

# COFFEETIMES

EDIZIONE 15 – PRIMAVERA/ESTATE 2019

TORREFAZIONE CAFFÈ SCHREYÖGG. NOVITÀ E TRADIZIONE. DAL 1890.



## DALLA STORIA AZIENDALE

### La torrefazione caffè Schreyögg nella zona artigianale Passirio



Le condizioni di traffico sempre più disagiate avevano limitato l'accessibilità della sede della torrefazione caffè Schreyögg sotto i portici di Merano, cosicché nel 1987 si rese necessario il trasferimento nella zona artigianale Passirio di Merano.

Asseguito del trasferimento nella nuova sede, nuove opportunità si erano presentate all'orizzonte dell'azienda: immediatamente, la fornitura di caffè crudo, tutte le consegne, il viaggio dei collaboratori e dei partner commerciali per raggiungere la nuova sede non presentava più alcuna difficoltà. Grazie ai nuovi macchinari produttivi, ai grandi spazi destinati al magazzino e alle ampie

superfici adibite a uffici, nulla ostava a una ristrutturazione in tutti gli ambiti aziendali, il che ha portato Peter Schreyögg ad avviare una ambiziosa politica espansionistica negli anni '90. È stata principalmente l'espansione all'estero, in primis in Germania, a subire un forte incremento, il che ha naturalmente portato a un conseguente aumento del numero di collaboratori in tutti i reparti. Da questo momento, la torrefazione caffè Schreyögg si è presentata con uno stand aziendale alla fiera del settore alimentare più importante del mondo, ANUGA a Colonia. I contatti raccolti in quest'occasione hanno generato l'avvio di una linea di prodotti propria rivolta all'export commerciale, mentre le capacità accresciute hanno consentito l'ampio sviluppo dell'intera gamma di prodotti. ■



## EDITORIAL

### Stimati clienti e cultori del caffè,



per gli amanti del caffè, si tratta di molto di più di un accessorio: il classico barattolo del caffè. Veramente, non dovrebbe mai mancare in casa, in quanto nel migliore dei casi non è solo un contenitore funzionale che conserva il più a lungo possibile l'aroma del vostro caffè, bensì esprime anche il proprio valore estetico nella vostra cucina.

Per questo motivo, la torrefazione caffè Schreyögg ha introdotto recentemente nel proprio assortimento tre specialità di caffè di alta qualità certificate Bio e Fairtrade in barattolo. Una pratica chiusura a vite ne garantisce l'ermeticità, che di conseguenza assicura la freschezza e la conservazione dell'aroma del caffè.

Innanzitutto, ci siamo decisi per un caffè da filtro armonioso e macinato e per un espresso dal gusto rotondo che può essere acquistato

sia macinato sia in grani nella tanto apprezzata confezione da 250 g – questo per soddisfare l'uso privato come anche il commercio specializzato al dettaglio o all'ingrosso. Non da ultimo, il nuovo barattolo del caffè si presta perfettamente in qualità di prodotto commerciale per il settore alberghiero e gastronomico: questo contenitore funzionale e grazioso è il souvenir ideale per gli ospiti.

Anche questa edizione di Coffee Times vi riserva come sempre tante utili informazioni, dettagli interessanti e qualche curiosità sul nostro tema preferito. Buona lettura, statemi bene e, come sempre, vi auguro di sorseggiare un buon 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)

VETRINA

## Novità in vista!



NUOVO!

### Caffè Espresso Bio Organico (Flo) 250 g in grani oppure 250 g macinato

Questo caffè espresso è molto corposo e possiede una fine e sottile acidità. La squisita miscela consiste al 90% di grani di Arabica di alta qualità provenienti dagli altipiani del Centro e Sud America, oltre al 10% di grani di Robusta selezionati dal Sud-Est asiatico. Tutti i grani provengono da piantagioni biologiche e sono certificati Fairtrade.

NUOVO!



