Manuel Caffè non ferma la sua corsa all'innovazione

immm-c52c8b99

Manuel Caffè da oltre quarant’anni promuove la cultura italiana del caffè in tutto il mondo, con un occhio attento alla qualità e al forte spirito d’innovazione. La grande esperienza e il know-how nella valorizzazione della cultura italiana del caffè in tutto il mondo contraddistinguono questa realtà gestita oggi con successo dai fratelli Emanuela, Mauro e Cristina, il cui spirito lungimirante e creativo dà vita a una grande varietà di prodotti d’eccellenza autenticamente made in Italy. Ne parliamo con uno dei titolari dell’Azienda Mauro De Giusti.

Avete presentato in anteprima a HostMilano gli Specialty Coffee firmati Manuel Caffè.
Esattamente. Dopo un lungo cammino di tradizione e sperimentazione siamo approdati alla Specialty Coffee, una linea di caffè di altissima qualità certificati dal Specialty Coffee Association. Gli Specialty Coffee Manuel Caffè derivano dalla migliore selezione di chicchi di caffè verde, tostati in modo da sviluppare al meglio tutto il potenziale aromatico. Grande attenzione viene posta ad ogni passaggio della produzione, dalla scelta delle cultivar adatte al particolare clima, alla coltivazione fino all’essicazione.

Avete anche presentato una nuova miscela.
Proprio così: la Miscela 70% Canephora (robusta), nella confezione da 2 kg personalizzata per l’alta ristorazione e studiata per accompagnare un pasto d’eccellenza.

Dopo il lancio sul mercato di Equo Organic, il caffè Bio, avete recentemente lanciato I Rapidissimi…
Si tratta di una nuova linea di prodotti solubili a base di caffè 100% arabica, cioccolata, ginseng, orzo e nocciola. Visti i grandi numeri legati al consumo del caffè solubile nel mondo, siamo convinti che la nostra linea I Rapidissimi possa contribuire a soddisfare con la sua qualità le esigenze del consumatore moderno e aumentare la penetrazione anche nel mercato italiano.

Parliamo della Scuola Sapere Manuel Caffè.

La nostra Scuola Sapere offre l’opportunità a baristi e ristoratori che vogliono elevare l’eccellenza del servizio di conoscere la cultura, la tecnica e il galateo del caffè. Tanti i preziosi consigli: da come realizzare il miglior espresso all’importanza della macinatura, dalla differenza tra arabica e robusta alla pulizia delle macchine, fino all’infusione e al variegato universo del latte art.