

## ALPS COFFEE

L'apice della qualità  
per l'apice del piacere

Caffè crudo di prim'ordine, passione mediterranea e qualità alpina trovano la loro massima espressione nelle nobili miscele di Alps Coffee. Per la torrefazione altoatesina Schreyögg, la perfezione in tazza è ben più di una tradizione familiare tramandata di generazione in generazione. Momenti unici dedicati a questo caffè, celebrati dal 1890. Frutto della minuziosa selezione dei chicchi, della tostatura lenta delle singole varietà e della raffinata composizione dei sapori. Schietto, rigoroso, di gran classe.



### BIOFACH Norimberga: la più grande fiera al mondo per i prodotti bio

Dove il biologico è in primo piano,  
Alps Coffee è in prima linea!

**BIOFACH2020**  
into organic

[www.biofach.de](http://www.biofach.de)



Ben prima che l'interesse per i prodotti bio prendesse piede e nascesse il movimento Fairtrade, la torrefazione caffè Schreyögg si occupava di coltivazione biologica e osservava il mercato e i suoi sviluppi per ampliare il proprio assortimento di conseguenza. Nel 2001, Schreyögg ha ottenuto la certificazione biologica e da allora non manca mai - nemmeno quest'anno - alla fiera di Norimberga, la più importante del mondo per i prodotti bio.

Da anni, ormai, la BIOFACH di Norimberga è un appuntamento fisso sul calendario della torrefazione caffè Schreyögg. Per ovvie ragioni: alla fiera per i prodotti bio più importante del mondo partecipa chiunque abbia voce in capitolo nel settore - a partire, naturalmente, dai produttori di alimenti biologici leader sul mercato, che nella BIOFACH trovano un luogo di scambio, ispirazione e posizionamento. Schreyögg vi trova il contesto perfetto per i pregiati caffè Alps Coffee con certificato bio. Questa speciale linea di prodotti è una risposta logica al ripensamento sociale della produzione alimentare, che assume una dimensione sempre più ecologica,

sostenibile ed equo-solidale, in tempi in cui la consapevolezza di ciò che dobbiamo al pianeta e alla nostra salute si diffonde rapidamente in ogni angolo della Terra. Di anno in anno, la fiera BIOFACH offre anche agli espositori più navigati l'opportunità di scoprire aspetti inediti ed entusiasmanti del mondo del bio food - sotto forma di nuovi prodotti, aziende giovani e innovative ed esperienze interattive. ☪



### EDITORIALE

*Stimati amanti del caffè,  
stimati clienti,*



*chi, all'inizio dell'anno, avrebbe mai immaginato che presto le nostre vite sarebbero state sconvolte da una pandemia? Il coronavirus ha messo in ginocchio la nostra società e la nostra economia. Più di tanti altri, il settore alberghiero e della ristorazione - dove la convivialità e i piaceri della vita sono di casa - si trova ad affrontare sfide senza precedenti. Ora, sta a noi decidere come affrontare la nuova realtà. In casa Schreyögg siamo determinati a fare del nostro meglio per superare insieme questo difficile momento.*

*La vita, a ogni modo, non si ferma e ci sprona a unire le forze e ad andare avanti. Permetteteci, dunque, di dare uno sguardo a dove eravamo rimasti prima di COVID-19. Quando nell'autunno dell'anno scorso abbiamo presentato il nostro nuovo marchio, per un attimo abbiamo tenuto il fiato sospeso: come avrebbero reagito i nostri clienti e i nostri partner? Le fiere autunnali ci hanno offerto l'opportunità di ricevere un primo feedback - sia in Alto Adige che all'estero. Il verdetto è stato unanime: plauso generale al nuovo marchio.*

*Un successo che dobbiamo in prima linea all'infaticabile impegno dei colleghi dell'ufficio vendite e al loro eccezionale lavoro sul piano della comunicazione.*

