



## 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

#### L'assistenza tecnica di ALPS COFFEE. Un team che lavora con passione affinché tutto funzioni alla perfezione.

Sin dal 1982, Alps Coffee ha deciso di approntare un proprio servizio clienti per l'Alto Adige, con lo scopo di garantire un supporto post-vendita costante e a tutto tondo. L'assistenza tecnica di Alps Coffee, uno dei capisaldi dell'azienda, consta di un team di sette specialisti che da anni lavorano fianco a fianco, attingendo a un ricco bagaglio di esperienze.

Anche negli uffici e nel settore terziario, le nostre macchine superautomatiche raccolgono un crescente apprezzamento. Gli apparecchi, che coniugano tecnologia all'avanguardia e design moderno, non sono considerati semplici "dispensatori di gusto" nella quotidianità lavorativa, ma oggetti di grande pregio estetico. Premendo un pulsante, la macchina prepara diverse varianti di caffè in modo semplice, rapido e completamente automatico. ☪



**Stefan Hellweger,**  
direttore dell'assistenza tecnica:

"La tecnologia delle macchine superautomatiche è davvero sofisticata e, proprio per questo, le persone che ne fanno uso devono prendervi confidenza. Supportiamo i nostri clienti in tutte le questioni tecniche, con un occhio di riguardo alle istruzioni relative al corretto utilizzo degli apparecchi. Altrettanto essenziale è un regolare servizio di manutenzione."

**Daniela Tappeiner,**  
consulente dell'assistenza telefonica:

"Ogni giorno diamo il massimo per fornire ai nostri clienti un'eccellente assistenza telefonica in modo semplice e tempestivo o organizzare rapidamente un intervento in loco."

SERVIZIO  
ASSISTENZA:



T +39 0473 967700



### EDITORIALE

#### Stimati amanti del caffè,



*che anno intenso! Siamo finalmente riusciti a lasciarci alle spalle la crisi pandemica? È una domanda che tutti noi, inevitabilmente, ci poniamo.*

*Quel che è certo è che attenzione e prudenza restano le parole d'ordine per poter vivere serenamente l'autunno e l'inverno ormai prossimi. Lentamente, la situazione migliora: ricominciano le prime fiere e siamo entusiasti di poterci nuovamente confrontare a tu per tu con i nostri partner in Alto Adige e all'estero. Nel rigoroso rispetto di tutte le misure di sicurezza, verranno riproposte le visite alla torrefazione e i corsi dedicati al caffè: anche il nostro negozio al dettaglio è aperto.*

*Nell'ultimo anno, la natura, una volta di più, ci ha ricordato quanto sensibile e fragile sia il nostro ecosistema. Una consapevolezza che rafforza il nostro impegno a investire nell'agricoltura biologica, nel commercio equo e in altre tematiche legate alla sostenibilità. Continueremo a in-*

*tensificare i nostri sforzi e a lavorare con determinazione per ridurre l'impatto ambientale. Per il futuro di tutti.*

*Questa edizione di Coffee Times è dedicata, tra gli altri, al tema delle macchine superautomatiche per il settore terziario, in particolare negli uffici. E non a caso: il piacere di condividere il gusto di un ottimo caffè contribuisce a creare un clima piacevole sul luogo di lavoro, ma anche un'atmosfera rilassata durante le riunioni con i clienti.*

*Continuate ad accordarci la vostra fiducia e a lasciarvi ispirare da Alps Coffee, assaporando le nostre raffinate specialità!*

Cordialmente,  
Stefan 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

UNO SGUARDO AL MONDO DEL CAFFÈ

## Su, più su - il caffè al top! Un caffè in compagnia di...

Rossalm sul monte Plose (2.200 m s.l.m.) sopra Bressanone

www.rossalm.com



da sin. a ds.: Patrick Kerer, responsabile vendite Val d'Isarco-Val Pusteria con Werner e Christoph Hinteregger

Il piacere del caffè in alta quota? Un'emozione imperdibile! A una minor pressione atmosferica corrisponde un punto di ebollizione più basso e ciò influenza anche il processo di preparazione del caffè. Per raggiungere la perfezione in tazza, ci vogliono competenza e artigianalità. Il team di Alps Coffee non teme nemmeno le vette più alte.

Un'autentica sublimazione del gusto! Le esperienze culinarie offerte dal paesaggio montano e naturale dell'Alto Adige, imprezio-

site da una calorosa ospitalità e da panorami mozzafiato, non smettono mai di regalare suggestioni straordinarie.

