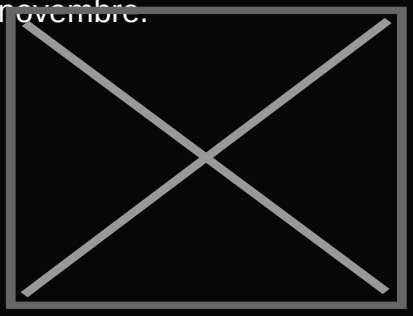
pulyCAFF Silver Sponsor dello UK Barista Championship 2017

puly-stand-mockup-7b8c22d8

Nuove date e nuova sede per lo UK Barista Championship 2017 che si svolgerà presso la stazione Brunel’s Temple Meads di Bristol nell’ambito di Espressofest. Qui il 19 agosto si terranno le semifinali alle quali sono iscritti 16 concorrenti, e il 20 le finali che vedranno i primi sei classificati contendersi il titolo. Il vincitore rappresenterà il Regno Unito nel WBC a Seoul (Sud Corea) in programma dal 9 al 12 novembre.



Come ogni anno, pulyCAFF sarà presente in qualità di sponsor ufficiale per la pulizia di macchine e accessori, e garantirà le migliori condizioni di gara ai concorrenti pulendo a fondo ogni parte delle apparecchiature al termine di ogni prova. A guidare il team degli esperti del pulito di pulyCAFF Davide Cobelli, brand ambassador e trainer e Veronika Keckesova, collaboratrice e brand ambassador. Si svolgeranno alcuni training sulla pulizia delle macchine.

Tutti i partecipanti sono invitati al pulyCAFF Point, per visitare lo stand realizzato in collaborazione con Jaguar Espresso, distributore ufficiale per il Regno Unito dei prodotti pulyCAFF, presso il quale scoprire la ricca gamma di prodotti per la pulizia della macchina espresso e del macinacaffè. Gli esperti del caffè saranno a disposizione per rispondere a qualsiasi domanda su un argomento quale è la pulizia delle attrezzature, fondamentale per la buona riuscita di qualsiasi tipo di estrazione.

I prodotti pulyCAFF

La gamma di prodotti pulyCAFF per la pulizia della macchina espresso e del macinacaffè è sempre più completa e versatile: comincia con pulyCAFF Plus, il primo prodotto specifico per pulire ogni

giorno la macchina espresso (filtri, portafiltri e valvola di scarico) e con pulyMILK, che rimuove i depositi di latte dalla lancia vapore o dal cappuccinatore automatico.

C’è poi la linea “green” realizzata con ingredienti ancora più raffinati e rinnovabili, che comprende pulyCAFF Green Power, la variante a pulyCAFF senza fosfati, pulyGRIND, i cui cristalli a base di amidi alimentari privi di glutine liberano le macine e la camera di macinatura dai depositi di caffè vecchio e rancido; pulyGRIND Hopper, pulitore della tramoggia (campana) e del dosatore; pulyBAR Igienic, adatto alla pulizia delle superfici in acciaio, piani di lavoro, carrozzerie di macchine per caffè, vetrinette.

Infine due accessori professionali: il pratico “leva filtri” Lifty, che permette un’estrazione del filtro dal portafiltro semplice e rapida, e il filtro cieco Blindy: al suo interno è disegnato il cerchio giusta-dose, che permette di dosare pulyCAFF nella quantità corretta, rapidamente e senza sprechi: versandolo, si ha il giusto quantitativo quando i granuli raggiungono la riga che delinea il diametro.