### Caffè da filtro Bio Harmonie (Flo) 250 g macinato

Ideale per essere gustato in ogni momento della giornata. I grani sono di varietà 100% Arabica provenienti da piantagioni biologiche e selezionate in Messico, Perù e Honduras. Grazie al gusto rotondo, alla delicata nota moka e all'acidità leggera, questo caffè di eccellente qualità regala un gusto armonioso e aromatico.

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).

Inoltre, avete sempre l'opportunità di fare i vostri acquisti direttamente presso la torrefazione caffè di Parcines.



UNO SGUARDO AL MONDO DEL CAFFÈ

# Il metodo del filtro a mano

I metodi di preparazione del caffè sono praticamente infiniti. Da quello tradizionale a quello più in voga, da quello più semplice a quello più impegnativo. Esistono varianti manuali e meccaniche, ma anche sistemi tipici: l'infusione dei grani macinati nell'acqua bollente. In questo modo, la polvere di caffè si trasforma in una bevanda aromatica.

In linea di massima, si distinguono due modi principali per preparare il caffè: quello con e quello senza pressione. Il risultato non è solo una questione di gusti: il caffè prescelto deve essere sempre adeguato alla forma di preparazione, in modo da poter gustare un aroma completo.

Quando si parla di preparazione senza pressione, significa che la procedura d'infusione avviene senza produrre pressione con l'acqua. Essa è utilizzata 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 la macchina da caffè, con il filtro nel bricco-thermos, con il bricco alla napoletana e altre forme particolari con l'impiego del 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 mac-

china con stantuffo di vetro, la macchina da espresso o moka, particolari varietà di moka, bricchi con stantuffo a pressione, macchine da caffè, macchine semiautomatiche, macchine da caffè a leva, macchine superautomatiche con tecnica a stantuffo, macchine da caffè per cialde o capsule e distributori automatici.

#### Metodi di filtratura.

Chi desidera fare a meno del fondo di caffè, deve filtrarlo. Grazie al filtro da caffè, la bevanda viene separata dal fondo di caffè e ciò può avvenire manualmente oppure meccanicamente. Il gusto è definito in modo determinante dal grado di macinatura e dalla temperatura dell'acqua. Il metodo che si avvale del filtro a mano oppure l'infusione manuale stanno vivendo attualmente un vero e proprio ritorno sulla scena. Affinché questo metodo riesca alla perfezione, la polvere di caffè macinata con grado medio-fine viene innanzitutto rigenerata con l'infusione in acqua bollente, in modo che tutti gli aromi si sprigionino a dovere. Di seguito, si susseguono diverse altre infusioni in acqua bollente.

#### Gli aspetti più importanti della preparazione del caffè con filtro manuale

1. Grado di macinatura dei grani: una macinatura medio-fine permette all'acqua di inserirsi lentamente e uniformemente attraverso il filtro. In questo modo, gli aromi del caffè si sprigionano in modo efficace.

2. Temperatura d'infusione dell'acqua: la temperatura ottimale è 92-96° C.
3. Rapporto tra polvere di caffè e quantità d'acqua: per 100-125 ml d'acqua ci vogliono da 6 a 8 g di polvere di caffè. Il grado di macinatura e la temperatura dell'acqua determinano il gusto.
4. Tempo d'infusione: da 3 a 4 minuti nel migliore dei casi.



#### La procedura corretta

1. Il filtro di carta viene inserito nell'apertura a imbuto del filtro di porcellana e inumidito con acqua bollente. I pori della carta si aprono a contatto con l'acqua calda permettendo così agli aromi del caffè di filtrare meglio attraverso il filtro.
2. Si aggiunge poi la polvere di caffè che deve essere distribuita in modo omogeneo. Fondamentale per l'estrazione.
3. Si versa una parte dell'acqua bollente nel filtro, in modo che la polvere di caffè sia coperta a filo. Dopo alcuni secondi, si versa il resto dell'acqua con movimenti circolari, così si utilizza tutta la polvere di caffè.
4. L'acqua dovrebbe essere filtrata completamente entro 3-4 minuti.



