

COFFEETIMES

EDIZIONE 11 – PRIMAVERA/ESTATE 2017

TORREFAZIONE CAFFÈ SCHREYÖGG. NOVITÀ E TRADIZIONE. DAL 1890.



Il grado di macinatura e di pressatura s'influenzano a vicenda

LO STABILIMENTO

Tradizione ed esperienza. Da generazioni.

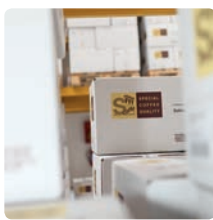
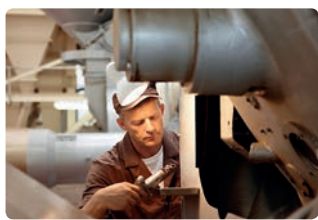
Già nel lontano 1890 fu posata la prima pietra dell'odierna torrefazione Schreyögg, che dal 2002 ha la propria base operativa nel moderno stabilimento di Parcines, in Val Venosta. È da qui che l'ampia gamma di caffè di alta qualità Schreyögg parte per raggiungere partner e clienti in tutto il mondo.



nale eccellente, è importante saperlo valutare allo stato grezzo, adeguare la torrefazione alle circostanze specifiche e sapere come valutarne e influenzarne il gusto.

Con la tradizionale tostatura lenta, i chicchi di caffè sono tostati in base alla varietà, miscelati con cura e selezionati scrupolosamente. La fondata esperienza e l'approfondita conoscenza di tutti questi procedimenti sono i pilastri della torrefazione caffè Schreyögg, i punti di forza che ci hanno permesso di affermarci a livello internazionale con le nostre pregiate specialità di caffè. Non a caso, tostare esclusivamente caffè di alta qualità è la nostra missione e l'elemento centrale della nostra filosofia aziendale. ■

La produzione di caffè è con buona ragione considerata un mestiere molto speciale: servono anni di esperienza per acquisire le conoscenze necessarie a comprendere le tante sfaccettature e il potenziale del caffè. Si tratta di un prodotto naturale unico nel suo genere che è soggetto all'influenza di molteplici fattori. Per ottenere un prodotto fi-



Conoscenza ed esperienza sono le basi del progresso

EDITORIAL

Stimati clienti e cultori del caffè,



quando si tratta del caffè, alcuni fattori quali le materie prime, la preparazione, l'attrezzatura e altri sono indissolubilmente legati. Pertanto, la preparazione di questa bevanda calda amata in tutto il mondo richiede pochi ma sapienti gesti. Trascurarli significa rinunciare a un risultato ottimale e, diciamo così, chi mai lo vorrebbe? Uno di questi fattori riguarda la pressatura, chiamata anche tamping, cui dedichiamo un ampio spazio in questa edizione di *Coffee Times*.

Torneremo anche a trattare temi a noi cari, come il commercio equo e solidale, la sostenibilità, la coltivazione ecologica e il sostegno ai piccoli coltivatori attraverso le cooperative loca-

li, che nella produzione del caffè Schreyögg ricoprono un ruolo sempre più importante. Non a caso, ora altri due dei nostri prodotti di maggior successo per il consumo casalingo sono certificati bio e da coltivazione equosolidale.

La torrefazione caffè Schreyögg continua a evolversi anche da questo punto di vista, nell'interesse di tutti.

Vi auguriamo una piacevole primavera, una bella estate e, come sempre, una salutare tazza di ottimo caffè.

Il vostro Peter Schreyögg



CERTIFICAZIONI AZIENDALI E DEI PRODOTTI



INEI – Espresso Italiano



Biologico



Fairtrade



IFS – Food

Informazioni su:
www.s-caffe.com/it/home/torrefazione-caffe/qualita-certificata

Prodotti di tendenza: le cialde, per il piccolo consumo da intenditori

Grazie alla loro praticità, le cialde sono richiestissime non solo dai privati ma anche nel settore alberghiero e gastronomico. Le cialde della torrefazione caffè Schreyögg sono pressate in un formato standard con diametro di 44 mm e confezionate singolarmente in atmosfera protettiva. Ogni cialda sprigiona così l'aroma del caffè fresco, mantenendone intatta la qualità superiore. Le miscele variano da quelle intense a quelle delicate, garantendo a ogni palato tutto il piacere del caffè fresco.



