Il sistema Caffè Del Caravaggio per il canale horeca

caravaggio-head-be1a27e4

Caffé del Caravaggio, marchio di Tenacta Group, realtà industriale italiana a cui fanno capo attività diversificate, accomunate dall’impiego di tecnologie all’avanguardia, si affaccia al mondo Ho.re.ca con l’ambizioso obiettivo di dedicare al momento del caffè espresso, simbolo del gusto italiano, la giusta attenzione, dignità e importanza. Il caffè è un elemento fondamentale nel definire l'immagine e la qualità del servizio offerto da un ristoratore, arrivando alla fine del pasto, merita sicuramente un’attenzione particolare. La proposta di Caffè del Caravaggio consiste nell'offrire alla clientela una varietà di miscele e monorigini di Pure Arabica pregiate, per un risultato in tazza dalla crema a prova di zucchero.

CaravaggioAlle 4 pregiate miscele Vellutato, Intenso, Vigoroso e Decaffeinato (biologico naturale), si aggiungono le 3 eccellenti monorigini: Jamaica Blue Mountain, nobile e avvolgente, Guatemala Antigua Pastores, rinomata e aromatica ed Etiopia Sidamo, ricca e dalle intense note floreali. La proposta si completa con i 3 espresso aromatizzati, Ginseng – Nocciola - Mou e una varietà di bevande. Per racchiudere tutte le sue sfumature, Caffè del Caravaggio ha creato attraverso un processo altamente innovativo, cialde compostabili, 100% ecologiche, per il minimo impatto ambientale. Perfette per conservare il gusto, l’aroma e la freschezza di un caffè appena tostato, ideali per proporre un’ampia varietà di scelta e incredibilmente facili da utilizzare.

Per offrire un eccellente caffè serve una macchina assolutamente perfetta, innovativa, intuitiva, studiata per un’estrazione professionale e alla portata di tutti. Grazie alla sua sofisticata tecnologia, la macchina del Caffè del Caravaggio in un solo minuto è pronta per erogare il miglior risultato, permettendo così un notevole risparmio energetico ed evitando di dover tenere la macchina sempre accesa. Un microcomputer, poi, è in grado di controllare temperatura, pressione e tutti gli altri parametri di estrazione, assicurando una perfezione costante nella realizzazione dei caffè. Il sistema modulare, consente invece di allestire la macchina secondo le reali necessità del ristoratore e di

accendere solo i moduli che realmente servono. Il sistema di filtri facilmente intercambiabili, infine rende possibile l’erogazione di quantità e intensità diverse di caffè per rispondere a tutte le esigenze della clientela.

L’eccellenza del caffé si vede anche dal suo stile in tazzina. Per questo Caffè del Caravaggio ha realizzato accessori d’autore coniugando un carattere funzionale ad uno stile moderno e ricercato. Il caffé espresso è il coronamento fondamentale di un menu eccellente, un elemento importantissimo nel definire l’immagine e la qualità del servizio.

Per ulteriori informazioni www.caffedelcaravaggio.it