*In linea con il nostro nuovo leitmotiv - le vette alpine e le sublimi esperienze che vi sono legate come fattore della nostra eccelsa qualità -, anche in questa edizione di Coffee Times portiamo alle luci della ribalta coloro che, tra i nostri clienti, coltivano l'arte del caffè tra le cime più alte. Nella sezione "Consigli pratici", suggeriamo le combinazioni perfette tra miscele e macchine da caffè, gettando un utile sguardo d'insieme sul nostro ricco assortimento.*

*Continuate a lasciarvi ispirare da Alps Coffee - come sempre, accompagnando la lettura con una tazza del nostro aromatico e pregiato caffè. E soprattutto, abbiate cura di voi!*

Peter Schreyögg

### CERTIFICAZIONI DEI PRODOTTI E DELL'AZIENDA

Per maggiori informazioni: [www.alps-coffee.it](http://www.alps-coffee.it)



Marchio Bio UE  
Coltivazione biologica  
del caffè



FAIRTRADE  
Condizioni di commercio  
equo e solidale



IFS-FOOD  
International  
Featured Standards

SULLE TRACCE DEL CAFFÈ

# Ritorno alle origini:

## Honduras - un viaggio nelle piantagioni di caffè

L'Honduras è uno dei principali produttori di caffè del commercio equo e solidale. E per la torrefazione caffè Schreyögg è la principale fonte d'acquisto dei chicchi crudi utilizzati per le miscele con certificato Bio e Fairtrade. All'inizio dell'anno, le piantagioni del Paese centroamericano hanno ricevuto la visita di un drappello di stimatori di caffè, esperti e fautori della sostenibilità provenienti dall'Alto Adige. Un viaggio alle origini del gusto.

La torrefazione caffè Schreyögg mantiene da anni stretti rapporti con i piccoli agricoltori honduregni, di cui conosce fin troppo bene le difficoltà, le preoccupazioni e le paure. Sebbene le terre del Paese siano ideali per le piantagioni di caffè, l'irregolarità delle piogge e l'aumento delle temperature dovuti al cambiamento climatico ne mettono sempre più a repentaglio la coltivazione. Ecco perché è importante sostenere i piccoli agricoltori, aiutarli a reagire alle mutate circostanze e creare prospettive di fu-

turo per le nuove generazioni. Occorre migliorare le strutture e le condizioni di coltivazione e promuovere la collaborazione con la costituzione di cooperative. Con questo obiettivo in mente, all'inizio dell'anno è partita per l'Honduras una piccola delegazione altoatesina, di cui facevano parte, tra gli altri, Patrick Linser, collaboratore della torrefazione caffè Schreyögg che in passato ha contribuito all'organizzazione di viaggi simili, e Richard Theiner, già assessore provinciale. ☪



**Patrick Linser:** "Trovo sempre molto affascinante immergermi nel mondo della coltivazione del caffè e lavorare con questo magnifico prodotto naturale. Il percorso dalla pianta alla tazza è lungo e complesso: ogni singolo passo richiede un immenso sapere e un'enorme esperienza. È questa la base di ciò che chiamiamo l'arte della torrefazione".

Il 9 gennaio, la piccola comitiva è decollata da Francoforte, in Germania, per atterrare ore dopo in Honduras. Prima tappa: Pueblo Nuevo Subirana, un villaggio in cui vivono circa novecento Pech, nativi americani con una lunga tradizione nella coltivazione del caffè tra le alture honduregne. Linser, Theiner e i loro compagni di viaggio volevano farsi un'idea delle condizioni di vita del popolo indigeno e visitare le piantagioni di caffè. Queste si estendono per lo più a 1.200 m s.l.m. e non sono sottoposte a trattamento chimico né a monocultura, pratica che gli esperti agricoltori locali rifiutano con convinzione. Non ci sono dubbi: il lavoro e la raccolta pongono grandi sfide, non da ultimo per l'altitudine. "C'è molto da fare", afferma Richard Theiner. Nel quadro di un progetto di sostenibilità comune con la torrefazione caffè Schreyögg, l'ex assessore provinciale intende innanzitutto avviare la procedura di certificazione Bio e Fairtrade per il caffè crudo coltivato dai Pech e in secondo luogo sondare le possibili vie per facilitare il lavoro



agli agricoltori e introdurre, a lungo termine, condizioni di commercio equo e solidale.

