

Scopri tutti i nostri prodotti sul sito:

[www.coffeel.net](http://www.coffeel.net)

Vieni a trovarci nel nostro laboratorio

Via XXV Aprile, 4  
18039 Ventimiglia (IM)  
ITALY

Contatti:

International sales: +39 334 78 71 090

tel: +39 0184 84 15 22

e-mail: [info@coffeel.net](mailto:info@coffeel.net)



**Coffeel**  
quality coffee **experience**



Scopri il mondo delle *Coffeel Specialty Pods*

Coffeel è un **Laboratorio del Caffè**. Un luogo di **sperimentazione** e **innovazione** in cui il rispetto per la **natura** e la **passione** per il caffè rappresentano i pilastri portanti del lavoro quotidiano.

Nella nostra **"micro-roastery"** di Ventimiglia, attraverso l'accurata selezione di singole origini di caffè, creiamo e tostiamo miscele ad hoc, con l'obiettivo di **rendere felici i nostri clienti**, ed esaltare il **patrimonio organolettico** di ogni singolo chicco di caffè.

Collaboriamo con piccoli fornitori provenienti da tutto il mondo, con l'intenzione di creare **valore** e uno vero **sviluppo sostenibile** anche per le piccole realtà.

Effettuiamo la valutazione di acquisto solo su raccolti freschi, ovvero dell'anno in corso, per garantire al consumatore finale il massimo della **freschezza** e della **qualità**.

Siamo convinti che **migliorando** e controllando tutte le **fasi della filiera**, dalla coltivazione all'estrazione, si possa sviluppare **un modo diverso di pensare al caffè** e ritrovare **l'eccellenza del caffè in tazza**.

Abbiamo creato delle selezioni speciali in cialde ESE44, per avvicinare i consumatori al nostro modo di vivere il caffè: **una vera e propria esperienza sensoriale**.



# La terra

**Lo specialty coffee è un caffè pregiato, di qualità superiore.**

I **caffè pregiati** crescono sopra i 1.000 mt di **altitudine**, in terreni vulcanici, ricchi di minerali. Quanto più alta è la zona di coltivazione, tanto più elevati saranno gli zuccheri e i carboidrati e meno presente la caffeina.



# L'uomo

Spesso instauriamo **contatti diretti con i coltivatori locali** che, come noi, amano il loro lavoro e hanno esperienza di caffè che tramandano da generazioni.





# La raccolta

La **raccolta** di questo tipo di caffè, avviene con il metodo **picking a mano**.

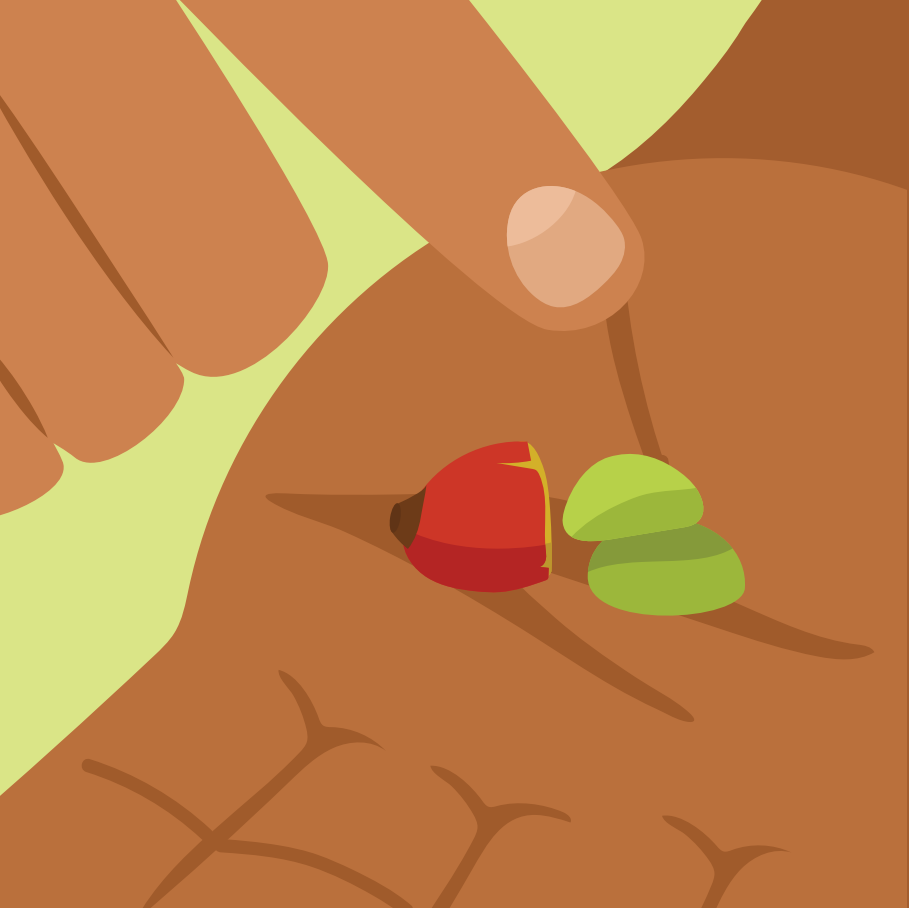
Vengono svolti diversi passaggi nelle coltivazioni per raccogliere solo le **ciliegie rosse e mature al punto giusto**, per avere in tazza un caffè omogeneo, completo e bilanciato.

# Il frutto

La ciliegia è il frutto del caffè, chiamata **Drupa**.

Una volta tolta la buccia, la "cascara" e la polpa con la sua mucillagine, troviamo 2 **chicchi verdi o crudi**.

Questi chicchi, per poter sprigionare le sostanze volatili presenti e far risaltare il '**flavour**', e cioè la combinazione di gusto, aroma, corpo, acidità, dolcezza e amarezza, devono essere **tostati**.





# La tostatura

La tostatura è il cambiamento necessario per poter esaltare tutte le caratteristiche di un caffè o di una miscela.

È una **vera e propria arte**. Bisogna riuscire a trasformare la materia prima nel prodotto finito, e questo si può fare solo conoscendo l'umidità, la densità, la dimensione e quanto e come dare calore al chicco. **Tempo e temperatura** sono elementi fondamentali nella tostatura.

La nostra tostatrice in laboratorio cuoce a conduzione, a convezione e anche per irraggiamento.



# L'assaggio

Per poter creare le miscele e comprendere le caratteristiche organolettiche del caffè, bisogna **assaggiarlo con il metodo cupping**. Con questo metodo il caffè può essere degustato già **dopo solo 8 ore dalla tostatura**.

Il cupping consiste nel far **decantare** il caffè macinato in acqua calda a 93°, e **assaggiarlo**, tramite un cucchiaino apposito, aspirandolo per poter **nebulizzare le sostanze volatili**. Viene poi svolta un'**attenta analisi gustativa e sensoriale** che permette di «descrivere» il caffè assaggiato e valutarlo su criteri stabiliti. Questo ci consente anche di poterlo confrontare nel tempo e con altri caffè.



# Easy System Espresso

Il nostro obiettivo è portarti tutta la magia dello Specialty Coffee in un formato standard e di facile utilizzo, ESE 44.

Grazie alla pratica **confezione ermetica riciclabile** che permette di conservare tutte le caratteristiche del caffè appena tostato, potrai vivere, tazzina dopo tazzina, **l'esperienza autentica** che ci impegniamo a trasmettere.

**Dalla terra alla tazza**, percorrendo per tutto il viaggio magico e affascinante che attraversa **ogni chicco**, dalla pianta alle vostre case.