

# COFFEETIMES

EDIZIONE 14 – AUTUNNO/INVERNO 2018/2019

TORREFAZIONE CAFFÈ SCHREYÖGG. NOVITÀ E TRADIZIONE. DAL 1890.



## DALLA STORIA AZIENDALE

### Trasferimento nella zona artigianale di Merano

Nel 1987 avviene il tanto atteso trasferimento della torrefazione caffè Schreyögg nella zona artigianale di Passirio, a Merano. La cerimonia di apertura si tiene il 14 febbraio. La stampa titola: Schreyögg è uscito dal centro storico.



Dopo quasi 100 anni di attività sotto i portici storici, la direzione aziendale della torrefazione caffè Schreyögg si rese conto, nel 1985, che i vecchi edifici non erano più adeguati alle esigenze operative: la mancanza di spazio e il peggioramento delle condizioni di traffico rendevano ormai impossibile la permanenza in quella sede. Si dovettero attendere solo sei mesi per veder sorgere la nuova sede aziendale in Via Luis Zuegg a Merano, in cui successivamente furono spostati la produzione e tutti gli uffici.

L'edificio della fabbrica, costruito secondo gli ultimi ritrovati della tecnologia di produzione e tenendo conto di tutte le normative in materia di sicurezza e ambiente, ha offerto ai dipendenti un luogo di lavoro moderno e spazioso. Per far fronte all'aspetto sempre più importante della protezione ambientale, nella nuova sede aziendale è stato installato un nuovo sistema di filtri per la riduzione dei gas di scarico e delle emissioni di fumo. Sono state adottate macchine all'avanguardia mantenendo però la tradizionale tostatura a tamburo rotante. La sede in Via Luis Zuegg a Merano è stata la sede della torrefazione per 15 anni prima del nuovo trasferimento a Parcines nel 2002 dovuto a nuovi problemi di spazio. ■



## EDITORIAL

### Stimati clienti e cultori del caffè,



anche quest'anno la nazionale di calcio tedesca ha svolto la sua preparazione ufficiale per la Coppa del Mondo 2018 in Alto Adige, più precisamente presso il campo di allenamento del FC Südtirol. Nella mediateca e nell'area bar-catering, oltre a diversi prodotti altoatesini, sono state servite le specialità della torrefazione caffè Schreyögg sotto forma di pod. Il caffè in pod diventa sempre più popolare, e non solo tra gli sportivi: lo dimostra il gran numero di highlight ed eventi della scorsa stagione in cui è stato servito caffè in pod. In questa edizione di *Coffee Times* vi presentiamo perciò uno speciale modello di macchina, vincente non solo sotto il profilo del design ma anche sotto quello della facilità di utilizzo e della qualità, che probabilmente si adatta anche alle vostre esigenze, se amate preparare il caffè in modo semplice. E siccome la nostra linea di prodotti pod ha conosciuto una popolarità clamorosa, l'abbiamo ampliata con un'ulteriore miscela bio e Fairtrade di alta qualità. Ma ne parleremo più approfonditamente

nella nostra rubrica "Vetrina". Un evento che per me significa molto è il festival "Kunst & Kulinarik" nella località austriaca di St. Anton, in cui la torrefazione caffè Schreyögg era nuovamente presente sui menù. Anche in questa edizione ha partecipato lo chef del secolo Eckart Witzigmann, che l'anno scorso ha creato l'espresso "Artista" in collaborazione con noi. St. Anton è sempre un'esperienza, uno spettacolo culinario di altissimo livello, e noi siamo onorati di prenderne parte. Dato che l'argomento mi sta particolarmente a cuore, nei consigli pratici di *Coffee Times* si parlerà ancora una volta di tazzine: questa volta, daremo un'occhiata più da vicino ai vantaggi del vetro, il materiale più amato.

Ma ora vi saluto e vi invito a godervi la lettura augurandovi, come sempre, una salutare tazza di caffè!

