

COFFEE *times*

EDIZIONE 18 | PRIMAVERA|ESTATE 2021

ALPS COFFEE | NOVITÀ & TRADIZIONE



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.

ATTUALITÀ

Un futuro all'insegna della sostenibilità ambientale grazie al metano.



È possibile trasportare merci senza che a pagarne lo scotto sia l'ambiente? È una questione su cui Alps Coffee si arrovela ormai da tempo - e a quanto pare sì, si può!

Il progetto, in realtà, è ancora a uno stadio iniziale, ma già oggi parte del caffè crudo per le specialità Alps Coffee viene consegnato con autocarri alimentati a metano. I veicoli con motore a gas naturale, sostenibili ed economici, sono un'alternativa concreta e con una reale prospettiva di futuro.

Che il metano sia compresso o liquefatto poco importa. Rispetto ai veicoli della stessa categoria alimentati a diesel, i mezzi pesanti a GNC e GNL emettono fino al 15% di CO2 in meno. Un notevole punto a favore nel bilancio climatico! ☘

NERONCINO - Pregiato liquore al caffè Alps Coffee!



Neroncino - un raffinato liquore al caffè elaborato a partire da chicchi Alps Coffee tostati secondo il metodo tradizionale.

Nel crearlo, il team di esperti di Alps Coffee ha optato per un sapore robusto e un aroma incisivo. Il risultato è un liquore al caffè con una struttura cremosa, una dolcezza gradevole e un gusto corposo. In occasione della sua prima presentazione ha avuto un tale successo da essere subito integrato alla gamma di prodotti Alps Coffee. ☘

Maggiori informazioni sul prodotto sono pubblicate sul sito di Alps Coffee.

EDITORIALE

Stimati amanti del caffè,



L'anno passato ci ha posto dinanzi a sfide estreme. Una situazione di emergenza è diventata normalità; la gastronomia chiusa una realtà quasi scontata. Pensieri, dubbi e incertezze hanno caratterizzato il nostro quotidiano.

Ora più che mai siamo chiamati a essere creativi e noi siamo convinti che restando forti e uniti, anche in questi tempi così difficili possiamo far nascere qualcosa di grande. Noi, dal nostro canto, continueremo ad impegnarci sul fronte della sostenibilità portando avanti i vari progetti che abbiamo avviato in tale ambito. Come? Ad esempio trasportando il nostro caffè crudo a bordo di veicoli alimentati a metano, utilizzando materiali di imballaggio ecologici e tazze da asporto riciclabili.

La nostra idea di sostenibilità però non si limita al solo aspetto ambientale. Da molti anni accordiamo grande importanza al commercio equo e solidale puntando sempre di più su caffè crudo Fairtrade, allo scopo di adempiere alle nostre responsabilità nei confronti dei fornitori.

L'anno 2021 sarà per tutti noi un anno molto speciale: finalmente riconquisteremo la nostra amata cultura del caffè. Non vediamo l'ora di celebrare il ritorno di una cultura del gusto che vive di contatti personali, di incontri, di interazioni umane. Finalmente torneremo a gustarci un buon cappuccino nel nostro bar preferito e potremo concederci il nostro amato espresso dopo pranzo.

Lasciatevi ispirare da Alps Coffee, continuate a gustarvi le nostre squisite specialità di caffè e soprattutto: abbiate cura di voi!

Cordialmente,
Stefan Schreyögg

CERTIFICAZIONI DEI PRODOTTI E DELL'AZIENDA

Per maggiori informazioni: 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

Fairtrade - chi sa cos'è?

Di commercio equo e solidale si parla ormai da anni, eppure quasi nessuno sa in cosa consista esattamente. Quando si dice *Fairtrade*, di cosa si sta parlando? Di un marchio di qualità, una promessa, un'utopia? Di tutto un pò, forse. In prima linea, tuttavia, *Fairtrade* è un'organizzazione internazionale che si adopera ogni giorno per migliorare le condizioni di vita e di lavoro dei produttori agricoli nei Paesi in via di sviluppo - attraverso il commercio equo dei loro prodotti e progetti di sostegno mirati. Anche noi scegliamo caffè crudo *Fairtrade* e offriamo una vasta gamma di prodotti Alps Coffee certificati.



In poche parole: *Fairtrade* riunisce produttori, aziende e consumatori in un sistema globale di commercio etico e sostenibile.

Attualmente, comprende 1,7 milioni di agricoltori e 1.707 organizzazioni di produttori che commercializzano e promuovono prodotti certificati nei Paesi

consumatori. Al cuore dell'organizzazione c'è la certificazione *Fairtrade*.

