

COFFEEtimes

EDIZIONE 23 | AUTUNNO|INVERNO 2023/24

ALPS COFFEE | NOVITÀ & TRADIZIONE



Dal caffè crudo
al caffè tostato.

TRADIZIONE & ESPERIENZA

Come tutto ebbe inizio... Una storia di famiglia lunga oltre 130 anni.

La storia di Alps Coffee ha inizio nel 1890, quando il commerciante Josef Schreyögg apre a Merano un negozio di specialità gastronomiche con prodotti coloniali e caffè provenienti da tutto il mondo.

Il punto vendita in Piazza del Grano nasce come negozio al dettaglio, ma presto il costante ampliamento dell'assortimento determina il passaggio al commercio all'ingrosso.

Con il boom del turismo all'inizio degli anni '50, l'economia nel suo complesso e il settore alberghiero e della ristorazione



Il negozio di specialità gastronomiche con prodotti coloniali e caffè provenienti da tutto il mondo.

nello specifico sperimentano un intenso sviluppo.

Per soddisfare la crescente domanda di caffè, nel 1960 viene messa in servizio una tostatrice più grande, soprannominata *fleißige Liesl* ("operosa Liesl").

Negli anni '80 l'azienda si specializza sempre più nella produzione di caffè e nell'esportazione. Seguono numerose certificazioni nei settori del biologico, del commercio equo e solidale e della sicurezza alimentare.

Con la fondazione nel 2012 di un centro interno di formazione e competenza, la torrefazione punta alla promozione e alla trasmissione mirata della cultura del caffè.

Grazie al lancio del nuovo marchio ALPS COFFEE nel 2019, la torrefazione coniuga tradizione e innovazione per comunicare più efficacemente a livello internazionale la passione mediterranea e l'attenzione alpina per la qualità. ☪



EDITORIALE



Stimati clienti
e amanti
del caffè,

la tostatura dei chicchi di caffè e dunque la lavorazione del caffè crudo sono al cuore della nostra attività.

La nostra è una pratica artigianale di lunga tradizione, un'arte a cui ci dedichiamo giorno dopo giorno con grande entusiasmo e passione.

Il grado e il tempo di tostatura concorrono in modo decisivo a determinare gli aromi del caffè e le sfumature di sapore percepibili in tazza.

È affascinante soffermarsi a pensare all'intrinseca diversità e all'enorme potenziale di ogni chicco di caffè. Frutto di una tostatura lenta delle singole varietà e di una lavorazione che aspira alle più pregiate composizioni aromatiche, i nostri caffè regalano momenti di piacere inconfondibili.

Accompagnateci in un avvincente viaggio alla scoperta del mondo del nostro caffè e lasciatevi ispirare dal nostro ricco assortimento!

A voi tutti auguro una lettura di gusto!
Carissimi saluti,

Stefan Schreyögg

1
CAFFÈ CRUDO



Peter Schreyögg

Utilizziamo chicchi di caffè di prim'ordine provenienti da piantagioni selezionate ubicate lungo l'equatore.

Alcune le visitiamo personalmente, così da controllare direttamente in loco le condizioni di coltivazione e la qualità. Da tutti i paesi d'origine ci facciamo inviare campioni di caffè crudo prima della spedizione. Solo così possiamo garantire che il prodotto soddisfi fin dal primo passo i nostri elevati requisiti di qualità. ☪



Robert Baumgartner

Non lasciamo nulla al caso.

Sottoponiamo ogni partita di caffè che riceviamo a una tostatura di prova con successiva analisi e degustazione. Per la valutazione non ci affidiamo solo a strumenti di misura e analisi di laboratorio, ma anche e soprattutto al palato e ai sensi del nostro team di esperti. ☪



3

CONTROLLO QUALITÀ

2
BIO, FAIRTRADE,
SOSTENIBILITÀ



Patrick Linser

Ci impegniamo attivamente a favore della sostenibilità.

Promuoviamo il commercio equo e solidale e l'agricoltura biologica e sosteniamo con i nostri progetti i piccoli agricoltori del posto.

