

PELLINI TOP

**Moins de caféine mais d'une manière absolument naturelle,
basée sur le choix de la plante.**

Boire un excellent café avec peu de caféine est parfaitement possible : il suffit de choisir Pellini TOP, un mélange spécial et exclusif d'Arabica pur (100%) provenant de cultures hautement sélectionnées sur la base d'une qualité constante du terrain.

Son goût est doux, avec une teneur en caféine si basse qu'il peut être bu sans sucre

On le distingue de tous les autres cafés en raison de son goût moelleux, délicat, plus doux, qui permet de le déguster même sans sucre. C'est parce que Pellini TOP contient peu de caféine, grâce à son mélange se composant de 100% de pur Arabica, l'espèce de plante la plus recherchée qui, contrairement au Robusta (dont de très nombreux cafés italiens contiennent une certaine proportion) produit une quantité limitée de substances excitantes.

Le taux de caféine dans Pellini TOP est de 1,3% en moyenne et ceci permet de boire plusieurs tasses sans problème au cours de la journée et sans courir le risque de stimuler exagérément notre système nerveux.

Objectif cohérence : un café précieux, qui est tel qu'on le décrit

Pellini Caffè poursuit une tâche bien claire : produire du café de haute qualité, en mesure de créer du bien-être. De plus, Pellini Caffè s'est fixé, comme objectif primaire, la plus grande cohérence : les qualités déclarées du produit doivent être effectivement reconnues par le consommateur, consciemment perçues dans toute leur richesse. Et c'est justement le choix des meilleures cultures qui joue un rôle fondamental quand il s'agit de réaliser un tel objectif. Pellini Caffè, contrairement aux autres torréfacteurs, a préféré, plutôt que d'acquérir des terrains lui appartenant, un monitoring ultra-spécialisé, soigneux et constant des cultures les meilleures pour pouvoir en tirer le fruit correspondant à sa recette exclusive.

Une saveur qui ne vous trahit jamais : Pellini Top lutte côte à côte avec le consommateur, grâce au *Panel Test* qui contrôle la qualité et le goût pour qu'ils soient constamment à leur sommet

Le goût du café doit représenter une certitude, parce qu'il s'agit d'un élément essentiel de notre bien-être. Le café ne peut pas être cueilli à l'improviste avec des variations incontrôlables, il doit toujours être égal à lui-même, comme Pellini TOP, qui recourt constamment à l'examen du *Panel Test* (Pellini est une des rares firmes en Italie qui adoptent cette méthode rigoureuse.) Par le biais d'un examen soigneux, vingt juges qualifiés comparent les goûts et les arômes du café. En exploitant tous les sens, il est possible de reconnaître les variations sensibles du goût : de l'odorat jusqu'à l'aspect visuel, le café est soumis à un contrôle minutieux et ce n'est qu'avec l'approbation des juges qu'il sera prêt à être distribué

Pureté optimale des grains, sans aucun élément parasite : de la récolte sélectionnée à la lente torréfaction, un processus de travail scrupuleux visant à conserver toutes les précieuses propriétés. Et au cours de la torréfaction elle-même, la nature est aidée et non pas forcée.

La torréfaction du café se fait de manière extrêmement lente et à des températures rigoureusement contrôlées, en fonction du type de grain traité. Ces soins artisanaux s'insèrent de manière cohérente dans le projet Qualité mis en place par la firme, qui a décidé d'obtenir les résultats souhaités en respectant la matière première, sans devoir recourir à des actions forcées d'aucune autre nature. Le grain est torréfié de manière uniforme, à partir du noyau central jusqu'au revêtement extérieur, par le biais d'un processus de chauffage progressif. La méthode de torréfaction se fait à l'air chaud, sans que les grains soient mis en contact avec aucun métal. Un souffle d'air amène le café à voltiger en demeurant en suspension. Le refroidissement aussi se fait par air. Après quoi, les grains s'en vont reposer dans des silos spéciaux pour le décaféage.

PELLINI TOP, toute la vérité sur le long voyage qu'accomplit un grain de café pour arriver dans votre tasse : le choix de la traçabilité volontaire UNI 10939:2001

Basée sur la norme de référence UNI 10939 de 2001, la traçabilité volontaire n'obéit à aucun impératif de nature législative mais, sur la base d'un choix librement effectué par l'entreprise, permet, par le biais d'un système préétabli, de conserver la trace, d'une étape à l'autre, de l'histoire du produit en partant de ses origines jusqu'au point de vente, en garantissant ainsi, à travers un système spécifique de règles et de contrôles, la qualité du processus de production dans son ensemble.

Pellini est une des premières firmes d'Italie à avoir obtenu ce type de certification internationale.

Notes techniques concernant Pellini TOP

Arabica sélection TOP (non seulement arabica mais, mieux encore, une recette exclusive) : mélange de cafés de diverses provenances, dosés selon des pourcentages bien précis, chaque provenance présente des caractéristiques organoleptiques particulières.

Caractère du "café dans la tasse" : arôme parfumé et raffiné (dans le sens que ne se présente aucun élément parasite, saveur douce (notes de chocolat, fruits, miel) et délicate, mais sans aucune faiblesse comme doit l'être un vrai expresso, pouvant ainsi être tranquillement savouré sans sucre.

Ce café est le fruit d'une sélection optimale des grains, ayant été directement réalisée dans les pays d'origine. Pellini Café s'appuie sur un grand team d'experts qui sélectionnent systématiquement les meilleures cultures (le café Arabica est une plante plutôt délicate à cultiver - 600/2000 m d'altitude - et dont il est malaisé de garantir un rendement élevé au cours du temps, il est donc préférable de déterminer d'une fois à l'autre la production la meilleure).