Il vostro Peter Schreyögg

## CERTIFICAZIONI AZIENDALI E DEI PRODOTTI



INEI – Istituto Nazionale Espresso Italiano



Sigillo EU Bio



Fairtrade



IFS – Food

Maggiori informazioni su

[www.s-caffe.com/it/home/torrefazione-caffe/qualita-certificata.html](http://www.s-caffe.com/it/home/torrefazione-caffe/qualita-certificata.html)

© Torrefazione caffè Schreyögg Srl | [www.s-caffe.com](http://www.s-caffe.com)



La macchina da caffè pod  
"Ciao"



La piccola macchina pod "Ciao" è la macchina ideale per consumatori privati, nonché per fornitori di servizi e ristoranti. La sua forma innovativa e attraente è il risultato di una collaborazione tra Spinel e uno dei più importanti studi di design industriale in Italia. Da anni l'azienda Spinel che ha sede in Sud Italia produce macchine E.S.E.-pod di alta qualità, la cui ridotta potenza assorbita (400 W) permette notevoli risparmi energetici. Il sistema di blocco della leva centrale assicura elevata stabilità e facilità di utilizzo. Il telaio in lamiera zincata irrobustisce il macchinario e impedisce la formazione di ruggine nei punti più sensibili. I componenti dell'alloggiamento sono realizzati in plastica solida. La "Ciao" per espresso e caffè è concepita per il formato E.S.E. (Easy Serving Espresso), e con una dimensione di 140 x 330 x 300 cm, un peso di circa cinque chilogrammi e un serbatoio d'acqua della capacità di un litro, è adatto a tutte le richieste.



# Pod – per caffè sempre fresco

Grazie alla loro facilità di utilizzo e a tanti altri vantaggi, i sistemi monodose sono molto richiesti, non solo nel settore privato ma in misura crescente anche nella ristorazione. I sistemi vengono suddivisi in pod o hard pad, soft pad e vari tipi di capsule.



Se il termine collettivo "sistema pod" si applica a tutti i sistemi monodose, è necessario specificare che "pod" è il termine inglese, "pad" è quello tedesco e "cialde" quello italiano. "Pad" è anche l'espressione co-

mune tedesca per una singola dose di caffè, sigillata in carta, plastica o alluminio.

I singoli pod prodotti dalla torrefazione caffè Schreyögg consistono ciascuno di circa 7 g di caffè espresso macinato, confezionato in modo compatto tra due strati sottili di tessuto filtrante. Con un diametro di 44 mm, viene pressato in una forma standardizzata e confezionato ermeticamente in atmosfera protettiva. Il vantaggio risiede nella conservazione dell'aroma del caffè appena macinato a ogni preparazione.

Quando si parla dei cosiddetti "sistemi aperti", di solito si parla dello standard E.S.E, acronimo per "Easy Serving Espresso", una norma appositamente sviluppata dal Consorzio per lo Sviluppo e la Tutela dello Standard E.S.E. per l'espresso italiano.

I pod sono adatti anche per macchine da caffè tradizionali con portafiltro. La dimensione o il taglio del pod corrisponde solitamente a quello del portafiltro; per tutte le eccezioni, il produttore della macchina fornisce anche l'inserito

adatto, che però non può essere utilizzato su altre macchine.

Ogni pod sprigiona un aroma di caffè fresco e il confezionamento individuale garantisce una qualità costantemente elevata del caffè. ■



TESTIMONIAL



**Rosita Pirhofer –  
Laufboutique  
a Merano**

"Da quattro anni abbiamo una macchina pod della torrefazione caffè Schreyögg e deliziamo i nostri

clienti al negozio con un espresso ricco di gusto".

Ecco quello che si dice un servizio di successo.

VETRINA

Tutti i prodotti pod sono adatti a macchine con filtro e a macchine pod. Contenuto per display: 15 pod

L'intero assortimento di specialità di caffè della torrefazione caffè Schreyögg può essere facilmente ordinato online al sito [www.s-caffe.com/shop](http://www.s-caffe.com/shop).



Caffè Espresso Exquisit

Un espresso delicato e forte dal gusto equilibrato e dalla raffinata acidula nuance. La percentuale particolarmente alta di grani di arabica lo connota come caffè ai massimi livelli. Si sposa perfettamente anche con bevande al latte.



Caffè Crema

Una miscela speciale ed equilibrata dalla tostatura chiara. Il gusto morbido, delicato e aromatico e la sua facile digeribilità grazie alla lunga tostatura la rendono particolarmente adatta alla tazza lunga. Preparazione di 150 ml di caffè: 40 secondi nella macchina pod.

Novità nell'assortimento!



Caffè Espresso Purabica

(Bio e Fairtrade)  
Espresso corposo con il 100% di grani selezionati di varietà Arabica, provenienti da coltivazione biologica ed equo-solidale in America Centrale e Sud America. Un piacere esclusivo per veri cultori del caffè.