#### REFERENZA

##### Dekorwelt a Merano – Decorazione per passione

Quando si tratta di decorazione per hotel, Karin Huber e la figlia Astrid Putz sono i riferimenti giusti a Merano. Infaticabili, visitano le fiere più importanti del mondo alla ricerca delle idee più di tendenza da condividere in Alto Adige, nelle altre regioni italiane e in Tirolo. E forniscono una consulenza qualificata ai loro clienti, con competenza, passione e tanto amore per il dettaglio. In queste occasioni, non manca mai una tazzina di Caffè Espresso Exquisit – un servizio che fa la differenza!



# L'impegno per un caffè bio di qualità

Prima del 2000, i responsabili della torrefazione caffè Schreyögg si sono interessati molto alla coltivazione di prodotti biologici osservando il mercato e il suo sviluppo. Il 2001 segna la prima certificazione Bio.

Veramente, passarono ancora diversi anni finché il concetto bio prendesse piede, mentre il movimento Fairtrade attualmente onnipresente si è imposto tempo dopo. Benché il concetto di prodotti provenienti da agricoltura biologica sia divenuto un aspetto scontato nel mercato odierno, ancora oggi è difficile reperire prodotti bio realmente buoni. Il commercio è il vero protagonista, a discapito della qualità che si riduce a beneficio della massa. Così, c'è voluto ancora del tempo per

trovare materie prime da coltivazione biologica all'altezza delle esigenze qualitative espresse dai responsabili della torrefazione caffè Schreyögg. Un aspetto importante dell'acquisto di caffè crudo è la qualità costantemente alta da garantire per il totale della quantità necessaria. Per questo aspetto, il cosiddetto cupping, ovvero il controllo sensoriale del caffè, gioca un ruolo fondamentale. Il momento decisivo è stato segnato dall'individuazione di caffè di elevata qualità e provenienti da piantagioni biologiche, non-

ché caratterizzati da uno standard qualitativo costantemente alto, e dal momento in cui i responsabili erano sicuri che le qualità di caffè bio della torrefazione caffè Schreyögg si sarebbero distinte nettamente dai prodotti bio convenzionali: era giunto il momento di avviare la produzione del primo caffè bio. L'azienda promuove le medesime esigenze qualitative particolarmente alte anche nell'acquisto di prodotti Fairtrade e amplia continuamente l'assortimento di caffè.



CONSIGLI PER IL BARISTA

# L'arte del versare il latte – la foglia di felce secondo LatteArt



La base di un buon cappuccino creato con LatteArt deve assolutamente prevedere un eccellente espresso con un'ottima crema. All'inizio, ci vogliono pazienza e molto esercizio per produrre una schiuma di latte perfetta, in modo che la schiuma di latte si integri in modo formidabile al sapore dell'espresso.

## Come versare correttamente la schiuma di latte.

Per ottenere un risultato ottimale, la prima colata di schiuma di latte deve adagiarsi direttamente sotto la crema di caffè. La posizione scelta determina il motivo artistico desiderato. La quantità di schiuma di latte versata successivamente deve essere versata senza fretta. Con una schiuma di latte compatta, la crema di caffè emerge molto bene. Per questo movimento di colata è necessaria una certa destrezza e le finezze si padroneggiano solo dopo aver acquisito una certa dimestichezza.

## La foglia di felce.

La decorazione più amata per le creazioni LatteArt è senza dubbio la foglia di felce, che si crea come segue.

1. Innanzitutto, con il cosiddetto metodo di base si versa la schiuma di latte perfetta alta circa 10 cm nel caffè, senza modificare la posizione.
2. Di seguito, si dirige il getto sul bordo superiore della tazzina e scuotendo il bricco con movimenti orizzontali leggeri e rapidi, si continua a versare la schiuma di latte.
3. Il bricco del latte viene poi leggermente inclinato, finché la schiuma bianca comincia a delinearsi nella crema del caffè; dopo si procede rapidamente a versare la schiuma fino a raggiungere il bordo opposto della tazzina.
4. Infine, con una scossa finale verticale si crea lo stelo e si completa la foglia.

