

PELLINI TOP

Massimo sapore, minima caffeina. Il caffè *particolare e inconfondibile* è ora disponibile anche nelle diverse monoporzioni

Bere un ottimo caffè con poca caffeina è possibile: basta scegliere Pellini TOP, una particolare ed esclusiva miscela di pura Arabica (100%) derivata da coltivazioni altamente selezionate a partire dalla stessa qualità del terreno.

Già leader di distribuzione nel segmento moka lattine, Pellini Top è ora disponibile anche nelle monoporzioni, sia in versione cialde per macchinetta espresso che in capsule.

Una miscela che si fregia della medaglia d'oro all'International Coffee Tasting, un caffè dal gusto dolce che può essere bevuto senza zucchero.

Lo si distingue da tutti gli altri caffè per il suo gusto morbido, delicato, più dolce, che invita ad essere bevuto anche senza zucchero. Perché Pellini Top si avvale di una preziosa miscela composta al 100% di pura Arabica, la specie di pianta più pregiata che diversamente dalla Robusta (con parte della quale sono composti molti caffè italiani) produce una ridottissima quantità di sostanza eccitante.

La caffeina nel Pellini Top è mediamente dell'1,3%, e ciò consente di bere tranquillamente più tazzine in una giornata senza il rischio di stimolare eccessivamente il nostro sistema nervoso.

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

Pellini Caffè ha una *mission* ben chiara: produrre caffè di altissima qualità capace di creare benessere. Di più, Pellini Caffè si è data come obiettivo primario la massima coerenza: le qualità dichiarate del prodotto devono essere effettivamente riconosciute dal consumatore, consapevolmente percepite in tutta la loro ricchezza. E un ruolo importante ai fini di tutto questo lo gioca proprio la scelta delle coltivazioni migliori. Pellini Caffè, 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 TOP 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 Top 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.

Pellini

il pallino 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 ad 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.

Tutto quello che vorreste sapere sul lungo viaggio che compie un chicco di caffè per arrivare nella vostra tazzina: la scelta della rintracciabilità volontaria UNI 10939:2001

Basata sulla norma di riferimento UNI 10939 del 2001, la rintracciabilità volontaria non segue nessun imperativo legislativo ma, su libera scelta dell'Azienda, permette, mediante un sistema prestabilito, di documentare passo dopo passo la storia del prodotto dalle sue origini al punto vendita, garantendo attraverso uno specifico sistema di regole e controlli la qualità dell'intero processo produttivo.

Pellini è una delle prime realtà in Italia ad aver ottenuto questo tipo di certificazione internazionale. Inoltre nel 2008 Pellini Caffè ha ottenuto le certificazioni **BRC GLOBAL STANDARD FOOD** e **IFS INTERNATIONAL FOOD STANDARD**.

Note tecniche del Pellini TOP

Arabica selezione TOP (non semplicemente arabica ma una ricetta esclusiva): mix di provenienze dosate in percentuali rigorose, ciascuna provenienza presenta delle caratteristiche organolettiche peculiari.

Carattere del "caffè in tazza": aroma profumato e raffinato (nel senso che non ci sono elementi di disturbo), sapore dolce (note di cioccolato, frutta, miele) e delicato, ma senza incertezza come un vero espresso da apprezzare in modo particolare senza zucchero.

Questo caffè è il frutto della migliore selezione dei chicchi fatta direttamente nei Paesi d'origine. Pellini Caffè si avvale di un nutrito team di esperti che selezionano sistematicamente le coltivazioni

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

Pellini

il pallino del caffè

migliori (il caffè Arabica è una pianta piuttosto delicata da coltivare – 600/2000 m di altitudine – e da mantenere ad alto rendimento nel tempo, perciò è preferibile individuare di volta in volta la produzione migliore).

L'unico espresso all'italiana per i veri cultori del caffè, amanti della qualità superiore, sostenitori del gusto delicato. Un processo di tostatura lento e un raffreddamento naturale esaltano ulteriormente le già pregiate doti della selezione TOP, Arabica 100%, contraddistinta da un alto rendimento seppur con un basso tenore di caffeina (1,3% medio).

L'elegante confezione, premiata con il "Packaging Star 1997", 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. Il coperchio salva-aroma nero difende ulteriormente il prodotto dalla luce, una volta aperta la confezione.

Pellini Top ha un costo da scaffale premium con un eccellente rapporto qualità/prezzo ed è disponibile in barattoli da 250 g 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.

La miscela Top è inoltre disponibile in confezioni da 1 Kg in grani esclusivamente per l'uso professionale nei bar.

Per informazioni
www.clabcomunicazione.it/pellini

Ufficio Stampa
Patrizia Adami
Clab Comunicazione
tel. +39 045/58.18.93
mob +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

Pellini
il pallino del caffè

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