Attraverso precisi standard che tengono conto di criteri economici, ambientali e sociali, è possibile garantire condizioni commerciali eque per i produttori agricoli - perché per la concessione della certificazione è necessario che gli stan-

I caffè Alps Coffee certificati Fairtrade

Numerosi caffè Alps Coffee portano il marchio *Fairtrade*. Il caffè crudo con cui vengono elaborati proviene principalmente dall'America centrale e meridionale, l'angolo della Terra che oggi è considerato la culla del pensiero *Fairtrade*. Quando tutto ebbe inizio, quasi trent'anni fa, fu proprio il caffè il primo prodotto a entrare nei radar dell'organizzazione *Fairtrade*: a causa della crisi degli anni '90, il prezzo del caffè era così basso che gli agricoltori erano costretti a vendere i raccolti sottocosto. Ciò li metteva nelle condizioni di non poter più sfamare le loro famiglie. Ancora oggi, l'86% del caffè *Fairtrade* prodotto nel mondo proviene da piccoli agricoltori dell'America Latina e dei Caraibi.



dard siano rispettati sia dai produttori che dai commercianti. Grazie al marchio *Fairtrade*, il consumatore finale è in grado di riconoscere i prodotti la cui origine è conforme alle norme stabilite da *Fairtrade International* - norme orientate non solo all'equità economica, ma anche alla protezione della biodiversità e della

fertilità del suolo, alla riduzione dei pesticidi e al divieto del lavoro forzato e minorile.

La torrefazione Schreyögg si è unita a questo movimento oltre dieci anni fa, come dimostra la gamma sempre più ampia di prodotti Alps Coffee certificati *Fairtrade*.

UNO SGUARDO AL MONDO DEL CAFFÈ

Su, più su - il caffè al top!

Un caffè in compagnia di...

Rifugio Bella Vista a quota 2.845 m nella bella Val Senales. www.schoeneaussicht.it | www.goldenerose.it



Il nome del Rifugio Bella Vista è tutto un programma. Nel cuore dei ghiacciai del Gogo Alto, a 2.845 m s.l.m., la vista si schiude su un mare sconfinato di imponenti vette. Il rifugio affonda le sue radici nel lontano 1869, anno in cui quassù venne eretto un semplice riparo per agevolare il valico dalla Valle di Vent alla Val Senales anche in condizioni meteorologiche avverse.

Oggi, quassù, non è più una questione di pura sopravvivenza. Anzi, è più un incontro con se

stessi, con la natura, i piaceri della vita. Ed è proprio questa la filosofia di Paul Grüner, che ha acquistato la casa nel ghiacciaio nel 1999. In seguito agli ampi lavori di ristrutturazione avvenuti nel 2006, gli ospiti che oggi fanno tappa al rifugio non solo si circondano di natura e viste mozzafiato, ma si godono anche un'atmosfera particolarmente ospitale e affascinante in prossimità delle piste.

Comfort sì, ma off-line. E se la gestione del rifugio oggi è affidata al figlio, l'oste senior e

”
Paul Grüner:
Godersi i momenti in montagna ha una qualità del tutto particolare. Quando abbiamo fame mangiamo, quando è il momento di brindare ci sorridiamo l'un l'altro. Così il tempo si riempie dell'essenziale. E della qualità più pura.
”



sua moglie Stefania si occupano con grande dedizione del loro rifugio a valle, l'Hotel Zur Goldenen Rose a Certosa. Anche qui la forza e la bellezza della natura la fanno da padrona - e anche qui la distensione e il piacere sono all'ordine del giorno. La capacità di godersi la vita è un concetto tanto semplice quanto essenziale: ingredienti selezionati, ricette locali, sana aria di montagna.

Un concetto che si sposa alla perfezione con la filosofia di qualità di Alps Coffee!

NOVITÀ! Biodegradabili:

le tazze per caffè da asporto di Alps Coffee



Di questi tempi, il business del takeaway va per la maggiore.

Non c'è da stupirsi: spesse volte, è l'unica possibilità che hanno i nostri clienti per concedersi il gusto di un buon caffè.

Come tutti sappiamo, però, i tradizionali bicchieri usa e getta hanno un costo altissimo in termini di inquinamento ambientale - in fin dei conti, qualunque prodotto monouso deve poi essere smaltito.

Ecco perché i pregiati caffè da asporto della gamma Alps Coffee sono offerti in tazze fabbricate con materiale biodegradabile. Le nuove tazze sono disponibili in tre misure: da 90 ml per l'espresso, da 260 ml per il cappuccino e da 350 ml per il latte macchiato. Tutte vengono fornite con coperchio riciclabile e bastoncino di legno. Per la produzione delle tazze biologiche vengono utilizzate solo materie prime di origine europea.

Gli inchiostri sono a basso odore e a bassa migrazione e sono idonei per imballaggi primari prodotti in conformità alle linee guida EUPIA (inchiostri da stampa per imballaggi alimentari).