Se si vuole avere un quadro accurato delle condizioni di produzione del caffè in Honduras, gennaio è il mese ideale. In questo periodo, ci sono zone in cui la raccolta è ormai alle porte e altre in cui il caffè è già in fase di essiccazione. Gli ultimi due giorni del viaggio sono stati particolarmente intensi, tra visite agli impianti di lavorazione, scambi di informazioni con i produttori e confronti sulla qualità del prodotto e i margini di miglioramento. Con alcuni campioni dell'ultimo raccolto, il ricordo di tante preziose esperienze e nuove impressioni in tema di caffè, il gruppo è infine rientrato a casa il 12 gennaio.

”

**Peter Schreyögg:**

*Innanzitutto, sono stati acquistati degli essiccatori solari per garantire una migliore essiccazione del raccolto.*

*Nel frattempo ci è già stato consegnato un primo carico di questo caffè.*

”

Ispirato dalla competenza dei Pech, dalla loro infaticabile ricerca della qualità e dal loro rispetto per la natura, il viaggio in Honduras è stato organizzato allo scopo, tra l'altro, di dotare i piccoli agricoltori locali di moderni essiccatori solari, volti a consentire un'essiccazione rapida e sicura del raccolto. Allo stesso tempo, ha preso forma l'idea di utilizzare il pregiato caffè crudo coltivato da questa comunità per creare un caffè filtro del tutto particolare. Juanita nasce dalla combinazione delle migliori pratiche nel campo del caffè: una

coltivazione naturale, senza pesticidi né prodotti chimici, la scrupolosa raccolta a mano, il trattamento a regola d'arte in essiccatori solari di Alps Coffee e la tostatura lenta a tamburo rotante delle singole varietà. Sin dalla degustazione dei primi campioni di caffè, abbiamo capito che questo prodotto di qualità sarebbe stato ideale per un eccellente caffè filtro dalle note fruttate ottenuto mediante una tostatura da chiara a media. Il nome del nuovo caffè è un omaggio alle donne Pech, che, diversamente da quanto avvie-



ne in seno ad altri popoli indigeni, sono considerate pari agli uomini e rivestono un ruolo di primo piano nella vita del villaggio. Una di loro, Juanita, è la protagonista di alcuni dei ricordi più vividi del nostro viaggio in Honduras. ☪

Il nuovo caffè filtro è distribuito da Alps Coffee in collaborazione con la Bottega del mondo di Laces (Weltladen Latsch), che vende prodotti alimentari e artigianali del commercio equosolidale provenienti da tutto il mondo.  
[www.alps-coffee.it/shop](http://www.alps-coffee.it/shop) | [www.weltladen-latsch.com](http://www.weltladen-latsch.com)



UNO SGUARDO AL MONDO DEL CAFFÈ

# Incredibile ma vero



Ad oggi, nel caffè crudo sono state riscontrate oltre 1.000 sostanze! A seconda della varietà, dell'origine e dell'anno di coltivazione della pianta, tuttavia, esse sono presenti in percentuali diverse.

La parte del leone la fanno i carboidrati, che rappresentano il 40% delle sostanze contenute nel caffè. Dopo la tostatura, però, di essi resta ben poco: solo zuccheri insolubili in acqua, che rimangono nel fondo del caffè. Una sorte simile tocca all'acqua e alle proteine: per effetto del calore cui sono sottoposti i chicchi ver-

di durante la tostatura, la prima passa da un iniziale 13% ad appena il 2-3%, mentre le seconde, che possono arrivare a una percentuale del 10%, si dissolvono quasi completamente o si combinano con altre sostanze.

