesso tempo vecchie ricette. Persino il lecca-lecca si presenta in una veste insolitamente moderna. Nathalie segue la filosofia della famiglia: realizzare qualcosa di creativo con i migliori prodotti locali. ■



Nathalie Trafoier: "Amiamo da tanti anni la qualità e l'aroma forte ma raffinato del Caffè Espresso 100% Arabica Bio, che troviamo particolarmente adatto alle nostre specialità a base di cioccolato e alla pasticceria."

Nathalie Trafoier

Ristorante Kuppelrain
39020 Castelbello
Telefono +39 0473 624103
www.kuppelrain.com

Crocante al caffè e limone

- 30 g di zucchero
- 10 g di succo di limone
- 15 g di Caffè Espresso 100% Arabica Bio

Caramellare lo zucchero con il succo di limone, aggiungere il caffè, mescolare e versare su una placca in Silpat. Quando il croccante si è raffreddato, tritare grossolanamente.

Parfait alla vaniglia

- 3 tuorli
- 35 g di miele
- 70 g di zucchero
- 200 ml di latte di montagna bio
- ½ baccello di vaniglia
- 350 g di panna fresca

Montare a neve i tuorli con il miele e lo zucchero. Bollire il latte con il baccello di vaniglia tagliato e la polpa di vaniglia, filtrare e incorporare alla crema di tuorli e miele. Scaldare la crema a bagnomaria, fare raffreddare e aggiungere delicatamente la panna montata, mescolando da sotto. Versare nella forma e congelare.

Gelato ai grani di caffè

- 300 g di latte
- 210 g di panna
- 50 g di grani di Caffè Espresso 100% Arabica Bio
- ½ baccello di vaniglia
- 55 g di tuorli
- 50 g di zucchero di canna
- 10 g di glucosio
- 70 g di cioccolato bianco Opalys
- 70 g di cioccolato bianco Dulceys

Bollire il latte con la panna, il mezzo baccello di vaniglia e i grani di caffè tritati e lasciare riposare tutta la notte in frigorifero. Scaldare a bagnomaria la massa cui si sono aggiunti i tuorli, lo zucchero e il glucosio. Versare il composto sul cioccolato tritato, mescolare e versare in un contenitore Pacojet. Congelare.

Gel e dadini di gelatina con limone e vaniglia

- 500 ml di succo di limone
- ½ baccello di vaniglia
- 100 ml di acqua
- 6 g di Agar Agar
- 50 g di zucchero

Allungare il succo di limone con l'acqua, aggiungere il baccello di vaniglia, l'Agar Agar e lo zucchero. Versare in una casseruola. Fare bollire e versare in un barattolo. Non appena raffreddato e solidificato, tagliare il composto a dadini e frullare il resto per ottenere un gel.

Mousse di caffè

- 200 g di panna
- 25 g di zucchero
- 20 g di Caffè Espresso 100% Arabica Bio
- 1 foglio di gelatina

Montare la panna con lo zucchero e tenere al fresco. Versare il caffè in una ciotola, aggiungere la gelatina sciolta, mescolare e aggiungere la panna montata, mescolando da sotto. Dare alla mousse la forma desiderata.

Ganache al caffè

- 100 g di Caffè Espresso 100% Arabica Bio
- 150 g di cioccolato al latte Caramella
- 10 g di liquore al caffè

Tritare finemente il cioccolato e versarvi l'espresso caldo. Mescolare e aggiungere il liquore al caffè. Lasciare raffreddare la ganache.

APPUNTAMENTI CON LA FORMAZIONE

ESPRESSO ITALIANO SPECIALIST

Un corso dedicato a chi è alle prime armi ma anche ai baristi esperti. Si compone di due moduli, un corso base e un corso di specializzazione, entrambi organizzati con la collaborazione dell'INEI.

LATTEART CON ERIC WOLF

Il seminario si rivolge a chi desidera imparare e affinare la tecnica di decorazione della schiuma di latte.

Informatevi sui prossimi appuntamenti consultando il nostro sito www.s-caffe.com oppure contattateci direttamente.

VETRINA/SHOP

LA NUOVA CONFEZIONE! Per un più elevato standard qualitativo del prodotto, da subito le due miscele top per uso casalingo sono confezionate in atmosfera protetta e dotate di valvola salva-aroma senza sottovuoto. Inoltre, il retro della nuova confezione è corredato di ulteriori informazioni sul prodotto.

SHOP ONLINE
Visitate il nostro sito
www.s-caffe.com/shop



Caffè da filtro Gold 250g macinato

La composizione di una selezione raffinata di grani pregiati rende questo caffè ideale per essere gustato in ogni momento della giornata. Carattere rotondo e consistente e gusto equilibrato, allietato da una leggera nota moka, sono le peculiarità di questo caffè molto speciale. Delicatamente acidulo, si rivela intenso e ben digeribile.



Caffè Espresso Delizia 250g macinato

Questo espresso raffinato è il frutto di un'estrema cura, che lo rende un caffè molto ricercato. Morbido nel gusto, tuttavia robusto e forte, esso si caratterizza per una pienezza di aromi e un'acidità dalle sfumature delicate.



CI TROVATE ANCHE SU FACEBOOK

Credits:

Torrefazione caffè Schreyögg srl
Via Cutraun, 62 I Rablà
I-39020 Parcines (BZ)
T +39 0473 967700 | F +39 0473 967800
info@s-caffe.com
www.s-caffe.com
Registro Camera di Commercio: BZ116598
P.IVA: IT01371270214
C.F.: 01371270214

Responsabile per i contenuti:

Schreyögg srl – Peter Schreyögg
Via Cutraun, 62 I Rablà
I-39020 Parcines (BZ)

Redazione: Schreyögg srl
Foto: Diana Schreyögg, Damian Pertoll
Concetto, realizzazione e grafica: brandnamic.com
Stampa: Athesia Druck, Bolzano

DOMANDE O SUGGERIMENTI?



Ci farà piacere ricevere un vostro feedback e saremo lieti di approfondire i temi di vostro interesse. Scriveteci all'indirizzo coffeetimes@s-caffe.com!

Cordialmente,
Diana Schreyögg

DA NON PERDERE!

10.10.2015 | Golf Trophy
Golfclub Passiria
San Leonardo in Passiria, Alto Adige

09. – 11.10.2015 | La festa dei Kastelruther Spatzen
Schreyögg sostiene la grande festa dei Kastelruther Spatzen
Castelrotto, Alto Adige

10.10. – 14.10.2015 | ANUGA Colonia
La fiera internazionale più importante sull'alimentazione, per il commercio e la gastronomia
Fiera di Colonia, Germania

19.10. – 22.10.2015 | Hotel Bolzano
Fiera internazionale specializzata del settore alberghiero e gastronomico
Fiera di Bolzano, Alto Adige

23.10. – 27.10.2015 | HOST Milano
Fiera internazionale dell'ospitalità professionale
Nuovo polo fieristico di Milano, Italia

25.10.2015 | Finale Espresso Italiano Championship
A Milano, nell'ambito di Expo e della fiera Host, Italia

07.11 – 11.11.2015 | Alles für den Gast
Fiera internazionale specializzata del settore alberghiero e gastronomico
Centro fieristico di Salisburgo, Austria

21.11. – 25.11.2015 | IGEHO Basilea
Fiera internazionale specializzata del settore alberghiero e gastronomico
Centro fieristico di Basilea, Svizzera

25.11. – 29.11.2015 | Food & Life
Fiera per gourmet e buongustai
Polo fieristico di Monaco di Baviera, Germania