Caffè Espresso Bio Decaffeinato

(novità bio e Fairtrade)  
Questo caffè decaffeinato a base di Espresso da coltivazione biologica ed equo-solidale è particolarmente gradevole, grazie al gusto rotondo e all'elevata digeribilità. La decaffeinizzazione dei grani crudi avviene delicatamente con anidride carbonica, l'unica procedura biologica riconosciuta.



**Fairtrade**  
Questo caffè proviene da produttori Fairtrade ed è certificato al 100%.  
[www.info.fairtrade.net](http://www.info.fairtrade.net)



**Bio**  
I prodotti di caffè che recano il marchio bio provengono da agricoltura biologica controllata.

Già provato?

Quando vi ronza la testa e si preannuncia un'emicrania, può essere utile bere un espresso con il limone.

Probabilmente l'avete già sentito, e funziona davvero: il rimedio casalingo collaudato con limone ed espresso! Mettete il succo di mezzo limone spremuto in un espresso doppio e bevete. L'espresso ha un effetto stabilizzante sui neurotrasmettitori che hanno un ruolo importante nell'emicrania. L'espresso doppio con un goccio di limone è stato a lungo un noto rimedio casalingo per la fastidiosa emicrania. All'università di Friburgo sono riusciti a scoprire perché: la caffeina blocca la formazione di un enzima che stimola il rilascio di prostaglandine. Questi messaggeri sono responsabili della trasmissione del dolore attraverso i nervi. Se si interrompe la loro distribuzione, il paziente non accusa più disturbi con la stessa intensità. ■



Il nuovo Regolamento UE sull'acrilammide

Da quando il tema acrilammide ha monopolizzato l'attenzione dei media in seguito al nuovo regolamento dell'aprile 2018, tra i consumatori di caffè si è diffusa una certa insicurezza. L'intervista a Peter Schreyögg rivela ai lettori di *Coffee Times* cosa si cela dietro questo monito.



**Coffee Times** Dal 2011, per l'acrilammide è stato imposto un valore limite, uniforme a livello europeo, di 450 microgrammi per kg di caffè. Cosa significa?

**Peter Schreyögg** Per quanto riguarda le nostre miscele di caffè, vogliamo far presente che sono state controllate a intervalli regolari da un laboratorio esterno certificato. Grazie alla delicata tostatura lenta nella nostra sede, siamo sempre stati in grado di ottenere un valore ridotto dimostrabile di ca. 100-150 microgrammi per kg di caffè; pertanto siamo sempre stati

ampiamente al di sotto del limite europeo. **Coffee Times** Come nasce l'acrilammide? **Peter Schreyögg** L'acrilammide è un sottoprodotto, una sostanza che si forma durante il forte riscaldamento degli alimenti amidacei e si trova soprattutto nei prodotti da forno, caffè e nei prodotti a base di patate come patatine fritte e patatine in busta. Da qualche tempo si sospetta che l'acrilammide sia cancerogena e che alteri il genoma. Pertanto, l'Unione Europea ha stabilito norme vincolanti che si applicano dal 2018.



CONSIGLI PER IL BARISTA

# Il gusto è dato anche dalla tazzina

Elisabeth Larcher

Direttrice delle vendite della torrefazione caffè Schreyögg per l'Alto Adige



*"Indipendentemente dal design, il barista ha bisogno naturalmente anche di una tazzina pratica, che gli consenta una presentazione ottimale del prodotto. In tal senso, le variabili fondamentali sono grandezza, peso, materiale, durata e un buon assorbimento del calore. La tazzina da espresso, come il piattino, deve resistere all'utilizzo professionale quotidiano. Per i nostri ristoratori e baristi deve essere un accessorio ergonomico e utile."*

In questa edizione di *Coffee Times* si parlerà ancora una volta della tazzina giusta. Dopotutto, il barista dedica molto tempo al perfezionamento del caffè, per cui è necessario che disponga sempre della tazzina adeguata per raggiungere il gusto perfetto.

Indipendentemente dalle preferenze individuali, nella scelta della tazzina esistono determinate regole da rispettare in termini di forma, materiale e presentazione. Per non pregiudicare il gusto del caffè, è necessario tenere conto non solo del metodo di preparazione ma anche dell'utilizzo della tazzina.