Un'altra vittima del processo di tostatura sono i grassi, che nei grani di caffè crudo rappresentano il 10-20%. I circa ottanta diversi acidi presenti in ogni chicco, di cui costituiscono il 12%, hanno, invece, un forte influsso sul gusto del caffè. Tra di essi, il più abbondante è l'acido clorogenico. Il caffè crudo contiene anche importanti vitamine del gruppo B, di cui il corpo ha bisogno per la produzione di energia e per il metabolismo di proteine, carboidrati e grassi. I minerali, infine, co-

stituiscono fino al 5% del caffè crudo e sono preservati quasi interamente - per ben il 90% - nella bevanda. Il componente più noto e più importante, però, è sicuramente la caffeina, sostanza alcaloide naturale contenente azoto cui il caffè deve il suo carattere stimolante.

Se il caffè verde è di per sé pressoché inodore, il caffè tostato si caratterizza per oltre 800 sostanze aromatiche che si sviluppano durante la cosiddetta reazione di Maillard. Pur non essendo una reazione chimica, fa comunque sì che per effetto del calore si formino nuovi composti e nuovi sapori. Non c'è che dire: il cammino che dal caffè crudo porta al prodotto finale è disseminato di emozionanti trasformazioni. ☪

## CONSIGLI PRATICI PER BARISTI

# La combinazione giusta, fa la differenza!

La gamma di caffè Alps Coffee - l'eccellenza della qualità in tazza.

Quando si parla di caffè, ognuno ha i propri gusti e le proprie preferenze. Nel corso dei decenni, la torrefazione Schreyögg ha costantemente adeguato e ampliato il suo assortimento per accontentare le diverse esigenze e aspettative dei suoi clienti. Oggi Alps Coffee è sinonimo di caffè su misura. Vario, individuale, autentico. Per ogni gusto e ogni tipo di estrazione. Prodotti che non potrebbero essere più diversi l'uno dall'altro. Ma con una caratteristica fondamentale in comune: l'imperturbabile

filosofia di qualità della famiglia Schreyögg, maturata dal 1890.

Quando la degustazione di un caffè si trasforma in una sublime esperienza? Quando si trova la combinazione perfetta tra miscela e tecnica di preparazione. Scopriamo insieme quale pregiata miscela del nostro assortimento Alps Coffee si adatta meglio al vostro metodo di preparazione preferito. Il risultato sarà un caffè perfetto - che sia preparato con la tradizionale macchina manuale o con una superautomatica. ☪

## Caffè per macchine superautomatiche

La nostra linea per intenditori e palati particolarmente esigenti. Espresso classico o lungo in tazza grande - qualunque siano le vostre preferenze, le esclusive miscele Alps Coffee per macchine superautomatiche sapranno soddisfare le più alte aspettative. Gusto pieno, armonico, personalizzato. Qualità su misura per i vostri personalissimi momenti di caffè.

**Il nostro consiglio:** Particolarmente adatte al metodo di preparazione con la macchina superautomatica sono le seguenti miscele:

Caffè Espresso BARMATIC  
Caffè CREMATIC

L'Espresso  
Il Leggero per l'espresso  
e l'Intenso per il lungo in tazza grande

Caffè Crème SCHÜMLI

L'Aromatico per il caffè lungo in tazza grande



### TECNICA DI PREPARAZIONE:

- Nella macchina superautomatica, la giusta dose di caffè in grani viene macinata sul momento. La polvere così ottenuta viene raccolta nel gruppo di erogazione, che può servire alla preparazione di una o due tazze di caffè.
- La quantità di macinato raccomandata va da ca. 8-9 g (dose singola) a ca. 12 g (dose doppia).
- Per effetto della pressione generata dalla pompa, la quantità d'acqua desiderata passa attraverso il macinato compresso dal pistone.
- Il caffè fluisce nella tazza e il fondo di caffè viene automaticamente vuotato nell'apposito contenitore.

