

PELLINI BIO

IL CAFFÈ BIOLOGICO PIÙ VENDUTO IN ITALIA E' ORA DISPONIBILE NELLE DIVERSE MONOPORZIONI

Ancora più ricco di gusto e a bassissimo tenore di caffeina, grazie all'ambiente vario ed equilibrato in cui crescono le piante di pura Arabica da cui deriva.

Una tazzina di Pellini BIO, prezioso mix di caffè pregiati, rappresenta un momento di vero benessere in assoluta armonia con il mondo.

Da gustare con la stessa intensità a casa e in ufficio grazie alla versione in cialde e capsule per macchina espresso.

Pellini Bio, il caffè biologico preferito dagli italiani (è il prodotto di marca più venduto nella distribuzione moderna), ha fragranze ancora più particolari e inconfondibili, un gusto così ricco che invita automaticamente il consumatore più attento ad un gioco di percezione delle diverse note aromatiche. E ancora, nel Pellini Bio la concentrazione di caffeina è assai ridotta (non supera l'1,3%, grazie alla sola presenza di miscele di pura arabica).

La produzione di Pellini Bio si inserisce in un progetto di bioetica industriale che sostiene lo sviluppo e la difesa delle risorse naturali e dei cicli della vita, e che risponde alle consapevoli necessità di ecologia ed equilibrio richieste da sempre più persone.

Anche in questo caso l'Azienda Pellini è estremamente selettiva, non solo in tema di pesticidi. Le coltivazioni di Arabica biologica (rigorosamente controllate dall'Istituto Mediterraneo di Certificazione), devono trovarsi inserite in un ampio e protetto ecosistema dove non esiste il principio di intensificazione, esiste invece quello della compensazione, nel rispetto di cicli agricoli più naturali. La presenza di altri ed eterogenei frutteti nelle vicinanze di piantagioni di Arabica fa sì che il terreno nel quale quest'ultima si riproduce rappresenti una sorta di humus aromatico di grandissimo interesse che conferisce al prodotto finale peculiarità fruttate immediatamente percepibili.

Il parere degli esperti assaggiatori: caffè con soli elementi positivi

Il Panel test, a proposito del Pellini Bio sancisce: dolce intensità marcata da soli elementi positivi. Infatti nel Pellini Bio, nato in altura, all'ombra degli alberi d'alto fusto e dei banani anch'essi soggetti ad agricoltura biologica, non ci sono assolutamente elementi di disturbo, il sapore è fruttato e nel contempo delicato. Da apprezzare senza zucchero.

Obiettivo coerenza: un caffè prezioso, proprio come lo si descrive

Pellini

il pallino del caffè

Pellini Spa ha una *mission* ben chiara: produrre caffè di altissima qualità capace di creare benessere. Di più, Pellini Spa si è data come obiettivo primario la massima coerenza: le qualità reclamizzate del prodotto devono essere effettivamente riconosciute dal consumatore, consapevolmente percepite in tutta la loro ricchezza.

E un ruolo importante ai fini di tutto ciò, lo gioca proprio la scelta delle coltivazioni migliori. Pellini, diversamente da altri torrefattori, ai terreni di proprietà ha preferito l'investimento in un ultraspecialistico, accurato e costante monitoraggio delle coltivazioni migliori da cui poter trarre il frutto che corrisponde all'esclusiva ricetta.

Un sapore che non tradisce mai: Pellini Bio è dalla parte del consumatore con il Panel Test che controlla qualità e gusto perché siano costantemente al massimo.

Il gusto del caffè deve rappresentare una certezza, perché si tratta di un elemento essenziale al nostro benessere. Il caffè non ci può cogliere alla sprovvista con variazioni inaspettate, deve essere sempre uguale a se stesso, come Pellini Bio che ricorre costantemente all'esame del Panel Test (Pellini è tra le poche Aziende in Italia ad adottare questo rigorosissimo metodo). Mediante un accurato esame, venti giudici qualificati confrontano sapori e aromi del caffè. Coinvolgendo tutti i sensi è possibile riconoscere le sensibili variazioni del gusto: dall'olfatto alla componente visiva, il caffè è sottoposto a un minuzioso controllo e solo con l'approvazione dei giudici sarà pronto per essere distribuito.