DALLA STORIA AZIENDALE

Gli anni '70

Anche negli anni '70 il turismo in Alto Adige vide un periodo di rapido sviluppo. Merano in particolare si affermò come rinomata meta turistica, grazie alla sua posizione unica tra le montagne unita al clima mediterraneo e al suo centro storico medioevale. Così, con l'aumentare della richiesta, a Merano come nei dintorni, aumentarono le strutture ricettive.

Tutti questi nuovi hotel e alloggi necessitavano naturalmente di una varietà di prodotti, tra cui non ultimo il caffè. Poiché negli anni '70 la torrefazione caffè Schreyögg era già passata dalla commercializzazione di specialità gastronomiche alla produzione esclusiva di caffè di alta qualità, l'offerta di prodotti che già si estendeva dall'espresso al caffè da filtro continuò a essere ampliata. Josef Paul Schreyögg e il suo team di rappresentanti erano costantemente in viaggio per far conoscere i loro prodotti. In particolare nel segmento colazione, i pregiati caffè da filtro

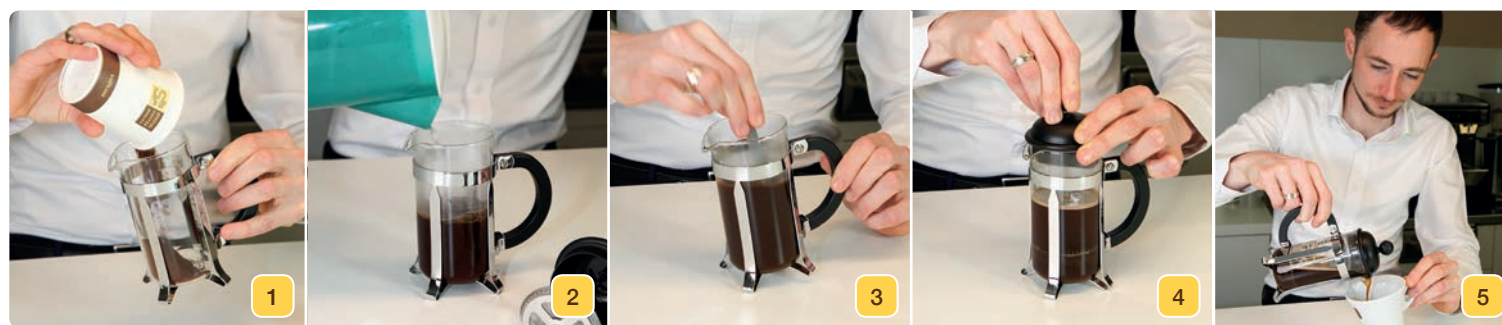


della torrefazione caffè Schreyögg erano molto richiesti ed era necessario poter accontentare la sempre crescente domanda da parte degli hotel e dei ristoranti. Furono apportate numerose innovazioni, tra cui l'introduzione di materiali per imballaggio in grado di rispondere alle nuove esigenze. Ad esempio, per prolungare la conservazione del caffè, i sacchetti di carta fino ad allora impiegati furono sostituiti con imballaggi per la vendita di diverse dimensioni. Anche l'aspetto promozionale in ogni sua forma acquisì un sempre maggior rilievo. ■



UNO SGUARDO NEL MONDO DEL CAFFÈ

La varietà nella preparazione del caffè: la caffettiera a stantuffo



Questo secondo articolo sulla varietà nella preparazione del caffè è dedicato a uno strumento molto amato: la caffettiera a stantuffo, conosciuta anche come French Press o Coffee Plunger. Diventata ormai un vero classico, è facile e veloce da maneggiare e disponibile in diverse misure.

Preparazione senza pressione significa che la procedura d'infusione avviene senza produrre pressione con l'acqua. Si usa per la preparazione direttamente in tazza, con la moka turca, l'utilizzo di filtri quali il filtro a mano, il filtro di ceramica, il filtro di carta, con il filtro nel bricco-thermos, con il bricco alla napoletana e altre forme particolari di filtro.

La **preparazione con pressione** presuppone l'utilizzo dell'acqua sottoposta a ulteriore pressione sulla polvere di caffè. Questa procedura di preparazione prevede l'utilizzo di bricchi con vapore a pressione come il percolatore, la moka, particolari varietà di moka, French Press, macchine da caffè, macchine semiautomatiche, macchine da caffè a leva, macchine superautomatiche con tecnica a stantuffo, macchine da caffè per cialde o capsule, distributori automatici e altri modelli speciali.