## Espresso per tradizionali macchine manuali

Il concentrato di passione e qualità. Deciso e digeribile, dal gusto pieno ed equilibrato - la linea Alps Coffee Espresso conquista con i suoi aromi fini e un'acidità perfettamente bilanciata. Le singole varietà di caffè crudo vengono sottoposte - una a una - ad una tostatura lenta e unite poi in armoniose sinfonie di aromi.

**Il nostro consiglio:** Particolarmente adatte al metodo di preparazione con la tradizionale macchina da caffè manuale sono le seguenti miscele:

Caffè Espresso ARTISTA  
Caffè Espresso BIO 100% ARABICA  
Caffè Espresso AURUM  
Caffè Espresso BIO ORGANICO  
Caffè Espresso EXQUISIT  
Caffè Crema POETA  
Caffè Espresso BAR

L'Aromatico  
L'Intenso  
L'Equilibrato  
Il Raffinato moderno  
Il Classico  
Il Delicato  
Il Forte



### TECNICA DI PREPARAZIONE:

- Nella classica macchina da caffè manuale, il portafiltro contenente la polvere di caffè (7 g +/- 0,5 per tazza) viene agganciato al gruppo di erogazione.
- L'acqua calda proveniente dalla caldaia o dal serpentino dello scambiatore di calore fluisce in una valvola a 3 vie e da lì passa attraverso lo strato di caffè a una pressione di ca. 9 bar.
- Mediante un ritardo automatico dell'erogazione dell'acqua si opera la cosiddetta preinfusione, con cui si ottiene un migliore sviluppo del gusto del caffè.
- Una volta raggiunta la quantità di caffè desiderata (ca. 25 ml in 25 secondi), l'erogazione viene interrotta e l'acqua restante viene fatta defluire.
- In genere, il gruppo erogatore viene mantenuto a temperatura costante da un circuito ad acqua calda.

## RICETTA AL CAFFÈ

### Crema al caffè con schiuma ai fiori di sambuco e fiori di calendula (4 porzioni)

#### Crema al caffè:

120 g di latte  
200 g di panna  
80 g di Caffè Espresso Aurum  
¼ di baccello di vaniglia  
60 g di zucchero  
120 g di tuorlo d'uovo  
1 foglio di gelatina ammorbidita

Scaldare il latte con il caffè in polvere, la panna, il baccello di vaniglia e lo zucchero, lasciare insaporire per 15 minuti e passare al setaccio. Incorporare al liquido tiepido i tuorli d'uovo, aggiungere la gelatina ammorbidita, versare in uno stampo e coprire con della pellicola. Cuocere a vapore (80 °C) per un'ora e far raffreddare.

#### Cialda:

100 g di albume  
100 g di zucchero a velo  
100 g di farina  
100 g di burro fuso

Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una massa omogenea e far riposare in frigo per 20 minuti. Stendere l'impasto in 4 rettangoli sottili (ca. 18 x 2 cm) e cuocere in forno a 170 °C per 10 minuti. Formare dei cerchi con impasto ancora caldo e mettere da parte.

#### Schiuma ai fiori di sambuco:

150 g di latte  
75 g di panna  
8 g di sambuco essiccati  
70 g di zucchero  
1 ½ di fogli di gelatina ammorbidita

Portare a ebollizione il latte, la panna, lo zucchero e i fiori di sambuco, lasciare insaporire per 20 minuti e passare al setaccio. Aggiungere la gelatina ammorbidita, versare in un sifone da cucina e riporre in frigo.

#### Impiattamento:

- Adagiare i cerchi di cialda su dei piatti piani e riempire per tre quarti con la crema al caffè.
- Riempire la parte restante con la schiuma ai fiori di sambuco e decorare con fiori di calendula essiccati.



Chi punta alla vetta...  
...un pò pazzo  
lo deve essere per forza.