Massima purezza dei chicchi, senza elementi di disturbo: dalla selezionata raccolta alla tostatura lenta, uno scrupoloso processo di lavorazione per mantenere integre le preziose proprietà. E anche nella tostatura, la natura viene assecondata e non forzata.

La tostatura del caffè Pellini avviene in maniera estremamente lenta e a temperature assai controllate in base alla tipologia di chicco in arrivo. Questa cura artigianale s'inserisce coerentemente nel progetto Qualità teorizzato dall'Azienda che ha deciso di ottenere i risultati desiderati rispettando la materia prima senza dover ricorrere a forzature di altra natura. Il chicco viene tostato in maniera uniforme, a partire dal nucleo centrale fino al rivestimento esterno, attraverso un processo di riscaldamento progressivo. Il metodo di tostatura è a aria calda senza che i chicchi vengano a contatto con alcun metallo. Un soffio d'aria induce il caffè a volteggiare rimanendo in sospensione. Anche il raffreddamento avviene ad aria. Dopodiché i chicchi se ne vanno a riposare in appositi silos per la decantazione.

Note tecniche Pellini BIO

Miscela di caffè pregiati a basso tenore di caffeina (1,3%) provenienti da colture biologiche del Centro e Sud America rigorosamente controllate dall'Istituto Mediterraneo di Certificazione. Coltivato in altura, all'ombra degli alberi d'alto fusto e dei banani secondo le regole della biocompensazione e nel rispetto dei cicli produttivi naturali.

PELLINI CAFFÈ S.p.A.

VIA 1° MAGGIO 8 - 37012 BUSSOLENGO (VR) - ITALIA - TEL +39 - 0456763311 - FAX + 39 - 0456763411
CAP. S.O.C. € 11.000.000 INT. VERS. - REG. IMPR. / C.F. / P. IVA IT.00233660232 - R.E.A. 9551

UNI EN ISO 9001:2000
UNI 10939:2001



SISTEMI DI GESTIONE
CERTIFICATI

Pellini

il pallino del caffè

Caffè superiore per aroma e gusto.

Un processo di tostatura lento e un raffreddamento naturale esaltano ulteriormente le già pregiate doti della miscela 100% Arabica, contraddistinta da un alto rendimento seppur con un basso tenore di caffeina.

L'elegante confezione consente uno stato di conservazione ottimale del prodotto in atmosfera protettiva (assenza di ossigeno compensata con azoto inerte) che mantiene inalterato il prodotto per 24 mesi.

Disponibile in barattoli da 250 g di macinato per moka, in cialde (confezione da 18) per macchina espresso da casa, in capsule brevettate per la macchina espresso dalle prestazioni eccezionali, Pellini Top e-Smart. Disponibile anche in cialde monodose per macchine espresso da casa.

Per informazioni
www.clabcomunicazione.it/pellini

Patrizia Adami
Ufficio stampa
Clab Comunicazione
tel.+39 045/58.18.93
cell.+39 348/382.03.55
patrizia@clabcomunicazione.it

PELLINI CAFFÈ S.p.A.

VIA 1° MAGGIO 8 - 37012 BUSSOLENGO (VR) - ITALIA - TEL +39 - 0456763311 - FAX + 39 - 0456763411
CAP. SOC. € 11.000.000 INT. VERS. - REG. IMPR. / C.F. / P. IVA IT.00233660232 - R.E.A. 9551

UNI EN ISO 9001:2000
UNI 10939:2001



SISTEMI DI GESTIONE
CERTIFICATI