## La tecnica di creazione della schiuma di latte e le fasi di preparazione.

Il processo di preparazione della schiuma di latte si divide in due fasi. Il latte deve essere sempre schiumato a freddo, quindi a temperatura da frigorifero. Si inizia rilasciando il vapore dalla lancia per eliminare l'acqua di condensa. Nella prima fase, l'aria è soffiata nel latte freddo attraverso il foro d'uscita del vapore. Basta immergere pochi millimetri il beccuccio della lancia nel latte e poi aprire completamente il getto. Ora, abbassare lentamente il bricco per agevolare il flusso d'aria nel latte. Abbassando il bricco, si crea la schiuma e il volume aumenta. Non appena la temperatura del latte raggiunge i 37° C, si avvia la fase di rotazione che rende omogenea la schiuma di

latte. In questa fase, la lancia del vapore deve essere leggermente decentrata rispetto all'asse del bricco. La superficie della schiuma non deve essere scalfita, perché in caso contrario le bolle d'aria che ne deriverebbero andrebbero a pregiudicare la consistenza cremosa. L'angolo di uscita del vapore dovrebbe essere di circa 20°, affinché tutto il latte sia in movimento durante la fase di rotazione. Se la temperatura esterna del bricco non consente più il contatto diretto con la mano e la temperatura del latte è di circa 67° C, la schiuma di latte è completata. Ora non resta che rimuovere il latte residuo che si è depositato nella leva del vapore con un piccolo getto e pulire la lancia del vapore con un panno.



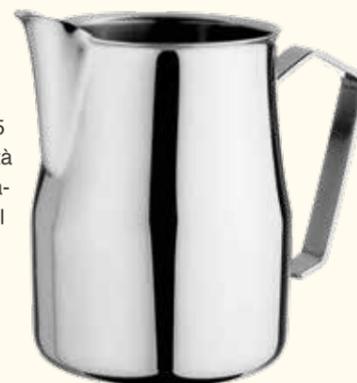
## Il latte ideale per LatteArt

Due aspetti sono decisivi quando si tratta di scegliere quale tipo di latte sia il più adatto alle creazioni di LatteArt: il gusto e l'attitudine alla schiumosità. Per quanto riguarda il primo aspetto, il contenuto di grassi nel latte è determinante, in quanto il grasso intensifica il gusto. Per questo motivo, si dovrebbe utilizzare sempre latte fresco oppure latte intero con il 3,5% di grassi. Le proteine del latte sono invece responsabili dell'attitudine alla schiumosità. Se scaldate, le proteine coagulano e si addensano, aumentando così la loro attitudine a legare con l'acqua. Questo processo, detto denaturazione,

definisce la regola d'oro per cui la schiuma di latte aumenta in compattezza quanto più è elevato il contenuto di proteine. Scegliendo il latte a lunga conservazione ultrapastorizzato con un contenuto minimo di grassi, il gusto ne è pregiudicato per via dell'elevata temperatura cui è sottoposto, tuttavia si può contare sulla medesima attitudine alla schiumosità. In generale, il latte modifica il profilo gustativo del caffè, come ogni altro additivo. Esso conferisce al caffè un gusto leggermente dolciastro. Gli aromi liposolubili si rafforzano, mentre quelli idrosolubili restano sul fondo.

## Il bricco del latte per le preparazioni LatteArt

Tutto sta nel giusto contenitore. Il bricco del latte più adatto alle creazioni LatteArt è in acciaio perché resistente, facile nella manutenzione ed ergonomico. Per una tazza di cappuccino, è sufficiente un bricco da 0,25 l, per due tazze il bricco deve invece avere una capacità di 0,50 l. Per una quantità maggiore di tazze, è necessario utilizzare un bricco da 0,75 l. In generale, il becco del bricco dovrebbe essere a punta oppure arrotondato. Così, si può controllare il getto di schiuma di latte che poi si adagia nella crema del caffè. Si tratta di uno dei requisiti essenziali per la creazione dei motivi artistici LatteArt.