*"Il caffè Alps Coffee è come noi: schietto, genuino e categorico nella concezione della qualità. Legato a doppio filo alla natura e pieno di sorprese".*

Con i piedi per terra e fuori dal comune. Non ci sono parole migliori per descrivere Gisela e Heinrich Schneider, due fratelli il cui modo di essere e agire rispecchia i tratti fondamentali che da sempre caratterizzano la loro famiglia: da una parte, lo sconfinato amore per la loro Terra, un luogo magico a 1.600 m s.l.m. immerso nella natura della Val Sarentino; dall'altra, un pizzico di geniale pazzia. L'hotel & ristorante Terra The Magic Place è interamente consacrato alla natura e offre un'esperienza sensoriale a tutto tondo. La cucina attinge alla ricchezza naturale della Val Sarentino, di cui combina i tesori con raffinata creatività per riproporli in una veste inedita e originale. Per i padroni di casa, tuttavia, regalare agli ospiti momenti di autentico piacere implica non solo offrire loro sublimi esperienze culinarie: significa scoprire sapori nuovi, sperimentare sensazioni inaspettate, sentirsi a proprio agio in un'atmosfera piacevole e ricevere un servizio dal tocco umano e personale. Una visione condivisa da chiunque ami i piaceri della vita. Non a caso il ristorante sfoggia due stelle Michelin. Un riconoscimento che deve non da ultimo alla flora e alla fauna locale - e al panorama mozzafiato delle Dolomiti. ☪



Terra The Magic Place - Relais & Châteaux  
39058 Sarentino, Italia  
Tel. +39 0471 62 30 55  
<http://terra.place>

#### Peter Schreyögg:

La nostra torrefazione è votata ai massimi standard di qualità. Per questo, siamo sempre felici di collaborare con clienti che parlano la nostra stessa lingua e condividono la nostra visione di una qualità senza compromessi.

UNO SGUARDO AL MONDO DEL CAFFÈ

# Su, più su - il piacere del caffè al top!

## Un caffè in compagnia di...

... Rifugio Madriccio, a 2.820 m s.l.m.

[www.seilbahnsulden.it/restaurants/restaurant\\_madritsch](http://www.seilbahnsulden.it/restaurants/restaurant_madritsch)

In fatto di caffè, ogni domanda sull'altitudine è pienamente giustificata, come abbiamo già spiegato nell'edizione precedente di Coffee Times. La pressione atmosferica influisce sulla temperatura alla quale un liquido bolle. Quanto minore è la pressione, tanto più basso è il punto di ebollizione. Via via che l'altitudine aumenta, la pressione cala; il punto di ebollizione dell'acqua si abbassa di 1 °C ogni 300 m di dislivello. Il punto di ebollizione a 2.000 m s.l.m. è 93 °C,

sulla cima del Monte Bianco è 85 °C e in vetta al Monte Everest è 72 °C; lì l'acqua non raggiunge temperature superiori. Quando la pressione viene aumentata artificialmente, si verifica la situazione opposta: in una pentola a pressione, l'acqua può raggiungere i 120 °C, ragion per cui il tempo di cottura degli alimenti cala. Nonostante ciò, per il team della torrefazione Schreyögg non esiste vetta troppo alta quando si tratta di garantire la perfezione in tazza. ☘

**“Siamo clienti convinti della torrefazione caffè Schreyögg da oltre trent'anni!” afferma Roman Niederfrininger, direttore del ristorante.**

Ristorante, bar, chiosco e igloo: al rifugio Madriccio sopra a Solda, in Val Venosta, non manca proprio nulla. La spettacolare terrazza soleggiata con vista sul Gruppo dell'Ortles-Cevedale esercita un richiamo irresistibile sia sugli sciatori che in inverno sfrecciano sulle piste dell'area sciistica Solda all'Ortles sia sugli escursionisti che in estate battono i molteplici sentieri della zona. Nel 2017, il rifugio Madriccio è stato in gran parte ristrutturato e arredato in stile moderno. I piatti tipici della tradizione gastronomica altoatesina la fanno da padrone in cucina. E mentre nell'accogliente atmosfera del bar Yak si sorseggiano squisiti caffè, nell'igloo Europa si respira l'aria allegra dell'après-ski più frizzante.