La caffettiera a stantuffo

Sempre più popolare, la caffettiera a stantuffo offre diversi vantaggi:

- Consente di preparare facilmente anche piccole quantità
- Il caffè preparato con questo metodo ha un gusto pieno e corposo e un aroma molto intenso
- L'aroma può essere regolato a piacimento agendo su parametri come il tempo d'infusione, il grado di macinatura, la temperatura e la quantità di caffè

Qualche suggerimento per ottenere il gusto migliore:

1-2 Preriscaldare la caffettiera a stantuffo con acqua molto calda (90-94° C) per limitare la perdita di calore. L'acqua utilizzata per il preriscaldamento viene poi scolata.

Versare la quantità desiderata di caffè macinato nella caffettiera e versarci sopra dai 50 ai 100 ml di acqua, mescolando lentamente; dopo averlo fatto brevemente rinvenire, versare il resto dell'acqua e continuare a mescolare. Per la caffettiera a stantuffo si consiglia una macinatura da media a grossa. Poiché questo tipo di caffettiera non è dotato di filtro, l'acqua impiega più tempo per passare il caffè macinato.

3 Mettere il coperchio sulla caffettiera e premere leggermente lo stantuffo in modo che il caffè macinato resti sott'acqua; lasciare riposare qualche minuto per permettere al caffè di depositarsi.

4 Dopo circa 3-5 minuti, a seconda dell'intensità desiderata, spingere lentamente lo stantuffo o pressino verso il fondo della caffettiera; in questo modo si separa il caffè pronto dalla polvere.

5 Il caffè può essere servito direttamente dalla caffettiera.

Pulire accuratamente il setaccio dopo l'uso. ■

PAROLA ALL'ESPERIENZA

Domande a Stefan Schreyögg

Quale grado di macinatura consiglia per la caffettiera a stantuffo? Consigliamo una macinatura medio-grossa. Più a lungo il caffè macinato resta a contatto con l'acqua calda, più grossa deve essere la macinatura. Sconsigliamo una macinatura da espresso, perché essendo troppo fine va a intorbidire il caffè nel vero senso della parola.

Il materiale della caffettiera a stantuffo fa differenza? La caffettiera a stantuffo si compone di un contenitore in vetro di forma cilindrica, un setaccio in metallo all'estremità di uno stantuffo in acciaio inox e un coperchio, anch'esso in acciaio inox. Bisognerebbe evitare di usare caffettiere con setaccio di plastica, perché alla lunga non è più possibile pulirlo accuratamente.

Quanto caffè bisogna utilizzare? In linea di massima si possono usare 60 g di caffè macinato (dagli 8 ai 9 cucchiaini rasi) in un litro d'acqua; bisogna provare e decidere in base a quanto forte si vuole il caffè. Questa è una questione di gusti e uno dei vantaggi della caffettiera a stantuffo è proprio che permette di sperimentare con facilità.

Quanto a lungo si può lasciare il caffè appena fatto? Il caffè si raffredda rapidamente, quindi è meglio non aspettare troppo; inoltre bisognerebbe versarlo tutto in una volta per evitare che diventi amaro.

Tra quelle della vostra gamma, qual è la miscela di caffè più adatta per la preparazione con caffettiera a stantuffo? I caffè da filtro Bio Natura ed Extra sono particolarmente indicati, ma potete usare anche i chicchi di Caffè Crema Poeta, Caffè Crematic e Café Crème Schümli ed eseguire da soli la macinatura, da medio-grossa a grossa.

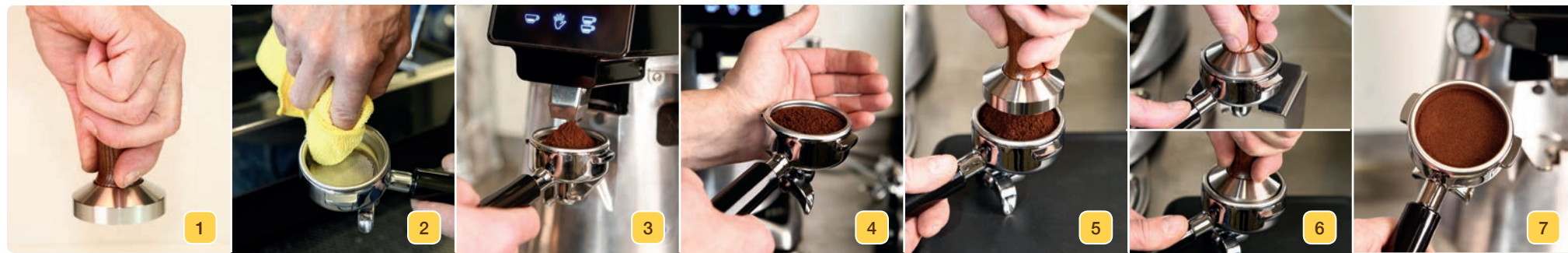
Qualche consiglio per la cura? La French Press deve essere pulita regolarmente, altrimenti i residui oleosi vanno a ostruire il setaccio alterando il gusto del caffè.



