Open, la tazza per la degustazione professionale del caffè

tazza-open-9b1440bc

Come il bicchiere per il vino, anche la tazza per il caffè è di massima importanza per la buona degustazione dell'espresso. Materiale, forma, ergonomia e capacità della tazza devono essere studiate per ottenere le caratteristiche ottimali ad esprimere il prodotto in tutti i cinque sensi, dall'aspetto della crema fino al gusto degli aromi.

Per questo Ancap, azienda che da cinquant'anni è partner del torrefattore nella fornitura di strumenti professionali in porcellana, propone la tazza Open. Oltre all'attenzione per le caratteristiche tecniche e professionali della tazza, Ancap si è concentrata sulla praticità, creando un manico più ampio e perfettamente ergonomico che favorisce una presa ancora più facile e solida rispetto ad una tazza standard.

Una piccola grande innovazione che fa la differenza, soprattutto se combinata con le proprietà della porcellana Ancap: cotta a 1410 °C la porcellana dura feldspatica Ancap è in grado di condurre in modo ottimale il calore, mantenendo perfettamente la temperatura del caffè (circa 65 °C), e di resistere agli shock termici e urti, rendendo la tazza durevole nel tempo; sempre nel rispetto delle più restrittive norme igieniche sanitarie internazionali.

Ogni dettaglio è studiato a fondo, anche il colore: il bianco traslucido della porcellana Ancap è in grado di risaltare i riflessi della crema, una delle caratteristiche inconfondibile dell'espresso.

La tazza sarà presentata insieme alla nuova collezione da caffè Vivaldi PRO e a tante altre novità a TriestEspresso, che si terrà a Trieste dal 20 a 22 ottobre.

www.ancap.it