

## **UN CAFÉ VAINQUEUR D'UNE DOUBLE MÉDAILLE D'OR**

**Pellini Top, produit de pointe de la Spa de Vérone a remporté la double récompense décernée à l'occasion du premier International Coffee Tasting.**

Qualité des matières premières, qualité du processus de travail, qualité de la phase de torréfaction : c'est l'excellence du processus de production du café dans son ensemble qui fait d'un mélange quelque chose de spécial et d'unique. Une qualité qui non seulement gratifie le consommateur mais qui récompense aussi le producteur. On en trouve un exemple au cours de la première édition du concours International Coffee Tasting à l'occasion duquel Pellini TOP, produit de pointe de la Spa de Vérone bien connue, a remporté deux médailles d'or (catégorie " Café Espresso" et " Café Moka")

La compétition, organisée par l'Institut International des Dégustateurs de Café, en collaboration avec le Centre d'Études des Dégustateurs, est née dans le but de récompenser la qualité d'un des symboles les plus classiques du made in Italy, en donnant en même temps au consommateur des points de référence fondamentaux afin d'éviter les cafés dépourvus de toute valeur qui sont parfois présents dans les bars et sur les étagères des supermarchés.

Le mélange exclusif de Pellini TOP a pris le dessus sur les autres concurrents. Une victoire qui ne fut pas influencée par la notoriété de la marque mais directement conquise sur le terrain : le goût moelleux, sans éléments parasites et l'arôme raffiné ont en effet reçu la note maximale de la part des trois commissions de dégustateurs qui étaient appelées à émettre un jugement à travers le système dit "à l'aveugle", qui ne prend en ligne de compte comme paramètres d'évaluation que les caractéristiques gustatives et olfactives des produits.

**Pellini TOP : espresso ou moka, toujours fidèle à la qualité supérieure**

Pellini TOP est le fruit d'une sélection rigoureuse des grains, directement réalisée dans les pays d'origine, d'un processus de torréfaction lent et d'un refroidissement naturel, qui mettent davantage encore en valeur les déjà excellentes qualités du mélange exclusif 100% Arabica, se distinguant par un rendement élevé encore qu'avec une teneur en caféine basse (1,3% en moyenne).

Pellini TOP présente tout le caractère du “café en tasse”, si apprécié par les Italiens et de plus en plus apprécié aussi à l'étranger: arôme parfumé et raffiné (en ce sens que ne se présente aucun élément parasite), saveur douce (notes de chocolat, fruits, miel) et délicat, mais sans aucune faiblesse, comme doit l'être un vrai expresso, pouvant en particulier être savouré sans sucre.

Pellini TOP est l'expresso à l'italienne par excellence, la pause bien-être idéale pour les vrais fanatiques du café et les amateurs de qualité supérieure.

**UNI EN ISO 9001:2000**  
**UNI 10939:2001**  
**SYSTÈMES DE GESTION CERTIFIÉS**

PELLINI CAFFÈ S.p.A.

VIA 1° MAGGIO, 8-37012 BUSSOLENGO (VR) – ITALY TÉL. +39 0456763311- FAX +39 0456763444 –  
CAP. SOC. € 11.000.000 ENT. VERS. - REG. ENTREPRISES. /C.F. /N° de T.V.A, IT.00233660232 –  
R.E.A. 9551



**UN GRAIN DE FOLIE POUR LE CAFÉ**

### **International Coffee Tasting**

Concours unique en son genre, l'International Coffee Tasting a pour objectif de rechercher et de récompenser les meilleurs cafés présents sur le marché italien. Les mélanges, classés par provenances et par types, sont soumis à l'examen attentif d'une commission de dégustateurs professionnels qui, à travers l'évaluation de la qualité sensorielle des produits, en décrètent l'excellence.

La méthode de dégustation, codifiée par l'Institut International des Dégustateurs de Café, prévoit le recours à une fiche spécifique et, ensuite, l'élaboration statistique des données récoltées.

C'est la première fois qu'un nombre aussi élevé de cafés, 81, est évalué de manière sensorielle" a déclaré Luigi Odello, secrétaire général de l'Institut International des Dégustateurs de Café".

Dans le monde du vin et de la grappa, les concours sont nombreux et font désormais partie de l'histoire et de la tradition. Dans le secteur du café, par contre, les concours se concentrent souvent sur la figure du barman et presque jamais sur le produit. *International Coffee Tasting* entend justement rechercher et récompenser les cafés les meilleurs, par le biais de l'évaluation de la qualité sensorielle".

La première édition du concours s'est tenue à Brescia, les 16 et 17 novembre 2006.

### **L'Institut International des Dégustateurs de Café**

L'Institut International des Dégustateurs de Café est une association sans but lucratif fondée en 1993 et ayant pour objectif de mettre au point et de diffuser une méthode scientifique de dégustation du café. Dès sa naissance, l'Institut a tenu des centaines de cours auxquels ont participé plus que 4500 professionnels et amateurs provenant de tous les coins du monde (le manuel "Espresso Italien Tasting", préparé par l'Institut et édité en italien et en anglais, a été traduit en espagnol, portugais, allemand, français et russe).

L'Institut International des Dégustateurs de Café est doté d'un comité scientifique de prestige, constitué de professeurs universitaires, de techniciens et de professionnels, qui planifie la recherche pour garantir l'innovation du secteur.

*Pour informations*

*[clabcomunicazione.it/  
pellini](http://clabcomunicazione.it/pellini)*

*Patrizia Adami*

*Bureau de presse*  
*CLAB Laboratorio di Comunicazione*  
*tél 045/58.18.93*  
*portable 348/382.03.55*  
[patrizia@clabcomunicazione.it](mailto:patrizia@clabcomunicazione.it)

UNI EN ISO 9001:2000  
UNI 10939:2001  
SYSTEMES DE GESTION CERTIFIÉS

PELLINI CAFFÈ S.p.A.  
VIA 1° MAGGIO, 8-37012 BUSSOLENGO (VR) – ITALY TÉL. +39 0456763311- FAX +39 0456763444 –  
CAP. SOC. € 11.000.000 ENT. VERS. - REG. ENTREPRISES. /C.F. /N° de T.V.A, IT.00233660232 –  
R.E.A. 9551