Materiale, condizione, lavorazione e spessore delle pareti: tutte queste proprietà aiutano a mantenere la temperatura in una tazzina e ad enfatizzare l'aroma del caffè. Mentre un tempo si preferivano forme con aperture larghe, oggi si impiegano forme con restringimento di sezione in basso. Particolarmente apprezzata è la forma a tulipano perché valorizza l'aroma e il gusto del caffè. Inoltre, il contenitore dovrebbe essere preferibilmente concavo, quindi avere una curva sagomata verso l'interno, poiché in questo modo si stabilizza la crema dell'espresso. Anche la conduzione del calore ha una certa importanza e dipende naturalmente dal materiale.

**Principio della tazzina di vetro:** se non è possibile preriscaldare la tazzina, la tazzina di vetro è una buona alternativa.

La tendenza attuale è fortemente orientata al vetro, non solo perché esteticamente piacevole e moderno. Una tazzina di vetro assorbe immediatamente il calore della bevanda mentre viene versata.

**Principio della tazzina di porcellana:** se la macchina del caffè prevede la possibilità di preriscaldare la tazza, la porcellana è ottimale.

La porcellana si comporta diversamente. Per riscaldare una tazza di porcellana o di ceramica, a causa della minore conduzione del calore offerta dal materiale, è necessario un maggiore dispendio di energia. Il preriscaldamento della tazza è quindi assolutamente consigliato.

La preferenza del vetro sulla porcellana, per il barista che vuole mostrare la propria abilità, è dettata dalla possibilità di rendere visibile il gioco di colori fatto di crema ed espresso. Tuttavia, porcellana e ceramica sono ancora i materiali più comunemente usati. Sono meno sensibili del vetro, solidi, resistenti agli acidi e agli alcali, resistenti al calore con un comportamento uniforme della temperatura e hanno un sapore neutro. Le loro buone proprietà isolanti fanno sì che il caffè non si raffreddi velocemente. L'espresso, infatti, a causa della ridotta quantità di liquido, si raffredda comunque rapidamente.

**Aspetti importanti nella scelta delle stoviglie per la gastronomia**

- Materiale ed ergonomia
- Preferenze pratiche ed estetiche
- Resistenza agli urti e resistenza dei bordi
- Lavabilità in lavastoviglie
- Funzionalità
- Impugnabilità perfetta
- Impilabilità per la conservazione



## Qual è allora la tazzina ideale per un espresso italiano?

Riassumendo: la giusta tazzina da espresso è di ceramica bianca, ha una capacità di 50-80 ml ed è sempre ben preriscaldata, 50° C all'interno. Siccome l'espresso viene versato nella tazzina a ca. 80-90° C, raggiunge infine la temperatura ottimale per essere bevuto, 65-70° C. La tazzina deve avere le pareti piuttosto spesse fattore necessario per la conservazione del calore; la porcellana si rivela la scelta adatta allo scopo. La cosa più importante per un buon espresso è, tuttavia, la forma della tazzina. Il fondo della tazzina deve essere arrotondato verso l'interno, con una forma simile a un'ellisse smussata, la forma interna della tazzina deve essere conica e concava per favorire la formazione di una crema uniforme e consistente. Dato che l'aroma e la crema sono componenti importanti dell'espresso, l'apertura superiore della tazza deve essere piuttosto piccola per evitare che l'aroma svanisca o che la crema si disgregi. Fatta questa premessa, potrete godervi appieno il meraviglioso profumo e il gusto caldo e morbido di un espresso.



**La classica tazzina da espresso.** Capacità: 50-80 ml, leggermente conica con restringimento di sezione in basso, apertura superiore non troppo ampia per non disgregare la crema, pareti piuttosto spesse per la conservazione del calore e, nella ristorazione, l'essenziale infrangibilità. Con un fondo arrotondato (conico e concavo) si forma una crema consistente e uniforme, mentre un fondo diritto la fa disgregare.



**La tazza da cappuccino.** Capacità: 150-180 ml. Anche il cappuccino necessita una tazza speciale, in cui la consistenza della vaporosa schiuma del latte venga mantenuta calda. In questo caso, è fondamentale che la crema dell'espresso si sollevi mentre viene versata la schiuma di latte.



**Il bicchiere per il latte macchiato.** Capacità: 220-250 ml. Solo nel vetro è possibile versare lentamente l'espresso sulla schiuma di latte. Si nota il gradevole gioco di colori, la formazione (con la giusta preparazione) di tre strati di caffè, latte e schiuma di latte.