Come anticipato nel primo articolo della serie, i metodi di preparazione del caffè sono innumerevoli: si va dal tradizionale al trendy, dal semplice al complesso, dal manuale al meccanico... ma i metodi variano anche a seconda del paese di produzione. Tuttavia, il principio di base resta invariato: i chicchi di caffè vengono macinati e infusi in acqua bollente per ottenere una bevanda aromatica. La distinzione principale è tra due tipi di preparazione: quella con e quella senza pressione. Il risultato non è solo una questione di gusti, perché la preparazione deve sempre essere adatta al tipo di caffè prescelto.

CONSIGLI PER IL BARISTA

Tamping: la pressatura

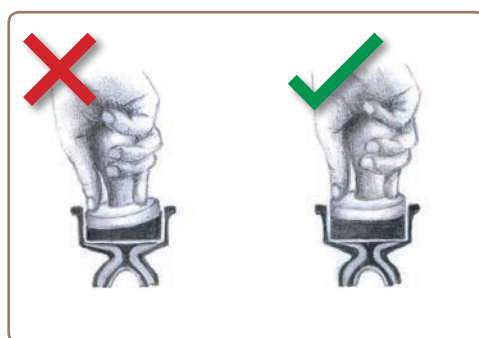


Gli accessori possono essere acquistati nell'online shop, in negozio oppure contattando il personale di vendita esterno della torrefazione caffè Schreyögg.

La pressatura, o tamping, è quell'operazione spesso sottovalutata che avviene prima che il portafiltro venga fissato al gruppo erogatore, ovvero la distribuzione e pressatura del caffè macinato dentro al portafiltro. Un barista veramente esperto e qualificato è in grado di padroneggiare alla perfezione la pressatura, perché è cruciale che la polvere sia pressata uniformemente e quindi compattata nel portafiltro con movimenti fluidi. Solo così l'acqua può passare uniformemente attraverso il filtro, garantendo così un'estrazione ottimale di tutte le sostanze aromatiche.

I requisiti tecnici per una corretta pressatura sono il giusto grado di macinatura e la giusta quantità di caffè macinato, che per la preparazione del caffè espresso corrisponde a 7 g di caffè macinato nel filtro singolo e 14 g nel filtro doppio. Il dosaggio della quantità di caffè e il riempimento del portafiltro possono essere fatti da un macinatore automatico o da un macinadosatore con dosaggio impostabile.

Ci sono diversi tipi pressini: i più comuni sono sicuramente quelli manuali in metallo o le stazioni dinamometriche. Con la pressatura manuale è importante stringere bene con la mano per poter esercitare la pressione necessaria. Il diametro del



pressino deve sempre essere adeguato alla dimensione del filtro nel portafiltro. Mentre il design è esclusivamente una questione di gusti, il materiale è un aspetto cruciale per un buon risultato: il pressino dovrebbe essere di metallo.

La pressatura è particolarmente importante quando la macinatura non è impostata in modo ottimale; in questo caso, con un'abile pressatura il barista esperto può riuscire ad apportare leggere correzioni.

Si tratta di poche operazioni che devono però essere eseguite sapientemente, tenendo conto dei seguenti aspetti:

1 Il pressino dovrebbe essere di metallo e non troppo leggero e dovrebbe essere tenuto fermamente in mano. Inoltre dovrebbe avere sempre una dimensione adeguata a quella del filtro: non deve avere gioco né spazio vuoto ai bordi.

2 Il portafiltro va riempito con 7 g di caffè macinato per ogni tazzina.

3 Se necessario, sbattere leggermente il portafiltro contro il palmo della mano per un paio di volte dopo averlo riempito, in modo da distribuire uniformemente il caffè.