CONSIGLI PRATICI PER BARISTI

Caffè in cialde:

quando comodità e gusto sono di casa in ufficio

Sono pratiche, veloci e offrono tutto il piacere di un buon caffè. Le cialde sono una soluzione molto popolare – soprattutto in ufficio, dove la combinazione vincente è «sforzo minimo e aroma pieno». Non sorprende, quindi, che per molti le cialde per espresso Alps Coffee siano ormai parte integrante della vita quotidiana in ufficio. Caffè confezionato in comode monoporzioni e pronto in quattro e quattr'otto: un'idea geniale!

Seguendo una tendenza diffusa in tutto il mondo, negli ultimi anni Alps Coffee si è specializzata nella produzione di pratiche cialde di caffè. Mentre altri brand offrono capsule o cialde morbide, Alps Coffee ha fatto la scelta ben precisa di produrre cialde rigide confezionate singolarmente in atmosfera protettiva a partire da un caffè di prim'ordine sottoposto a specifica macinatura e pressato nello stampo standardizzato E.S.E. dal diametro di 44 mm. Il risultato: un caffè dall'aroma sempre fresco e con una qualità costante. L'assortimento di cialde Alps Coffee va dal caffè più forte a quello più delicato e non manca mai di soddisfare i gusti più diversi. ☕

Lolita - La macchina da caffè in cialde di Alps Coffee

Elegante e dallo stile inconfondibile. È la macchina da caffè in cialde Lolita, un accessorio pregiato ed essenziale per l'ufficio – e per la casa. Il serbatoio, con capienza per 2 l d'acqua, è facile e veloce da riempire. Un sistema idraulico autopulente brevettato garantisce l'eliminazione del calcare nel gruppo di erogazione, mentre il sistema di bloccaggio centrale assicura una compattazione ottimale della cialda durante la preparazione. Per una pausa caffè veloce e all'insegna del gusto.



Gestione della flotta aziendale! Sapere chi, come, cosa, quando e dove guida!

Comtec srl è un fornitore di servizi completi per la gestione della flotta di piccole e grandi aziende e convince con soluzioni personalizzate per qualsiasi settore. www.comtec.info



”
Comtec GmbH Team:
In ufficio siamo in tanti e apprezziamo molto il fatto di poter gustare di tanto in tanto, senza sforzo grazie alle cialde Alps Coffee, un buon caffè durante la giornata di lavoro.
 ”

UNO SGUARDO AL MONDO DEL CAFFÈ

“Servus” Monaco!

Alps Coffee, vendita online e al dettaglio a Monaco di Baviera



I nuovi locali di Alps Coffee Coffeeshop - Espresso Bar nella Pickelstraße

Alps Coffee ha da poco inaugurato il suo nuovo punto vendita a Monaco di Baviera.

La nuova sede bavarese di Alps Coffee, situata in posizione strategica nella parte occidentale della città, si fa notare per l'ampia vetrata e gli interni ben curati. L'invitante bancone offre la possibilità di degustare le diverse miscele di caffè.

Il piacere del caffè allo stato puro. Accanto alla vendita online, i clienti possono acquistare la loro miscela preferita e farsi consigliare direttamente in negozio. Il team di Monaco di Baviera è lieto di ricevere le vostre visite! ☕



Schreyögg Deutschland GmbH

Pickelstraße 4
80637 München

Orari di apertura:
LUN-VEN tutti i giorni dalle 8 alle 17
e il SAB dalle 8 alle 14

shop@alps-coffee.de

La più giovane cuoca stellata della Germania non scende a compromessi in fatto di qualità dei prodotti

Quando Julia Komp nel 2016 conquistò la sua prima stella Michelin, aveva appena 27 anni ed era la più giovane cuoca stellata della Germania - senza dubbio il risultato di passione, impegno e una spiccata abilità nel comporre e abbinare gli aromi.

Ma c'è di più: in fatto di qualità dei prodotti e dei criteri etici ed ecologici alla base della loro provenienza e produzione, Julia Komp non scende a compromessi. "Nei miei viaggi ho visto tante cose meravigliose, ma anche tanta crudeltà nei confronti dell'uomo, degli animali e dell'ambiente - un'esperienza che mi ha fatto diventare ancora più attenta. Accordo grande importanza al fatto che gli alimenti vengano prodotti in modo sostenibile ed equo. Il benessere degli animali e della natura devono essere sullo stesso piano della qualità", sostiene la giovane cuoca.

È sulla base di questa filosofia che "Lindgens Gastronomie" sta attualmente progettando un piccolo ma raffinato ristorante gourmet pienamente conforme alle aspettative di Julia Komp. Il nuovo ristorante porterà il nome di "Sahila" - tradotto letteralmente: "guida delle stelle". Un nome che è tutto un programma!