## LA RICETTA AL CAFFÈ DI CHRIS OBERHAMMER



**Chris Oberhammer**  
La torrefazione caffè Schreyögg, con i suoi elevati requisiti di qualità e i suoi eccellenti prodotti di caffè, si sposa perfettamente con i nostri ideali. Ogni chicco è un piacere per il nostro cuore pulsante, la macchina da caffè Faema Legend.

**Restaurant & Lounge Tilia**  
39034 Dobbiaco  
Telefono +39 335 8127783  
[www.tilia.bz](http://www.tilia.bz)  
[www.chris-oberhammer.com](http://www.chris-oberhammer.com)

## Brasato di spalla di maiale con caffè e ortaggi

Il ristorante Tilia, un consiglio da esperti in Alta Val Pusteria, è uno dei migliori ristoranti in Alto Adige. Con solo 16 posti a sedere nel mezzo di una stanza luminosa, silenziosa e accogliente, circondata da pareti di vetro che permettono la visita del parco del palazzo storico del Grand Hotel Dobbiaco, lo chef stellato Chris Oberhammer vizia i propri ospiti e presenta la sua peculiare arte culinaria. Gli ingredienti provengono prevalentemente dalla zona circostante e finiscono sul piatto nel modo più genuino possibile. Sua moglie Anita raccomanda invece ottimi vini da abbinare. La persistenza e l'armonia del gusto nel gioco dei sapori caratterizzano lo stile inconfondibile di Oberhammer, che ama incantare gli ospiti con gioie per il palato e per gli occhi.

### Ingredienti

- |                            |                           |
|----------------------------|---------------------------|
| 1 spalla di maiale piccola | 4 spicchi d'aglio         |
| 1 carota                   | Chicchi di caffè (ca. 30) |
| 1 cipolla rossa            | Sciroppo d'acero          |
| 6 patate piccole           | Birra scura               |
| 4 cipolle di maggio        |                           |

### Preparazione

Salare la spalla di maiale e rosolarla su tutti i lati, quindi metterla in una casseruola adatta e farla soffriggere leggermente con le verdure e i chicchi di caffè. Aggiungere la birra scura e un espresso, un po' di sciroppo d'acero e lasciare cuocere per circa 2 ore. Servire infine con le verdure e la salsa.



Chris Oberhammer



## EVENTI

## Il 4° festival "Kunst &amp; Kulinarik" a St. Anton



Eckart Witzigmann

l'estasi dei sensi con il patrocinio dello chef del secolo Eckart Witzigmann.

Quando si parla di questo leggendario evento tirolese i superlativi si sprecano, e anche la quarta edizione ha offerto, per tre settimane ad agosto e settembre, un programma variegato a intenditori e cultori: 40 chef gourmet e stellati, 40 eccezionali artisti internazionali e 40 enologi di fama mondiale hanno saputo incantare con la loro conoscenza i visitatori in diversi punti di gara in montagna, nella Herminenstollen e sul Verwallsee nella regione alpina. Tra i momenti clou, tanto per citarne uno, figura il Gourmet-Gondel-Gipfelsturm, un giro in cabina accompagnati da sei chef stellati. L'evento è stato lanciato nel 2015 dall'associazione "Kulinarik & Kunst St. Anton am Arlberg".

[www.kulinarikkunst.org](http://www.kulinarikkunst.org)

L'appuntamento del gusto 2018 per intenditori e cultori: il quarto festival "Kunst & Kulinarik" a St. Anton con le specialità di caffè della torrefazione caffè Schreyögg ha bissato nuovamente

## "The Unplugged Taste" sulla Gompalm Alm



Una data fissa nel calendario degli appuntamenti della torrefazione caffè Schreyögg è senza dubbio l'annuale "The Unplugged Taste", festival gourmet all'aperto sulla malga Gompalm Alm. Per questo banchetto estivo, centinaia di buongustai si sono dati appuntamento sul rifugio a 1800 m di quota, nella regione escursionistica di Punta Cervina. Non c'è da stupirsi: in diverse postazioni di cucina, alcuni dei migliori chef del paese hanno deliziato gli ospiti con piatti creativi, dagli

antipasti ai dessert. I piatti fantasiosi venivano preparati su vecchie stufe a legna, quindi senza elettricità e gas, e all'aria aperta. Sono stati inoltre serviti vini, birre e succhi adatti. E, naturalmente, per il gran finale non poteva mancare un caffè perfetto. Gli ospiti hanno visto dal vivo come veniva torrefatto sulla brace e poi preparato con le tradizionali moka.

