

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



Coffeel
quality coffee experience

Scopri il mondo delle selezioni *Coffeel Moka*



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

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 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.

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.

Le nostre 5 selezioni

Miscela Napoletana - *Strutturata fonte*

Caffè con grande personalità, tostati all'italiana

Miscela 580 - *Speziata*

Caffè di botanica arabica delicati, abbinati ad una piccola percentuale di robusta selezionata

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 - *Dolce*

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



Come preparare un'ottima moka

! Usare sempre una moka ben lavata e ben pulita dai residui



1 - Preriscaldare l'acqua



2 - Riempire la caldaia fino alla valvola



3 - Introdurre il macinato Coffeeel nel filtro, a livello del bordo, senza pressare



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



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!!