4 Il portafiltro andrebbe posizionato su un apposito tappetino per evitare di danneggiare gli erogatori. Come alternativa si può utilizzare una stazione per pressatura (vedi fig. 5).

5 Il caffè viene pressato verticalmente dall'alto con una pressione di circa 15 kg, nel modo più uniforme possibile, dapprima leggermente e poi con forza; qui è importante la posizione corretta di mani e braccia. Per avere un'idea della pressione da esercitare, si consiglia di esercitarsi con una bilancia pesapersona. Più la pressatura è ferma, maggiore è la durata dell'estrazione. Il tempo di estrazione ottimale è di 25 secondi per 25 ml. Al termine della pressatura il pressino viene ruotato nel filtro, in modo da conferire al caffè macinato un aspetto lucido, la cosiddetta "lucidatura".

6 L'acqua si diffonde dove trova minor resistenza, quindi una pressatura non uniforme impedisce un'estrazione ottimale. Per questa ragione è importante dare al caffè macinato una forma omogenea a torta che permetta all'acqua di fluire uniformemente su tutta la superficie.

7 I residui di polvere di caffè sono rimossi dal bordo del portafiltro con un panno asciutto, una

spugna o un pennello. Se si omette questo passaggio, la polvere s'infiltra nelle guarnizioni del gruppo erogatore, danneggiandole permanentemente.

Ecco i parametri per un espresso perfetto:

• Quantità di caffè	7 g
• Temperatura d'uscita del caffè	circa 90° C
• Pressione dell'acqua	9 bar
• Pressatura	circa 15 kg
• Tempo d'infusione	25 secondi
• Quantità in tazzina	25 ml
• Temperatura della tazzina	circa 60° C

■ L'estrazione è il rilascio qualitativo e quantitativo di aromi e sostanze concomitanti dal caffè macinato. Si tratta di un processo rapido; l'estrazione ottimale dipende soprattutto dal grado di macinatura, dalla temperatura dell'acqua, dalla pressione e dal tempo di contatto tra l'acqua e il caffè.

LA PAROLA ALL'ESPERTO

Intervista all'esperto di caffè, Peter Schreyögg



Sul tema del caffè c'è molto da dire; gli argomenti spaziano dai concetti fondamentali al prodotto stesso, fino agli aspetti legati alla preparazione di questo prodotto naturale, che è influenzata da una serie di fattori. Fin da quando era giovane, Peter Schreyögg si è sempre occupato di caffè, divenendo un profondo conoscitore di tutte le sue peculiarità: come reagisce in fase di tostatura, l'interazione tra caffè e tecnologia e altro ancora. Per questo Coffee Times affronterà temi e quesiti che possono essere tanto utili quanto interessanti per i consumatori.

Allora qual è la varietà migliore, Arabica o Robusta?

In generale è migliore l'Arabica, tuttavia esistono anche varietà di Arabica di scarsa qualità così come varietà di Robusta molto apprezzate e pregiate. Quindi non è corretto affermare che un 100% Arabica sia il caffè migliore in assoluto.

Cosa s'intende per tostatura lenta?

La tostatura lenta richiede tempi più lunghi e costi più elevati, in quanto ogni varietà che compone la miscela viene tostata accuratamente in base alle sue specifiche esigenze e particolarità e le diverse varietà vengono miscelate solo alla fine. In questo modo, si ottiene il massimo degli aromi da ciascun chicco tostato, che nella miscela finale si

esprime con un aroma piacevole e un gusto armonioso ed equilibrato.



Quindi non è corretto affermare che un 100% Arabica sia il caffè migliore in assoluto.

Inviatemi le vostre domande sul caffè all'indirizzo coffeetimes@s-caffe.com. Saremo felici di rispondervi!

LA RICETTA AL CAFFÈ DI MARKUS GÖLLER

Granita al caffè

L'Hotel Das Alte Rathaus, situato nel centro storico del borgo mercantile di Egna, è nato dal desiderio di dare nuova vita agli edifici storici.

Markus Göller, una miniera di nuove idee, ha dato un contributo decisivo al progetto e oggi gestisce con grande impegno l'hotel tre stelle con le sue 13 eleganti camere e l'annesso Ristorante Piazzetta, dove i buongustai possono deliziarsi con una raffinata selezione di piatti della cucina alpina e mediterranea. Markus Göller e il suo team viziano i loro ospiti anche con creazioni al caffè del tutto speciali.