Questa volta, Alps Coffee si trasferisce sulla Plose, dai fratelli Werner e Christoph Hinteregger. "Doppiamente buono!": così si presentano i proprietari del rifugio con ristorante di montagna Rossalm e si, ci sono ottimi motivi per trascorrere quassù una vacanza in alpeggio.

Regionalità, genuinità, sostenibilità. Proprio

”  
**Fratelli Hinteregger:**

*Cosa ci lega ad Alps Coffee?*

*La nostra filosofia:*

*un convinto impegno per la sostenibilità!*

*In Alps Coffee,*

*abbiamo trovato un produttore locale dall'offerta eccellente.*



quando si tratta di gusto, il Rifugio Rossalm punta sulla qualità locale: la brigata di cucina, nella preparazione di raffinate pietanze, utilizza esclusivamente pregiati ingredienti regionali e prodotti di stagione. Anche la qualità dell'acqua di sorgente è motivo di grande orgoglio.

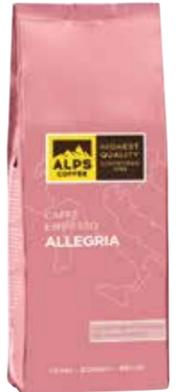
Laddove possibile, poi, il rifugio evita i materiali di imballaggio, prediligendo l'uso di prodotti sfusi e contenitori riutilizzabili per ridurre l'impatto ambientale.

NOVITÀ IN ASSORTIMENTO

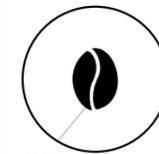
### CAFFÈ ESPRESSO ALLEGRIA 500g - grani

Per la macchina  
superautomatica  
di casa

Un pizzico  
di gioia  
in più  
ogni giorno!



Questa rivitalizzante composizione, dedicata agli amanti del caffè dal palato raffinato, seduce con la sua leggerezza, espressione di delicate sfumature aromatiche, e un'acidità appena accennata. Chicchi 100% Arabica delle migliori coltivazioni del Centro America conferiscono a questa pregiata miscela note vellutate e sentori di noce. Ideale per una pausa rigenerante durante il giorno, perfetta per le macchine da caffè superautomatiche.



100%  
ARABICA



Tostatura | Röstung | Roasting

Chiara   Hell   Light
Media   Mittel   Medium
Scura   Dunkel   Dark

●●●●● Aroma
●●●●● Corpo   Körper   Body
●●●●● Intensità   Intensität   Intensity
●●●●● Equilibrio   Balance
●●●●● Acidità   Säure   Acidity

SULLE TRACCE DEL CAFFÈ

## Perché la sostenibilità ha un gusto migliore...

... e negli anni questa convinzione si è rafforzata: la produzione sostenibile di caffè porta con sé innumerevoli vantaggi. L'equilibrio tra aspetti sociali, ecologici ed economici crea stabilità, facendo sì che la coltivazione del caffè, improntata alla qualità, possa guardare al futuro.

### Per amore dell'ambiente

Tutti i prodotti di Alps Coffee muniti di denominazione "Bio" provengono da agricoltura biologica controllata. Ciò significa che, nella coltivazione e nella cura delle piante di caffè, non viene fatto ricorso a prodotti chimici di sintesi o fertilizzanti minerali facilmente solubili. Tutti i prodotti contrassegnati con il logo "Bio" ottemperano alle prescrizioni europee in materia di produzione biologica e sono controllati dall'organismo IT BIO 006.



### Per amore dell'uomo

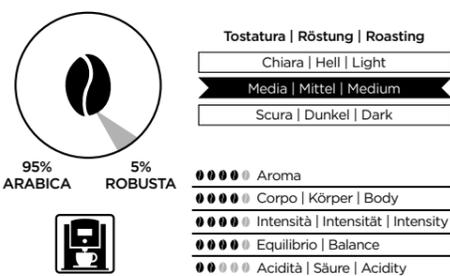
Il sigillo Fairtrade apposto sulle specialità di Alps Coffee attesta invece l'equo compenso e il trattamento alla pari riconosciuto ai produttori di caffè. Tutti i prodotti contrassegnati con la dicitura "Flo" sono certificati Fairtrade.



## NOVITÀ IN ASSORTIMENTO

CAFFÈ ESPRESSO BIO  
BIOMATIC  
500g - graniPer macchine  
superautomaticheGusto  
straordinario  
e risultato  
perfetto!