## LA RICETTA AL CAFFÈ DI MARTIN TROI

Hotel Fameli, il primo hotel per famiglie a Valdaora al Plan de Corones, affaccia sulla maestosa cornice delle Dolomiti. E, nel cuore di quest'atmosfera suggestiva, troviamo lui, Martin Troi, il campione della pasticceria e artista appassionato e specializzato in dessert. Con le sue dolci creazioni, le famiglie ospiti dell'hotel vivono un'esperienza di gusto davvero molto speciale, tanto che anche i piccoli ospiti si rivelano dei veri buongustai. Varietà nel gusto, leggerezza e freschezza, aspetti esaltati dall'utilizzo di prodotti biologici del territorio, plasmano i suoi capolavori culinari. E, per non trascurare l'aspetto ludico, propone in hotel corsi di cucina e di pasticceria per grandi e piccoli ospiti. Ha seguito una formazione molto personale e si è specializzato in alimentazione vegana e priva di glutine. "Quando si inizia a confrontarsi con la materia, si schiude un'inaspettata varietà", svela Martin Troi. Questa varietà conquista anche i suoi ospiti.

## Crema bavarese al caffè "Tre Cime" con Caffè Espresso Artista by Eckart Witzigmann



### Ingredienti

250 g di latte fresco  
50 g di zucchero  
2 tuorli  
1 baccello di vaniglia  
100 g grani di Caffè Espresso Artist by Eckart Witzigmann tostati  
3 fogli di gelatina  
1/2 punta di coltello di polvere di cannella  
200 g di panna montata  
Marmellata di mirtilli rossi

### Preparazione

Scaldare a 80° C il latte con lo zucchero, il tuorlo, la polpa di vaniglia raschiata dal baccello e la polvere di cannella. Aggiungere i grani di caffè e lasciarli in infusione per almeno 20 minuti. Incorporare i fogli di gelatina precedentemente immersi in acqua fredda e mescolare dal basso. Una volta che il fondo ha raggiunto la temperatura di 30° C, aggiungere la panna montata e continuare a mescolare dal basso.

Versare la crema bavarese al caffè in formine oppure bicchierini. Diluire la marmellata di mirtilli rossi con un po' d'acqua e versarla sul piatto al momento di servire la crema. La forma delle Tre Cime è stata creata in esclusiva da Martin Troi. Possono, tuttavia, essere utilizzate altre forme per presentare questa ricetta.

### Martin Troi, il campione della pasticceria all'Hotel Fameli

"Indimenticabile resterà sempre per me la collaborazione con il cuoco del secolo, Eckart Witzigmann, al Rifugio Corones sulla vetta del Plan de Corones. In qualità di pasticcere dell'evento culinario, la mia pietanza è stata il dessert al caffè, che ho creato con la miscela speciale Caffè Espresso Artista by Eckart Witzigmann. Al nostro team di colleghi composto da cuochi stellati, era stata riservata l'opportunità di trascorrere da soli con lui il pomeriggio in un'atmosfera rilassata, per gustare in anteprima i piatti. Un'esperienza memorabile per noi tutti!"



Martin Troi

joyful Fameli  
small family & spa resort  
dolomites

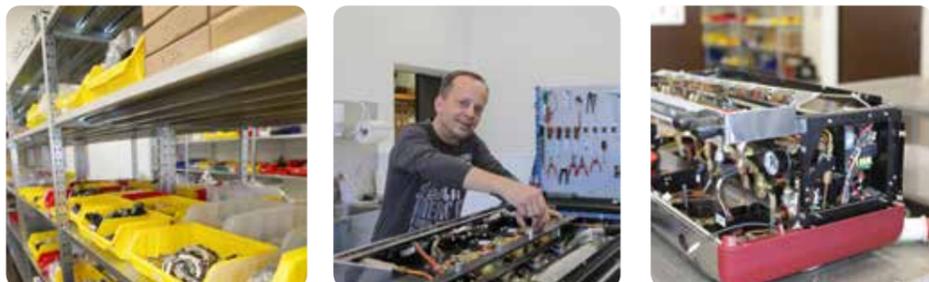
Hotel Fameli srl con il capo  
pasticcere Martin Troi  
I-39030 Valdaora (BZ)  
Telefono +39 0474 496058  
www.fameli.it