Ingredienti per 10 persone

Per la granita
700 ml di espresso Arabica

Versare il caffè in un contenitore di plastica e metterlo nel congelatore. Il giorno seguente grattugiare finemente il caffè congelato.

Per il gelato
800 ml di latte
200 ml di espresso Arabica
300 g di zucchero
200 g di tuorli d'uovo

Portare a ebollizione il latte e il caffè e nel frattempo sbattere i tuorli insieme allo zucchero con una frusta. Mescolare le due masse e portare per qualche minuto a una temperatura di 80° C. Lasciare raffreddare il composto e poi versarlo nella gelatiera.

Inoltre
Sciroppo d'acero

Riempire le coppe per tre quarti con la granita, aggiungere una pallina di gelato al caffè, cospargere il tutto con sciroppo d'acero e servire.

Markus Göller

Da tanti anni ormai sono cliente della torrefazione caffè Schreyögg, che mi convince non solo per i suoi prodotti di sempre alta qualità, ma anche per l'ottimo servizio. Apprezzo in particolare la cordialità di tutto il personale, che mi assiste sempre al meglio.



Hotel Das Alte Rathaus/
Ristorante Piazzetta
39044 Egna (BZ)
Telefono +39 0471 813715
www.dasalterathaus.com

VETRINA



La consapevolezza dell'importanza della produzione sostenibile si sta diffondendo sempre più a livello mondiale. Una responsabilità ecologica e sociale molto sentita anche da noi della torrefazione caffè Schreyögg. Per questo abbiamo evoluto due dei nostri prodotti di maggior successo, il Caffè da filtro Gold e il Caffè Espresso Delizia, che ora oltre a sfoggiare un packaging ecosostenibile sono prodotti nelle migliori piantagioni con metodi di coltivazione biologici ed equosolidali certificati.

NOVITÀ! Il mondo naturale del caffè, con confezione dotata di valvola salva aroma e completamente priva di alluminio.



Caffè Espresso Bio Mondo
250 g macinato

Questo espresso raffinato da agricoltura biologica 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. Questo caffè proviene da produttori Fairtrade ed è certificato al 100%.
Consigliato per: espresso e bevande a base di espresso
Adatto per: macchine per caffè espresso e moka



Caffè da filtro Bio Natura
250 g macinato

La composizione di una selezione raffinata di grani pregiati rende questo caffè da agricoltura biologica ideale per essere gustato in ogni momento della giornata. Si distingue per il carattere rotondo e consistente e il gusto equilibrato, allietato da una leggera nota moka. Delicatamente acidulo, si rivela intenso e ben digeribile. Questo caffè proviene da produttori Fairtrade ed è certificato al 100%.
Adatto per: macchine da caffè con filtro

Potete acquistare le specialità di caffè Schreyögg consultando il sito www.s-caffe.com/shop.

FINALE 2016 A TRIESTE

Espresso Italiano Championship 2016 – Finale

Engelbert Schweigl, il vincitore delle preselezioni in Alto Adige, ha rappresentato la torrefazione caffè Schreyögg alla finale dell'Espresso Italiano Championship 2016 che si è tenuta il 20 ottobre alla Fiera TriestEspresso di Trieste, sfidando altri 18 baristi da tutto il mondo.



Con Engelbert Schweigl erano in tutto 19 i migliori baristi da tutto il mondo che si sono sottoposti al verdetto di due giudici. Hanno dato prova della loro abilità cimentandosi con la preparazione di quattro espressi e quattro cappuccini ciascuno, che sono stati valutati sulla base del profilo visivo e gustativo da due giudici e da quattro degustatori di caffè qualificati. La giuria si è espressa sulla base delle rigorose direttive stabilite dall'Istituto Nazionale Espresso Italiano. Purtroppo Engelbert Schweigl ha dovuto cedere il passo al nuovo campione, ma la cosa più importante era partecipare ed Engelbert ne è stato più che felice.



