

IL CAFFÈ'

Regioni di Coltivazione

America Latina : Brasile, Colombia, Costa Rica
Africa: Etiopia, Kenya, Costa d'Avorio
Asia: Indonesia, Vietnam, India

Pianta del Caffè

Genere: Coffea
Specie Principale: Arabica (Coffea arabica), Robusta (Coffea canephora)
Caratteristiche: Altezza variabile, foglie lucenti, frutti (bacche) rossi o viola

Varietà del Caffè

Arabica: Aromatica, meno caffeina, coltivata in altitudini più elevate
Robusta: Più amara, maggior contenuto di caffeina, coltivata in climi più caldi e a quote più basse

Fasi di Produzione

Coltivazione: Semina o piantagione dei semi, richiede terreni equatoriali o tropicali
Raccolta: Manuale o meccanizzata, selezione delle bacche mature
Lavorazione a Umido/Asciutto: Rimozione della polpa o asciugatura delle bacche
Torrefazione: Riscaldamento delle bacche per creare i chicchi di caffè (tra 180 e 220 C)
Macinatura e Preparazione: Riduzione in polvere per la preparazione della bevanda

Origine: Etiopia	Origine: Congo
Tempi di maturazione: 6 - 9 mesi	Tempi di maturazione: 9 - 11 mesi
Gusto: dolce e acido	Gusto: forte e corposo
Caffeina: 0,8% - 1,5%	Caffeina: 1,7% - 3,5%
800-2200m	0-900m
Produzione mondiale: 70%	Produzione mondiale: 30%

PRINCIPALI MACCHINE PER IL CAFFÈ'

Macchine Espresso Semiautomatiche

Operate manualmente: Avvio e arresto dell'erogazione del caffè
 Controllo della macinatura e della quantità di caffè
 Richiedono abilità e esperienza del barista

Macchine Espresso Automatiche

Processo automatico: Dosaggio, macinatura, estrazione e erogazione del caffè
 Pannello di controllo per personalizzare le impostazioni
 Velocità ed efficienza nell'erogare più tazze contemporaneamente

Macchine Espresso Superautomatiche

Totalmente automatizzate: Gestiscono l'intero processo senza intervento umano
 Funzionalità avanzate: Schiumatura del latte, erogazione di varie bevande
 Facilitano la produzione di diverse bevande senza necessità di abilità specifiche

Macchine a Leva Professionali

Richiedono abilità e forza fisica del barista
Controllo manuale della pressione per estrarre il caffè
 Favoriscono la personalizzazione della bevanda finale

SEMI AUTOMATICA



AUTOMATICA



SUPER AUTOMATICA



A POMPA



VENDITA DEL CAFFÈ'

