

UN CAFFÈ DA DOPPIA MEDAGLIA D'ORO

Pellini Top, prodotto di punta della Spa veronese si è aggiudicato il doppio riconoscimento assegnato durante il primo International Coffee Tasting.

Qualità delle materie prime, qualità del processo di lavorazione, qualità della fase di tostatura: è l'eccellenza dell'intero iter di produzione del caffè che rende una miscela *particolare e inconfondibile*. Una qualità che non solo gratifica il consumatore ma che premia anche il produttore.

Ne è un esempio quanto è accaduto nella prima edizione del concorso International Coffee Tasting, in occasione del quale Pellini TOP, prodotto di punta della nota Spa veronese, si è aggiudicato ben due medaglie d'oro (categoria "Caffè Espresso" e "Caffè Moka")

La competizione, organizzata dall'Istituto Internazionale Assaggiatori di Caffè in collaborazione con il Centro Studi Assaggiatori, è nata con l'intento di premiare la qualità di uno dei simboli più classici del made in Italy, dando nel contempo al consumatore quei riferimenti fondamentali per riuscire ad evitare quei caffè privi di valore presenti nei bar e sugli scaffali dei supermercati.

L'esclusiva miscela di Pellini TOP ha avuto la meglio sugli altri concorrenti. Una vittoria non influenzata dalla notorietà del marchio ma conquistata direttamente sul campo: il gusto morbido, senza elementi di disturbo, e l'aroma raffinato hanno infatti ricevuto il massimo dei voti dalle tre commissioni di assaggiatori chiamate a dare un giudizio attraverso il cosiddetto sistema "alla cieca", che prende in considerazione come unici metri di giudizio le caratteristiche gustative e olfattive dei prodotti.

Pellini TOP: espresso o moka, sempre fedele alla qualità superiore

Pellini TOP è il frutto di una rigorosa selezione dei chicchi fatta direttamente nei Paesi d'origine, di un processo di tostatura lento e di un raffreddamento naturale, che esaltano ulteriormente le già pregiate doti dell'esclusiva miscela 100% Arabica, contraddistinta da un alto rendimento seppur con un basso tenore di caffeina (medio 1,3%).

Pellini TOP ha tutto il carattere del "caffè in tazza", così amato dagli italiani e sempre più apprezzato anche all'estero: aroma profumato e raffinato (nel senso che non ci sono elementi di disturbo), sapore dolce (note di cioccolato, frutta, miele) e delicato ma senza alcuna incertezza, da apprezzare in modo particolare senza zucchero.

Pellini TOP è espresso all'italiana per eccellenza, la pausa di benessere ideale per i veri cultori del caffè e gli amanti della qualità superiore.

UNI EN ISO 9001:2000
UNI 10939:2001



SISTEMI DI GESTIONE
CERTIFICATI

PELLINI CAFFÈ S.p.A.

VIA 1° MAGGIO 8 - 37012 BUSSOLENCO (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

International Coffee Tasting

Concorso unico nel suo genere, l'International Coffee Tasting ha l'obiettivo di individuare e premiare i migliori caffè presenti sul mercato italiano. Le miscele, classificate per provenienza e tipologia, vengono sottoposte all'attento esame di una commissione di assaggiatori professionisti che, attraverso la valutazione della qualità sensoriale dei prodotti, ne decretano l'eccellenza.

Il metodo di assaggio, codificato dall'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè, prevede l'uso di una scheda specifica e la successiva elaborazione statistica dei dati raccolti.

“E' la prima volta che un numero così elevato di caffè, 81, viene valutato sensorialmente” ha dichiarato Luigi Odello, segretario generale dell'Istituto Internazionale Assaggiatori di Caffè “. Nel mondo del vino e della grappa i concorsi sono diffusi e ormai fanno parte della storia e della tradizione. Invece nel settore del caffè i concorsi spesso si concentrano sulla figura del barista e quasi mai sul prodotto. *International Coffee Tasting* vuole proprio individuare e premiare i caffè migliori tramite la valutazione della qualità sensoriale”.

La prima edizione del concorso si è tenuta a Brescia il 16 e il 17 Novembre 2006.

L'Istituto Internazionale Assaggiatori di Caffè

L'Istituto Internazionale Assaggiatori di Caffè è un'associazione senza fini di lucro fondata nel 1993 con l'obiettivo di mettere a punto e diffondere un metodo scientifico per l'assaggio del caffè. Dalla sua nascita l'Istituto ha svolto centinaia di corsi ai quali hanno partecipato più di 4500 operatori e amatori provenienti da ogni parte del mondo (il manuale “Espresso Italiano Tasting”, curato dall'Istituto ed edito in italiano e in inglese, è stato tradotto in spagnolo, portoghese, tedesco, francese e russo).

L'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè è dotato di un importante comitato scientifico, costituito da docenti universitari, tecnici e professionisti, che pianifica la ricerca per garantire l'innovazione del settore.

Per informazioni

www.clabcomunicazione.it/pellini

Patrizia Adami
Ufficio stampa
CLAB Laboratorio di Comunicazione
tel. 045/58.18.93
cell. 348/382.03.55
patrizia@clabcomunicazione.it

UNI EN ISO 9001:2000
UNI 10939:2001



SISTEMI DI GESTIONE
CERTIFICATI

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