pulyCAFF porta a Sigep il nuovo formato di pulyGRIND

pulygrind-crystals-e-kappy-97722e6d

pulyCAFF partecipa al Sigep - The Dolce World Expo accanto ai baristi che hanno una vera passione per il proprio lavoro e vogliono ottenere il migliore prodotto in tazza.



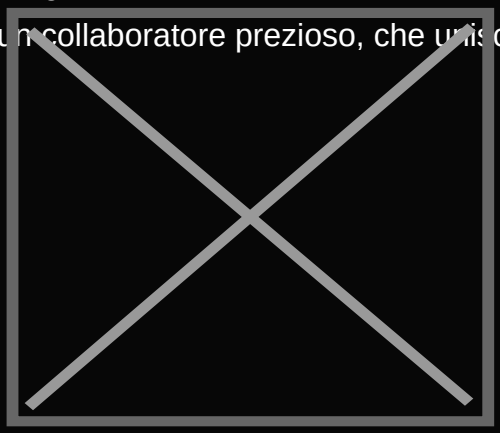
Lo fa prima di tutto festeggiando l’anniversario che spicca sulla parete principale del suo stand: “Da 60 anni solo il gusto pulito del tuo caffè”. *«Siamo stati i primi nel mondo a mettere a punto un vero “concetto applicato” per la manutenzione delle macchine espresso: pulyCAFF* - afferma **Gianfranco Carubelli**, CEO, responsabile qualità e sicurezza. *Il successo è stato immediato e ci ha spinti a ricercare sempre nuovi prodotti per la pulizia della macchina espresso, del macinacaffè e delle attrezzature per la trasformazione del caffè. Proseguiamo il nostro cammino nel segno di formulazioni sempre più mirate, efficaci, nonché rispettose dell’operatore e dell’ambiente con la linea Verde. Dopo un anno di assenza dovuta al covid, saremo felici di incontrare, tanti amici per raccontare loro la realtà del nuovo stabilimento inaugurato ufficialmente lo scorso ottobre e parlare di sviluppi futuri: la ricerca in pulyCAFF non si ferma mai».*

Risparmio & giusta dose

È definitivamente entrato in gamma e si affianca alla confezione con 10 buste da 15 grammi il nuovo barattolo da **405 grammi di pulyGrind Crystals**, pratico, economico e di lunga durata. I suoi cristalli a

base di amidi alimentari privi di glutine, rimuovono tutti i depositi di caffè, ma soprattutto sono ad **altissimo potere assorbente per oli e grassi**. Inoltre, rimuovono le muffe, non rilasciano polvere fastidiosa e sono sicuri in quanto le loro sostanze attive sono naturali e di grado food. Un prodotto indispensabile per avere macine sempre ben pulite, che contribuiscono a migliorare la crema e il gusto del caffè.

Il nuovo formato da 405 grammi di pulyGRIND Crystals è stato appositamente studiato per offrire la qualità del migliore prodotto **per la pulizia delle macine** a un prezzo vantaggioso. Per assicurare la giusta dose senza sprechi a ogni utilizzo, è stato realizzato **KAPPY**, un misurino dosatore pratico e leggero che permette individuare con precisione e in tutta rapidità il quantitativo esatto. La forma a cilindro graduato consente di misurare il prodotto versato e di individuare con esattezza il quantitativo di 20 cc (equivalente a 1 dose da 15 gr di prodotto) indicato per grinder piccoli, con macine di 50 mm circa; per macinacaffè professionali, con macine da 75 mm sono suggerite due, per quelli da drogheria con macine verticali da 98 mm, quattro dosi. In polipropilene per uso alimentare, KAPPY è un collaboratore prezioso, che unisce praticità, rapidità e convenienza.

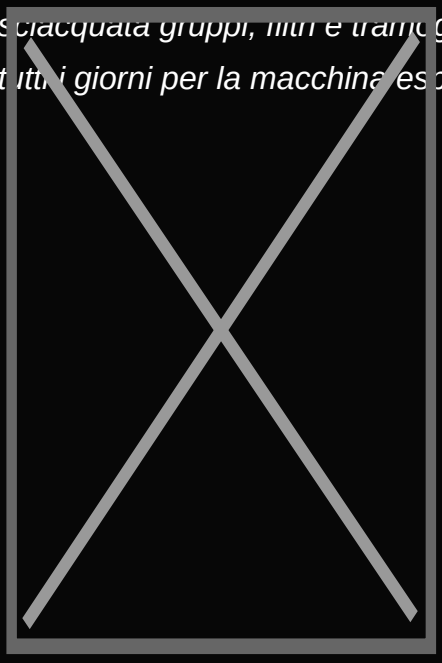


Il rancido: conoscerlo per evitarlo

Come ha dimostrato la puntata di Report di giugno 2019, il rancido, purtroppo, spesso è parte integrante dell'aroma del caffè al bar, al quale molti operatori e consumatori si sono ormai assuefatti. Presso lo stand di pulyCAFF **martedì 15 marzo** alle ore 14,30, **Carlo Odello** realizzerà alcune sessioni di assaggio, tra cui almeno una con caffè erogato da una macchina sporca. È importante apprendere come effettuare l'assaggio del caffè, al fine di riconoscere le sue caratteristiche sensoriali ed avere sempre sotto controllo la qualità della miscela offerta.

Ed è importante conoscere le sensazioni sgradevoli che la mancanza di pulizia genera e imprimerle bene nella memoria olfattiva, per imparare a dire un "no" deciso davanti a una tazza di caffè erogato da **macchine sporche**, al cui interno i residui grassi del caffè presto irrancidiscono: *«Già nell'arco di 24 ore si percepisce l'odore causato dall'irrancidimento* - riprende Carubelli, *che l'acqua non rimuove:*

se piatti, bicchieri e tazzine si puliscono con detersivi adeguati, allo stesso modo non basta dare una sciacquata gruppi, filtri e tramoggе: vanno trattati con prodotti appositi. È un'operazione da compiere tutti i giorni per la macchina espresso e ogni 2-3 giorni per il macinacaffè».



Pulizia in pedana

Lo stand di pulyCAFF al **pad D1- 046**, è a fronte della Coffee Arena, lo spazio gare dove si svolgono le finali italiane del Campionato Italiano Baristi Caffetteria (sabato 12, domenica 13 e lunedì 14), Campionato Italiano Brewers Cup (Lunedì 14 e martedì 15), di cui è sponsor ufficiale.

Dopo ogni prova, suoi esperti del pulito salgono in pedana e si mettono all'opera con i prodotti pulyCAFF che permettono di **pulire al meglio ogni parte della macchina espresso** (gruppi e portafiltri con pulyCAFF Green Power, lancia vapore con pulyMILK Green Power, griglie e superfici con pulyBAR Igienic) e del macinacaffè (macine con pulyGRIND Crystals, tramoggia con pulyGRIND Hopper). Alla premiazione a tutti i concorrenti è offerta la pratica sacca con i prodotti pulyCAFF e ai vincitori il kit box con tutto ciò che serve per avere macchine sempre in forma.