### VENDITA AL DETTAGLIO

#### I nostri esperti sapranno guidarvi alla conquista del piacere in tazza

Chi al termine della visita alla torrefazione sente di averci preso gusto, può acquistare i nostri pregiati caffè direttamente in loco. Ovviamente, ciò è possibile anche senza effettuare la visita. Il nostro personale sarà lieto di mettere a vostra disposizione la propria competenza per consigliarvi al meglio e, magari, svelarvi qualche trucco per la preparazione del caffè perfetto. Oltre al nostro ampio assortimento di caffè, troverete disponibili all'acquisto anche utili articoli complementari come lattiere, pressini, tappetini di appoggio per pressini, ecc.

Vi aspettiamo!

Orari di apertura: LU-VE ore 8.30-12.00 e ore 13.00-17.00

#### Onlineshop

Un'ampia selezione di pregiati caffè della torrefazione Schreyögg e tutti gli accessori possono essere ordinati comodamente on-line sul sito web [www.alps-coffee.it/shop](http://www.alps-coffee.it/shop)

Se lo desiderate, potete acquistare il vostro caffè preferito direttamente presso i nostri locali a Parcines.



#### CREDITI:

Torrefazione caffè Schreyögg Srl  
Via Cutraun, 62 | Rablà  
I-39020 Parcines (BZ)  
T +39 0473 967700  
F +39 0473 967800  
info@alps-coffee.it  
www.alps-coffee.it

Registro Camera di Commercio: BZ116598  
P. IVA IT01371270214  
C.F. 01371270214  
Responsabile per i contenuti:  
Schreyögg Srl  
Rappresentante legale: Peter Schreyögg  
Titolare: Peter Schreyögg  
Redazione: Schreyögg Srl  
Foto e testi: Diana Schreyögg  
Foto: Christian Gufler, Terra Stefano Scatà  
Concetto & realizzazione: mendinidesign.it  
Stampa: Athesia Druck Srl, Bolzano

#### ALTRE DOMANDE?

Care lettrici,  
cari lettori,



avete domande o suggerimenti su Coffee Times?  
Se sì, scrivetece all'indirizzo [coffeetimes@alps-coffee.it](mailto:coffeetimes@alps-coffee.it).  
Sul sito [www.alps-coffee.it](http://www.alps-coffee.it), inoltre, troverete tutte le edizioni della nostra rivista disponibili per il download.

Diana Schreyögg

*Diana Schreyögg*

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



#### UNO SGUARDO DIETRO LE QUINTE

#### Escursioni alla vetta un po' particolari

Le nostre visite guidate sono vere e proprie escursioni alla vetta - solo che anziché la cima di un monte, la meta è l'apice del piacere del caffè!

Anche quest'anno, la torrefazione caffè Schreyögg organizza in collaborazione con l'Associazione Turistica Parcines visite guidate del reparto produttivo. I visitatori hanno l'opportunità di scoprire non solo i segreti dell'arte della tostatura, ma anche dettagli interessanti sulla coltivazione e la lavorazione del caffè.

Poiché il numero di partecipanti è limitato a 20, per prendere parte alle visite, della durata di 90 minuti circa, è necessario iscriversi.

Per informazioni sul calendario delle visite e sull'iscrizione, telefonate al numero +39 0473 967700 o scrivete all'indirizzo [events@alps-coffee.it](mailto:events@alps-coffee.it)

Su richiesta organizziamo anche visite riservate a gruppi.

#### CORSI DI FORMAZIONE

Tutti gli eventi in programma su: [www.alps-coffee.it](http://www.alps-coffee.it)

Non esitate a contattarci personalmente scrivendo a: [events@alps-coffee.it](mailto:events@alps-coffee.it)