Espresso corposo da agricoltura biologica per macchine da caffè superautomatiche. La lenta tostatura media conferisce a questo caffè un'acidità discreta e raffinata. La squisita miscela si compone per il 95% di chicchi di Arabica del Centro America e per il 5% di pregiati chicchi di Robusta dall'Asia sudorientale. Con il suo aroma intenso, questa composizione è perfetta per espresso, cappuccino, caffelatte e latte macchiato, così come per un café crème dal gusto deciso. ☪



## CONSIGLI PRATICI PER BARISTI

Il piacere del caffè  
premendo un pulsante!  
Intervista a Peter SchreyöggI classici per macchine superautomatiche  
in grani da 500 g e 1000 gCaffè Espresso Barmatic  
Caffè Crematic  
Café Cème Schümli

**Qual è il profilo di tostatura ideale del caffè espresso per macchine superautomatiche?**  
Il caffè espresso per macchine superautomatiche non deve essere oleoso e la tostatura non troppo scura. Sono aspetti cui prestare la massima attenzione: in caso contrario, dopo un uso prolungato, il caffè può sviluppare un gusto rancido e il blocco di macinazione risultare coloso.

**Posso utilizzare qualsiasi espresso con le macchine superautomatiche?**

No, non è affatto una buona idea! Poiché le macchine automatiche funzionano in modo completamente diverso da quelle portafiltro, anche i chicchi devono essere adeguati al tipo di apparecchio. Proprio i chicchi di Arabica a tostatura molto scura, che per un risultato ottimale necessitano solitamente di temperature più elevate, non sono consigliabili. Inoltre, tra macchine automatiche e portafiltro, ci sono differenze in termini di analisi gustativa.

**Quali sono gli aspetti cui prestare attenzione nel caso delle macchine automatiche?**

Per ottenere un risultato analogo a quello della macchina portafiltro nella preparazione di un espresso, la temperatura di uscita del caffè deve essere di 86°C per 25 ml e il tempo di infusione raggiungere almeno i 15 secondi (portafiltro: 25 secondi!).

**Quali sono i vantaggi di una macchina superautomatica nel terziario?**

Ogni ospite e cliente cui viene offerta una bevanda, in questo caso un caffè appena preparato, apprezza il trattamento speciale che gli viene riservato. La macchina è semplice da maneggiare, non richiede particolari accorgimenti e può essere utilizzata da chiunque in azienda. Naturalmente, la pulizia quotidiana è essenziale.

**Che si tratti di un espresso o di un caffè lungo, le miscele esclusive Alps Coffee per macchine superautomatiche seducono con la loro performance dall'aroma intenso. Corposo e unico. La vostra personale pausa caffè di qualità, premendo un pulsante. ☪**

## CONSIGLI PRATICI PER BARISTI

Macchine superautomatiche  
per l'ufficio e il terziario

Un lavoro pionieristico nel settore delle macchine superautomatiche. Alps Coffee è tra i primi torrefattori ad aver compreso come questi apprezzati apparecchi abbiano particolari esigenze in termini di tostatura e selezione dei chicchi.

Il caffè di una macchina automatica può dirsi eccellente solo se la materia grezza è stata selezionata con cura e i chicchi delicatamente tostati in virtù del loro utilizzo. L'ottima riuscita, con un'unica miscela, di diverse specialità, dall'espresso al caffè lungo, non può prescindere dalla composizione ideale di svariati grani. La miscela per espresso tradizionale, ad esempio, non è adeguata, in quanto il caffè potrebbe risultare piuttosto amaro "in tazza grande".

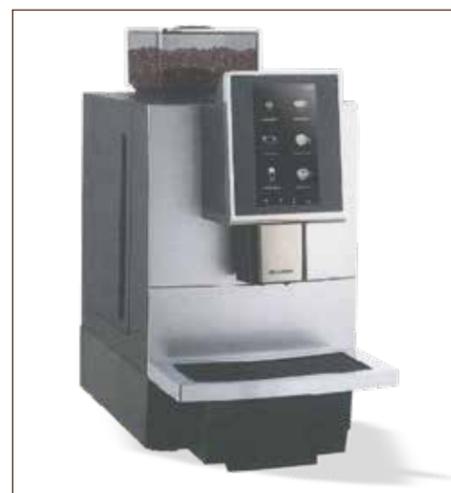
In una macchina superautomatica, anche la temperatura in uscita è inferiore rispetto a una tradizionale macchina per l'espresso e il classico espresso, notoriamente, risulta eccellente solo a fronte di una temperatura che una macchina automatica non è in grado di raggiungere. La tradizionale tostatura lenta delle singole varietà di Alps Coffee, tuttavia, garantisce un caffè perfetto, dalla qualità gastronomica, anche con le macchine superautomatiche. ☪