Per noi, la collaborazione in partnership e l'interazione rispettosa con l'ambiente e i nostri simili possono essere date per scontate. ☪



Simon Hafner

La tostatura lenta delle singole varietà garantisce che l'aroma e il gusto di ogni chicco di caffè trovino piena espressione.

Per noi, ciascuna varietà di caffè crudo ha un proprio profilo di tostatura. Con un tempo di processo di 14-16 minuti a una temperatura fino a 230 °C, la tostatura a tamburo rotante dà ai chicchi di caffè il modo di sviluppare appieno il proprio carattere unico. ☪



4
TOSTATURA

5 MISCELAZIONE E SELEZIONE

Franz Hellrigl

Dopo la tostatura, misceliamo le singole varietà di caffè per creare i cosiddetti blend.

A seconda della ricetta, per una sola miscela usiamo fino a dodici diverse varietà di grani tostati. L'abbinamento dei gusti è una vera e propria arte.

La nostra esperienza pluridecennale, il ricorso alle più moderne tecnologie e un'attenta selezione visiva di ogni singolo chicco garantiscono il rispetto dei nostri alti standard di qualità. ☪



7 CONFEZIONAMENTO



Gerhard Kaserer

A seconda delle esigenze dei clienti, confezioniamo i nostri pregiati caffè in grani o macinati in buste salva-aroma, barattoli, buste sottovuoto o cialde monoporzione.

Materiali di alta qualità proteggono i nostri insuperabili caffè dai loro nemici naturali: ossigeno, umidità e luce. ☪

6 DEGUSTAZIONE

Stefan Schreyögg

In casa Schreyögg attribuiamo la massima importanza al controllo della qualità.

Un team di otto esperti - di cui faccio parte anch'io - assaggia oltre cento tazzine al giorno al fine di garantire che il nostro caffè sia sempre di qualità ineccepibile e che i nostri clienti assaporino solo il meglio. È la promessa personale della nostra famiglia da quattro generazioni. ☪



Peter Gschnell

Accuratezza e precisione sono le chiavi che ci permettono di garantire la tracciabilità dei nostri prodotti.

Oltre cinquanta diversi caffè - dall'espresso al caffè per superautomatiche passando per il caffè filtro - escono quotidianamente dalla nostra torrefazione.

Se i clienti possono assaporare ogni giorno i nostri eccellenti caffè lo dobbiamo alla competenza del nostro team. ☪



8

LOGISTICA

MOMENTI SPECIALI DEDICATI AL CAFFÈ

In visita al **Café Rose** e al **Café Frick**

I due eleganti caffè nel centro di Vipiteno, giusto all'ingresso della città, si distinguono per la loro particolare atmosfera.

Florian Frick:

Ci piace giocare con gli ingredienti e provare ricette sempre nuove. Cosa può esserci di più adatto dei pregiati caffè ALPS COFFEE? Siamo felici di poter offrire ai nostri ospiti solo il meglio!

Le due terrazze baciata dal sole invitano a concedersi una pausa all'insegna del relax, mentre il personale conquista gli ospiti con la propria cordialità e con la tentazione di torte e gelati fatti in casa, freschi piatti del giorno, saporite pietanze e molteplici specialità a base di caffè. I padroni di casa, Florian, Lorenz e Stefan Frick, e il loro team danno regolarmente appuntamento a chi ha voglia di godersi appieno le notti d'estate con il loro Aperitivo lungo. Le due terrazze si riempiono di vita fino a tarda ora e risuonano di chiacchiere e risate accompagnate da un aperitivo o da un cocktail. Quale modo migliore per concludere la giornata? ☕



Stefan, Lorenz e Florian Frick

Café Rose by Frick
Via Stazione, 1
39049 Vipiteno
instagram.com/caferose_byfrick



Café Frick
Piazza Untertor 3
39049 Vipiteno
facebook.com/cafefrick



Assistenza tecnica

Il servizio tecnico dedicato ai clienti della torrefazione ALPS COFFEE è uno dei fiori all'occhiello dell'azienda e si compone di un team di specialisti qualificati ed esperti ben coordinato che vanta un patrimonio di esperienze.

