Scopri tutti i nostri prodotti sul sito:

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



Scopri il mondo delle selezioni Coffeel Moka



Progetto grafico curato da Alebrije it.

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 di caffè per Moka macinato, per avvicinare i consumatori al nostro modo di vivere il caffè: una vera e propria esperienza sensoriale.



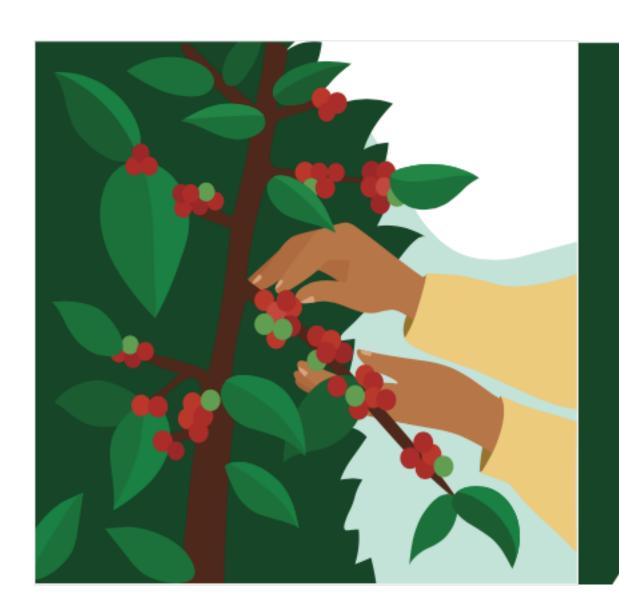
La terra

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





La ciliegia

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.

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.

I chicchi verdi, 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.

E' 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 cucchiaio 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.

Le nostre 5 selezioni

Miscela Napoletana - Strutturata (onte

Caffè con grande personalità, tostati all'italiana



Miscela 500 - Fruttata

Selezione composta esclusivamente da botaniche arabica d'altura, caffè dolci e fruttati

Cuba - Intensa

Singola origine arabica con grande personalità, conferita dal territorio in cui cresce: note di tabacco e cacao

Decaffeinata all'acqua - <mark>Dolce</mark>

Caffè del Brasile di botanica arabica d'altura. Un caffè di buon corpo, cremoso, delicato e naturale

Come phepahahe un'ottima moka

Usare sempre una moka ben lavata e ben pulita dai residui



2 - Riempire la caldaia fino alla valvola



5 - Al gorgoglio intenso e deciso chiudere il coperchio e spegnere la fonte di calore. Girare e miscelare la bevanda prima di versare! Buon caffè!!

4 - Posizionare la caffettiera sulla fonte di calore a coperchio aperto