## DATI TECNICI

## DR. COFFEE - Mod. F12

- > 230 V - 3300 W
- > Contenitore chicchi da 1.000 g
- > Capacità di tazze al giorno (consigliata): 100
- > Contenitore fondi di caffè: 70 porzioni
- > Dimensioni: 580 x 300 x 500 mm
- > Colore: argento-nero
- > Touch screen a colori
- > Cappuccinatore - montalatte automatico



## Un partner versatile, che entra in azione premendo un pulsante!



**Le macchine automatiche fanno tutto da sole.** Gli apparecchi, altamente tecnologici, prelevano i quantitativi di caffè e acqua necessari, erogano la bevanda direttamente nella tazzina o nella tazza, smaltiscono i fondi e sono anche dotate di funzione autopulente con detergenti (pastiglie). Le macchine superautomatiche, che di fatto sono macchine per espresso multifunzione, constano di svariate componenti, perfettamente armonizzate tra loro in un sistema complesso. Il macinacaffè sminuzza i chicchi sino al grado di macinazione desiderato. Quindi, una pompa convoglia l'acqua attraverso la caldaia sino al gruppo erogatore. Poiché la macchina automatica ha una temperatura inferiore, per la preparazione dell'espresso, si rende necessaria una miscela adeguata. ☪



**Peter Schreyögg:** "Negli ultimi decenni, il mercato delle macchine superautomatiche ha conosciuto un notevole sviluppo proprio nel settore dei piccoli elettrodomestici! Non solo l'estetica è cambiata profondamente: anche la complessa anima tecnologica richiede un'esperienza pluriennale nell'ambito della preparazione del caffè e una spiccata sensibilità per i dettagli tecnici. Abbiamo iniziato molto presto a occuparci delle macchine automatiche: c'erano e ci sono ambiti che non possono essere serviti con una tradizionale macchina portafiltro. Oggi, le macchine superautomatiche fanno parte delle nostre competenze chiave. Il nostro team di tecnici viene costantemente formato e aggiornato su questa delicata tecnologia. Il cliente, adeguatamente istruito, può familiarizzare fin da subito con gli apparecchi e i partner dell'assistenza. Un caffè premendo un pulsante: una sferzata di buonumore." ☪

# Gelato al caffè e tiramisù al "Trauti"

Una sosta al "Trauti", come viene affettuosamente chiamato dai clienti di lunga data il Ristorante Trautmannsdorf di Merano, vale sempre la pena!

Che si tratti di ospiti affezionati o di avventori occasionali, Gerlinde e Albert Gross lavorano con grande dedizione per offrire a tutti i buongustai una perfetta esperienza gastronomica. Da decenni, la raffinata cucina e l'atmosfera elegante sono garanzia di una rilassante serata all'insegna del gusto. Il momento da sempre più atteso? Quando Gerlinde, con il suo fare spigliato, elenca tutte le pietanze non riportate nel menu: una lista che termina con l'immane "Fine!". Da non perdere. 🍷



I padroni di casa Gerlinde e Albert Gross

**Ristorante Trautmannsdorf „Trauti“**  
39012 Merano | T +39 0473 232818 | www.trauti.it

## RICETTA AL CAFFÈ: Gelato al caffè e tiramisù

### Per il gelato:

100 ml	di latte
100 ml	di panna
7 tuorli	d'uovo
60 g	di zucchero
500 g	di mascarpone
2 C	di liquore all'uovo

### Per l'impattamento:

Biscotti savoiardi a piacere  
Liquore al caffè Neroncino  
Un caffè espresso

Portare a ebollizione il latte e la panna. Sbattere energicamente con la frusta i tuorli e lo zucchero. Aggiungere il composto di latte e panna ai tuorli e portare il tutto a 82° C girando continuamente con la frusta. Versare il composto in una scodella e incorporare il mascarpone e il liquore all'uovo. Amalgamare bene, versare nella gelatiera o riporre nel freezer.

Disporre i savoiardi a piacere nel piatto, bagnare con il liquore al caffè e l'espresso, adagiare sopra una quenelle di gelato e cospargere di cacao fondente in polvere.



