illy presenta il decaffeinato ad acqua

illy-deca-07-cd998f94

Dopo un accurato lavoro di ricerca arriva sugli scaffali il decaffeinato ad acqua di illycaffè, caratterizzato da un nuovo metodo di estrazione della caffeina, che utilizza l'acqua e passaggi ripetuti sui carboni attivi: un processo totalmente naturale che assicura un risultato in tazza impeccabile, il gusto unico del blendilly 100% Arabica di sempre.

Questo innovativo metodo naturale di decaffeinizzazione ad acqua utilizza i carboni attivi per trattenere la caffeina ed è ottimizzato per garantire un profilo organolettico eccellente. Il grado di tostatura è stato studiato specificatamente per questo prodotto: ha una tostatura leggermente più scura per mantenere l'aroma di frutta secca e le note delicate di caramello e cioccolato caratteristici del blendilly.

Come funziona il procedimento di decaffeinizzazione ad acqua?
Il processo di decaffeinizzazione consiste nel rimuovere la caffeina direttamente dal caffè verde. Questo metodo naturale utilizza acqua e passaggi ripetuti sui carboni attivi, senza l'uso di alcun additivo chimico durante l'intero processo. L'innovazione consiste nell'evitare che, durante la lavorazione, insieme alla caffeina vengano perse anche le proprietà aromatiche del caffè. L'acqua, infatti, è un solvente poco selettivo nei confronti della sola caffeina e, senza i dovuti accorgimenti caratteristici di questo metodo, estrarrebbe tutte le sostanze idrosolubili.L'acqua viene fatta transitare ripetutamente su un letto di carboni attivi speciali, dotati di una buona selettività nei confronti della caffeina. Quindi torna nell'estrattore, arricchita delle sostanze idrosolubili prelevate dal caffè ma privata della caffeina. Alla fine di questa fase – la cui durata varia in relazione al contenuto di caffeina residua che si vuole ottenere – la soluzione acquosa residua (priva di caffeina) viene reincorporata al caffè affinché gli aromi precedentemente estratti possano penetrare nuovamente nel chicco.

illycaffè
illycaffè, società fondata nel 1933, con sede a Trieste, produce e commercializza un unico blend di caffè espresso 100% arabica ed è marca leader nel segmento del caffè di alta qualità. illycaffè è stata il partner ufficiale di Expo 2015 per l'ideazione e la gestione di contenuti, esposizioni ed eventi dedicati

al caffè, nell’area comune del Cluster tematico del caffè. Ogni giorno vengono gustate quasi 7 milioni di tazzine di caffè illy nel mondo. illy viene venduto in oltre 140 Paesi ed è disponibile in oltre 100.000 fra i migliori ristoranti e bar. I negozi a marchio illy sono circa 230 in 43 Paesi. Con l’obiettivo di accrescere e diffondere la cultura del caffè l’azienda ha istituito l’Università del Caffè, il centro di eccellenza che offre una formazione completa teorica e pratica ai coltivatori, ai baristi e agli appassionati su tutte le tematiche attinenti al caffè. A livello globale la società impiega circa 1084 persone e ha realizzato nel 2014 un fatturato consolidato di 391 milioni di euro. illy acquista il caffè verde direttamente dai produttori della più pregiata Arabica attraverso rapporti di partnership basati sullo sviluppo sostenibile. Con i migliori coltivatori del mondo – in Brasile, nei Paesi dell’America Centrale, in India e in Africa – l’azienda triestina sviluppa un rapporto di collaborazione a lungo termine trasferendo loro conoscenze e tecnologie e riconoscendo una remunerazione superiore ai prezzi di mercato.

http://www.illy.com