[www.gompalm.it](http://www.gompalm.it)



## IL CENTRO FORMAZIONE DELLA TORREFAZIONE CAFFÈ SCHREYÖGG

## Corsi di specializzazione sul caffè



La torrefazione caffè Schreyögg propone regolarmente corsi e workshop rivolti a baristi, operatori nella gastronomia e cultori del caffè. Competenza ed esercizio pratico trasmettono ai partecipanti i segreti della perfetta arte del caffè.

L'istruttore **Patrick Linser** cura tutti i corsi e gli eventi



## 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).



## I PROFESSIONISTI DI LATTE ART con un'esclusiva offerta di corsi

L'istruttore e coach per baristi Eric Wolf insegna ai partecipanti come creare e versare la schiuma di latte per ottenere, ad esempio, una tazza di cappuccino originale e creativa.



Vengono offerti regolarmente workshop e annunciate nuove date. Le date attuali si trovano sul nostro sito web [www.s-caffe.com/it/home/formazione-eventi](http://www.s-caffe.com/it/home/formazione-eventi).

In alternativa, vi preghiamo di contattarci di persona.

Per regalare corsi e richiedere un buono contattateci su [coffeetimes@s-caffe.com](mailto:coffeetimes@s-caffe.com)



## FOTOGRAFIA FOOD E WORKSHOP INSTAGRAM IL 9 OTTOBRE 2018

NUOVO!

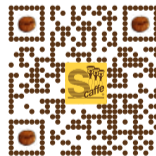
Con la fotografa di lifestyle **Simone Hawlisch** da Berlino

Servitevi di Instagram come strumento di marketing per la vostra impresa. Come scattare buone foto con lo smartphone o con la fotocamera, tutto sulla preparazione e sulla creazione della fotografia food, su illuminazione e composizione dell'immagine per Instagram, sullo storytelling.

Il workshop è rivolto a dipendenti del settore alberghiero e della ristorazione. Numero massimo di partecipanti: 10



SPECIAL COFFEE QUALITY



## 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](mailto:info@s-caffe.com)

[www.s-caffe.com](http://www.s-caffe.com)

Registro Camera di Commercio: BZ116598

P. IVA: IT01371270214

C.F.: 01371270214

Responsabile per i contenuti secondo § 6 MDSIV: Schreyögg srl

Rappresentante legale: Peter Schreyögg

Titolare: Peter Schreyögg

Redazione: Schreyögg srl

Foto e testi: Diana Schreyögg

Workshop fotografico: Simone Hawlisch

Responsabile del concetto e della realizzazione: brandnamic.com

Stampa: Athesia Druck srl, Bolzano

CARE LETTRICI,  
CARI LETTORI,



avete domande o suggerimenti su *Coffee Times*? Scriveteci all'indirizzo [coffeetimes@s-caffe.com](mailto:coffeetimes@s-caffe.com). Tutte le edizioni del nostro magazine *Coffee Times* sono a disposizione su [www.s-caffe.com/it](http://www.s-caffe.com/it) e liberamente scaricabili.

La vostra  
Diana Schreyögg *Diana Schreyögg*

Seguite la nostra redazione sui social media per scoprire ogni settimana tutte le novità:

[www.facebook.com/schreyoegg](https://www.facebook.com/schreyoegg)  
oppure

[instagram.com/scaffe\\_schreyoegg](https://www.instagram.com/scaffe_schreyoegg)



DA NON PERDERE!

## Eventi e appuntamenti



15/10-18/10/2018

## Hotel Bolzano

Fiera internazionale specializzata del settore alberghiero e gastronomico  
Fiera di Bolzano, Alto Adige

10/11-14/11/2018

## Alles für den Gast

Fiera internazionale specializzata del settore alberghiero e gastronomico  
Centro fieristico di Salisburgo, Austria

28/11-2/12/2018

## Food &amp; Life

Salone dedicato ai gourmet e agli intenditori  
Centro fieristico di Monaco di Baviera-Riem, Germania

13/2-16/2/2019

## BIOFACH

Fiera internazionale dei prodotti alimentari bio  
Centro fieristico di Norimberga, Germania

2018/2019

## Visite della torrefazione 2018/19

L'iscrizione si effettua tramite la torrefazione caffè Schreyögg al numero +39 0473 967700