AMPLIAMENTO DEL SERVIZIO TECNICO PER I CLIENTI

Molto più del service

Il servizio tecnico per i clienti della torrefazione caffè Schreyögg è uno dei fiori all'occhiello dell'azienda. L'obiettivo prioritario di questo reparto riguarda la soddisfazione incondizionata dei clienti. Un'importante percentuale degli interventi è data dai servizi di manutenzione e da altri interventi di service. Con oltre 2500 macchine e impianti, che devono essere controllati regolarmente e, se necessario, anche riparati, si rivela essenziale poter contare su una perfetta organizzazione del servizio clienti.

Già da tempo, si era reso fondamentale ampliare i locali destinati al reparto tecnico, così nell'autunno 2018 l'edificio adiacente alla torrefazione caffè è stato ingrandito e riorganizzato. Il team composto da 6 collaboratori esperti e specializzati ha ora a disposizione un ampio spazio che consente di garantire che la torrefazione caffè Schreyögg rispetti le esigenze legate al service e ottemperi come sempre all'impegno nei confronti dei propri clienti, con la consueta competenza e la già nota professionalità.



LA FIERA PRINCIPALE PER I PRODOTTI BIO

BIOFACH a Norimberga



BIOFACH a Norimberga, la fiera più importante al mondo dei prodotti biologici, è da molti anni un'occasione d'incontro in occasione della presentazione di specialità di caffè bio. L'importanza della produzione sostenibile e biologica è in costante aumento. La consapevolezza che abbiamo dei debiti verso il nostro pianeta e la nostra salute cresce rapidamente in tutto il mondo. E dobbiamo assumerci questa responsabilità eco-

logica e sociale anche in qualità di produttori di caffè. BIOFACH propone sempre una grande varietà di eventi e punti d'incontro al visitatore, fornendo importanti spunti sul mondo del biofood. Tra questi, citiamo la presentazione di novità produttive, giovani e innovativi newcomers, nicchie esperienziali e molto altro.

www.biofach.de/en



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. Patrick Linser cura tutti i corsi e gli eventi.

 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)



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 in modo pratico come creare e versare la schiuma di latte per impreziosire, ad esempio, una tazza di cappuccino in modo originale e creativo.



FOTOGRAFIA FOOD E WORKSHOP INSTAGRAM IL 28 MAGGIO 2019



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



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 secondo § 6 MDStV: Schreyögg Srl

Rappresentante legale: Peter Schreyögg  
Titolare: Peter Schreyögg  
Redazione: Schreyögg Srl  
Foto e testi: Diana Schreyögg  
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/scaffè\\_schreyoegg](https://www.instagram.com/scaffè_schreyoegg)

  
**DA NON PERDERE!**

Eventi e appuntamenti



**25/8/2019**  
**The Unplugged Taste**

Presso la malga Gomp Alm nel comprensorio Hirzer/Monte Cervina, potete assistere in diretta alla tostatura del caffè sul braciere.  
*Malga Gomp Alm, comprensorio Hirzer/Monte Cervina, Scena*

**Visite della torrefazione**

Anche quest'anno, la torrefazione caffè Schreyögg organizza visite nel reparto produttivo in collaborazione con l'Associazione Turistica di Parcines. Nell'ambito di questi appuntamenti, i visitatori hanno modo di approfondire diversi aspetti interessanti relativi all'arte della tostatura, alla coltivazione e lavorazione del caffè. Per partecipare alle visite che durano circa 90 minuti, è necessario prenotarsi, in quanto il numero massimo di partecipanti è limitato a 20.\* Per informazioni sugli appuntamenti e sulla prenotazione, chiamateci al numero +39 0473 967700 oppure inviate un'e-mail all'indirizzo [events@s-caffe.com](mailto:events@s-caffe.com)

\*Su richiesta, organizziamo anche visite riservate a gruppi di visitatori.