”
Julia Komp:
Nella scelta dei miei prodotti
devo potermi fidare
di un alto livello di qualità.
”



RICETTA AL CAFFÈ: Caffè arabo

Panna al caffè: (preparare con due giorni in anticipo)

50 g di grani di caffè espresso tostati
500 ml di panna

Tostare i grani di caffè in una pentola per sprigionare l'aroma di caffè, versare la panna, portare brevemente a ebollizione e far raffreddare all'interno di un vasetto di vetro con coperchio. Il giorno successivo passare al setaccio.

Crema di caffè: (preparare il giorno prima)

80 ml di caffè Crema Poeta di Alps Coffee
200 ml di panna al caffè già preparata
300 g di cioccolato Caramélia (in alternativa cioccolato al latte), in scaglie
500 ml di panna

Portare a ebollizione il caffè e la panna al caffè e versare sopra il cioccolato. Quando il cioccolato si è sciolto, incorporare la panna liquida e riporre al freddo. Il giorno successivo montare con la frusta.

Schiuma all'espresso:

185 g di caffè espresso
60 g di zucchero
80 g di albume
2 fogli di gelatina
Sale
Vaniglia

Mettere in ammollo la gelatina in acqua fredda, strizzare e far sciogliere nel caffè caldo. Aggiungere lo zucchero, la vaniglia e una presa di sale. Quando la massa è tiepida, incorporare l'albume, far riposare al freddo e frullare con il mixer fino ad ottenere una consistenza schiumosa.

Pezzetti di cacao e caramello:

80 g di pezzetti di cacao
135 g di zucchero
40 ml di acqua
40 g di burro
Sale

Portare a ebollizione l'acqua e lo zucchero fino a far ridurre quasi completamente il liquido e caramellare lo zucchero. Aggiungere il burro, i pezzetti di cacao e una presa di sale, mescolare e stendere su una teglia da forno. Cuocere in forno per 5-6 minuti, far raffreddare e rompere in pezzettini.

Panna Cotta alle rose:

200 g di panna
30 ml di acqua di rose
10 ml di sciroppo di fiori di sambuco
Vaniglia
30 g di zucchero
1,5 fogli di gelatina

Mettere in ammollo la gelatina in acqua fredda. Portare a ebollizione gli altri ingredienti e sciogliere la gelatina strizzata. Riempire in vasetti e far raffreddare.

Gelato di latte speziato: (preparare il giorno prima)

500 g di latte
150 g di panna
150 g di zucchero
110 g di tuorlo d'uovo
Vaniglia, cardamomo, cannella, limone

Portare a ebollizione il latte e la panna con le spezie e lo zucchero e aggiungere al tuorlo continuando a mescolare. Far riposare la massa per 1 giorno in frigorifero, lavorare nella gelatiera oppure versare in una teglia e riporre in freezer mescolando di tanto in tanto.

Mousse al cardamomo:

80 g di tuorlo d'uovo
60g di zucchero
Cardamomo tritato
40 g di caffè espresso
250 g di cioccolato fondente
250 g di panna montata
100 g di albume
40 g di zucchero

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria. Sbattere il tuorlo, il caffè espresso, lo zucchero e il cardamomo a bagnomaria fino a far velare il cucchiaino. Incorporare la massa delicatamente al cioccolato. Montare a neve l'albume con l'altra parte dello zucchero. Incorporare delicatamente al composto tiepido di cioccolato prima la panna, poi l'albume montato a neve. Versare in degli stampini e riporre in frigo.

Alla fine comporre il dessert con le singole componenti e servire.
Buona preparazione!

Julia Komp www.juliakomp.de cuisine@juliakomp.de



CREDITI:

Torrefazione caffè Schreyögg Srl
Via Cutraun, 62 | Rablà
I-39020 Parcines (BZ)
T +39 0473 967700
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: Julia Komp, Paul Grüner (Rifugio Bella Vista),
Dollarphotoclub
Concetto & realizzazione: mendinirobertodesign.it
Stampa: Athesia Druck Srl, Bolzano

ALTRE DOMANDE?

Care lettrici,
cari lettori,



avete domande o suggerimenti su Coffee Times?
Se sì, scrivete all'indirizzo coffeetimes@alps-coffee.it.
Sul sito 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:



VENDITA AL DETTAGLIO

Benvenuti a Parcines!

Gli esperti collaboratori di Alps Coffee vi aspettano nel negozio in loco per consigliarvi e, magari, svelarvi qualche trucco per la preparazione del caffè perfetto. Oltre al nostro ampio assortimento di caffè, che include molteplici prodotti Fairtrade, 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

UNO SGUARDO DIETRO LE QUINTE

Fiere ed eventi: gli appuntamenti da non perdere

Le date aggiornate di eventi, fiere, visite guidate della torrefazione e corsi sono pubblicate sui nostri canali di social media.



Negozio on-line

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

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