### Pasticciere Valentin Stürz:

*Sono rimasto affascinato dalla struttura cremosa e dal gusto corposo del raffinato liquore al caffè NERONCINO di Alps Coffee, che ha ispirato questa mia creazione incredibilmente ricercata.*



## ALPS COFFEE - Mercati e sedi internazionali

Oltre al mercato altoatesino, in cui il settore gastronomico, alberghiero, i bar e i caffè e non da ultimo la capillare rete del commercio al dettaglio la fanno da padrone, ALPS COFFEE ha rivolto la propria attenzione all'estero sin dai primi anni Ottanta.

"L'Alto Adige continuerà a svolgere un ruolo centrale quale punto di partenza da cui prendono forma nuove collaborazioni e canali di distribuzione", precisano Peter e Stefan Schreyögg.

L'azienda altoatesina cura costantemente

il rapporto con i propri partner e, quando possibile, promuove il contatto personale. Una rete solida, improntata alla fiducia e al confronto positivo, è essenziale. Per Alps Coffee è particolarmente importante che i partner non solo comprendano la filosofia aziendale, ma la vivano in prima persona. Nei Paesi vicini, come nel caso dell'Austria con la sede di Innsbruck e la Germania, con la sede di Monaco, sono sorte nuove filiali. La commercializzazione internazionale viene coordinata mediante una divisione export dedicata. Stefano Alderighi, export manager: "Mer-

cati come quello russo sono in forte crescita, ma anche la presenza alle fiere internazionali, ad esempio in Svizzera, Svezia e Dubai, ha acquisito un'importanza crescente."

Un ulteriore settore di interesse, che ri-

scuote grande successo, è la creazione di un proprio marchio di eccellenza per il commercio all'ingrosso. Non di rado, da una proficua collaborazione nascono nuove ed esclusive miscele di caffè che si sposano alle esigenze dei clienti. 🍷

### SAVE THE DATE - FIERE & EVENTI

18.10. - 21.09.2021 | Hotel Bolzano | Fiera Bolzano, Alto Adige | hotel.messebozen.it

22.10. - 26.10.2021 | HOST Milano | Nuova Fiera Milano, Italia | host.fieramilano.it

06.11 - 10.11.2021 | Alles für den Gast | Centro fieristico Salisburgo, Austria | gastmesse.at

17.11 - 18.11.2021 | Nordic Organic Food FAIR | Centro fieristico MalmöMässan, Svezia | nordicorganicexpo.com

15.02. - 18.02.2022 | BIOFACH | Centro fieristico Norimberga/Germania | biofach.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  
Concetto & realizzazione: www.mendinirobertodesign.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.  
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:



### VENDITA ON-LINE & AL DETTAGLIO

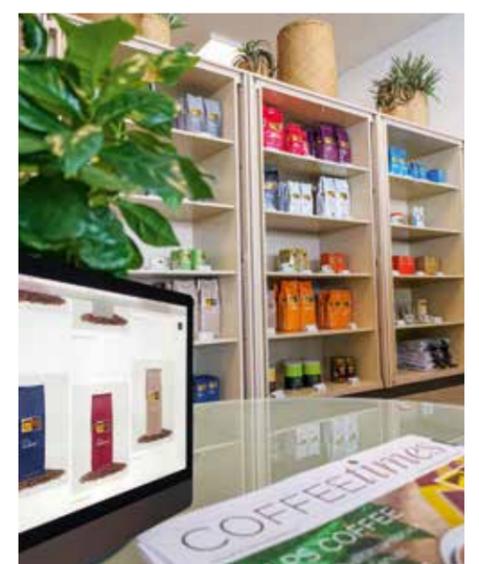
Gli esperti collaboratori di Alps Coffee vi aspettano per consigliarvi e, magari, svelarvi qualche trucco per la preparazione del caffè perfetto. Oltre al nostro ampio assortimento di caffè, sono disponibili all'acquisto anche utili articoli complementari come lattiere, pressini, tappetini di appoggio per pressini, ecc.

Torrefazione caffè Schreyögg srl  
Via Cutraun, 62 - 39020 Parcines  
shop@alps-coffee.it

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

Schreyögg Deutschland GmbH  
Pickelstraße 4 - D-80637 München  
shop@alps-coffee.de

Orari di apertura:  
LU-VE ore 8.00-17.00  
e SA ore 8.00-14.00



### Negozi on-line

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