Espresso Italiano Championship 2017

Naturalmente anche nel 2017 si svolgeranno le preselezioni per l'Espresso Italiano Championship, una sfida che è anche una vetrina per baristi da tutto il mondo. Anche per questa edizione la torrefazione caffè Schreyögg organizzerà la preselezione in Alto Adige, che avrà luogo il prossimo 22 maggio 2017 nel centro formazione della torrefazione. I baristi prepareranno quattro espressi e quattro cappuccini il cui gusto e aspetto saranno valutati da due giudici e quattro degustatori qualificati, come sempre secondo le direttive INEI. Saranno inoltre valutati la dimestichezza con macinino e macchina da caffè. Il vincitore rappresenterà la torrefazione caffè Schreyögg alla finale nazionale di fine giugno a Milano, per la selezione dei candidati italiani alla gara internazionale prevista in occasione della fiera internazionale Host a Milano. Volete partecipare? Inviare una e-mail all'indirizzo info@s-caffe.com oppure chiamateci al numero +39 0473 967700. Il numero di partecipanti è limitato a 15.

UN ANNIVERSARIO INVIDIABILE!



Da 30 anni
alla Fiera di Bolzano

Che bella sorpresa! Per il 30mo anno consecutivo la torrefazione caffè Schreyögg partecipa alla Fiera di Bolzano dedicata al settore alberghiero e della ristorazione. Per l'occasione, il direttore della Fiera di Bolzano Thomas Mur si è complimentato personalmente presso lo stand Schreyögg.



DA NON PERDERE!

Eventi e appuntamenti

03.05.2017 | 07.06.2017 | 28.06.2017
12.07.2017 | 13.09.2017

Visite guidate alla torrefazione 2017
Per prenotare rivolgersi all'Associazione Turistica di Parcines o alla sede di Rablà al numero +39 0473 967157

24.04.2017
Corpus Culinario – GenussGipfel 2017
Squisite, insolite e sopraffine novità dal settore gourmet.
Wandelhalle di Bad Kissingen/Germania
Potete richiedere biglietti gratuiti via e-mail all'indirizzo info@s-caffe.com.

22.05.2017

Espresso Italiano Championship
Anche quest'anno la torrefazione caffè Schreyögg organizza la preselezione dell'Espresso Italiano Championship. Centro di formazione Schreyögg, Parcines/Alto Adige

20.08.2017

The Unplugged Taste
Presso la malga Gomp Alm nel comprensorio del Monte Cervina, si può osservare in diretta la tostatura del caffè sul fuoco a legna.



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 ai sensi dell'art. § 6 MDStV
Schreyögg srl

Legale rappresentante: Peter Schreyögg
Amministratore delegato: Peter Schreyögg
Redazione: Schreyögg srl
Foto: Diana Schreyögg
Responsabile per il concetto e la realizzazione: brandnamic.com
Stampa: Athesia Druck S.r.l., Bolzano

CARE LETTRICI,
CARI LETTORI,



avete domande o suggerimenti su Coffee Times? Scriveteci all'indirizzo coffeetimes@s-caffe.com.

La vostra
Diana Schreyögg

Diana Schreyögg

Per scoprire ogni settimana tutte le novità, seguitemi su Facebook:

- www.facebook.com/schreyoegg oppure
- [instagram.com/scaffè_schreyoegg](https://www.instagram.com/scaffè_schreyoegg) oppure
- www.pinterest.com
Kaffeerösterei Schreyögg

APPUNTAMENTI CON LA FORMAZIONE

Il centro formazione
della torrefazione caffè Schreyögg

Per acquisire dimestichezza con il caffè in tutte le sue declinazioni, è necessaria una buona formazione. In qualità di "centro di formazione permanente" dell'Istituto Internazionale Assaggiatori di Caffè, la torrefazione caffè Schreyögg propone regolarmente corsi che promuovono e trasmettono la cultura del caffè, svelando ai partecipanti i segreti della perfetta arte del caffè.



FORMAZIONE PER ESPRESSO ITALIANO SPECIALIST

Un corso di due giorni organizzato in collaborazione con l'Istituto Nazionale Espresso Italiano che si compone di due moduli: un corso di base (*Espresso Italiano Tasting*) e un corso di specializzazione (*Espresso Italiano Specialist*).



GLI ESCLUSIVI CORSI DI SPECIALIZZAZIONE LATTEART

L'istruttore e coach per baristi Eric Wolf insegna ai partecipanti come ottenere e versare la schiuma di latte per ottenere, ad esempio, una tazza di cappuccino originale e creativa. Servite agli ospiti un macchiato, un cappuccino o un latte macchiato che li lasci a bocca aperta: con la decorazione *LatteArt*, si può!
Regalate un corso *LatteArt* e richiedete un buono all'indirizzo info@s-caffe.com