Competenza eccezionale e assistenza rapida caratterizzano l'eccellente servizio tecnico clienti di ALPS COFFEE. Un team di esperti si occupa ogni giorno degli aspetti tecnici e tecnologici. Diamo particolare importanza all'addestramento professionale. Nella scelta di una macchina da

caffè con tutti gli annessi e connessi high tech e una tecnologia sempre più avanzata bisogna tenere conto di svariati fattori. È importante che i nostri clienti sappiano fare un uso ottimale delle macchine perché il risultato in tazza sia quello voluto.

Kurt Unterweger:

Siamo pienamente motivati ad assistere i nostri clienti in modo semplice e tempestivo. Nessuna strada è troppo lontana per noi.



Torrefazione

Schreyögg GmbH|srl
Via Cutraun, 62 | Rablà
I -39020 Parcines
Tel. +39 0473 967700
info@alps-coffee.it
alps-coffee.it

DISTRIBUZIONE GERMANIA
Schreyögg Deutschland GmbH
Pickelstraße, 4
D-80637 München
Tel. +49 (0)89 89223733
info@alps-coffee.de

DISTRIBUZIONE AUSTRIA
Schreyögg Österreich GmbH
Templstraße, 2
A-6020 Innsbruck
Tel. +43 (0)512 282539
info@alps-coffee.at



CREDITI:

Registro Camera di Commercio: BZ116598
P. IVA IT01371270214
Codice fiscale: 01371270214
Responsabile per i contenuti:
Schreyögg srl
Rappresentante legale: Peter Schreyögg
Redazione: Schreyögg srl
Foto e testi: Diana Schreyögg, Florian Andergassen,
Concetto & realizzazione: mendinidesign, Merano
Stampa: Athesia Druck Srl, Bolzano

RICETTA Iced Macchiato

Il fiore all'occhiello dei locali alla moda: il **cocktail al caffè**



Ingredienti:

50 ml di latte
50 ml di liquore alla panna
50 ml Espresso doppio di ALPS COFFEE
Cubetti di ghiaccio

Preparazione:

Mescolare il latte e il liquore alla panna in un bicchiere da cocktail e riempire con cubetti di ghiaccio.

Aggiungere un espresso doppio versandolo sul dorso di un cucchiaino in modo da formare diversi strati.

Voilà, l'Iced Macchiato è pronto! Bello da vedere e ottimo da bere!

Per la **versione senza alcol**, sostituire il liquore alla panna con panna semplice.

Per la **versione senza lattosio**, utilizzare latte e panna senza lattosio.



Vendita diretta

Saremo lieti di fornirvi la nostra consulenza a tutto tondo in tema di caffè!

SHOP Rablà - Parcines
Orari di apertura:
LU-VE ore 8.30-17.00

SHOP München
orari di apertura:
LU-VE ore 7.00-18.00
e SA ore 7.00-14.00



Appuntamenti fiere

HOST | MILANO
13-17 ottobre 2023
Padiglione 22P - Stand D59 E60
host.fieramilano.it

HOTEL | BOLZANO
23-26 ottobre 2023
Settore CD - Stand D24/62
fierabolzano.it/it/hotel/

ALLES FÜR DEN GAST | SALISBURGO
11-15 novembre 2023
Padiglione 6 - Stand 342
gastmesse.at

FREE FROM FOOD | AMSTERDAM
21-22 novembre 2023
Padiglione 5 - Stand C25
amsterdam.freefromfoodexpo.com

BIOFACH | NORIMBERGA
13-16 febbraio 2024
Stand 7-351
biofach.de



Negozi online: alps-coffee.it/shop

Effettuate i vostri ordini in modo facile e comodo:
un ampio assortimento di specialità a base di caffè ALPS COFFEE e tutti gli accessori vi aspettano online!



Social Media

Seguitemi sui social media:
Facebook, Instagram, LinkedIn



Certificazioni



Marchio Bio UE
Coltivazione biologica
del caffè



FAIRTRADE
Condizioni di commercio
equo e solidale



IFS-FOOD
International
Featured Standards