

PELLINI BIO

LE CAFÉ BIOLOGIQUE LE PLUS VENDU D'ITALIE

Encore plus riche en goût et avec une teneur en caféine très basse, grâce au milieu ambiant varié et équilibré dans lequel poussent les plantes de pur Arabica dont il dérive. Une tasse de Pellini BIO, précieux mélange de cafés de qualité représente un moment de véritable bien-être, en harmonie absolue avec le monde

Pellini BIO, le café biologique préféré des Italiens (c'est le produit de marque le plus vendu dans la distribution moderne) présente des fragrances encore plus particulières et uniques, un goût si riche qu'il suscite naturellement chez le consommateur un jeu de perception des différentes caractéristiques aromatiques. Et de plus, le Pellini BIO, se distingue par une concentration de caféine extrêmement réduite, celle-ci ne dépassant pas 1,5%, grâce à la seule présence de mélanges de pur arabica.

La production de Pellini BIO s'inscrit dans le cadre d'un projet de bioéthique industrielle qui soutient le développement et la défense des ressources naturelles et des cycles de la vie et qui répond aux exigences en matière d'écologie et d'équilibre, dont un nombre sans cesse croissant de personnes souhaitent le respect.

Dans ce cas également la firme Pellini est extrêmement sélective, non seulement du point de vue des pesticides. Les cultures d'Arabica biologique, (rigoureusement contrôlées par l'Institut Méditerranée de Certification) doivent se trouver insérées dans un vaste écosystème bien protégé, où le principe de l'intensification est totalement banni ; on y applique en revanche le principe de la compensation, en respectant les cycles agricoles les plus naturels. La présence d'autres vergers hétérogènes dans les environs des plantations d'Arabica fait en sorte que le terrain dans lequel ce dernier se développe représente une sorte d'humus aromatique extrêmement intéressant, qui confère au produit final des particularités immédiatement perceptibles.

L'avis des dégustateurs experts : café ne présentant que des éléments positifs

Le Panel test, à propos du Pellini BIO déclare : douce intensité, caractérisée par des éléments positifs uniquement. En effet, dans le Pellini BIO, né en altitude, à l'ombre des arbres de haut fût et des bananiers, faisant eux aussi l'objet d'une agriculture biologique, il n'existe absolument aucun facteur parasite, la saveur est fruitée et en même temps délicate. À déguster sans sucre.

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

Pellini Spa poursuit une tâche bien claire : produire du café de haute qualité capable de

susciter le bien-être. De plus, Pellini Spa 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.

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

PELLINI UN GRAIN DE FOLIE POUR LE CAFÉ

Et c'est justement le choix des meilleures cultures qui est l'élément clé permettant d'atteindre ce but. Pellini Caffè, contrairement aux autres torréfacteurs, a préféré, plutôt que d'acquérir des terrains lui appartenant, investir dans un monitoring ultra-spécialisé, soigneux et constant des cultures les meilleures, pour en tirer le fruit correspondant à sa recette exclusive.

Une saveur qui ne vous trahit jamais : Pellini BIO 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 être toujours égal à lui-même, comme Pellini BIO, 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 intactes toutes les précieuses propriétés. Et, au cours de la torréfaction elle-même, la nature est aidée et non pas forcée.

La torréfaction du café Pellini se fait de manière extrêmement lente et à des températures très 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 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.

Notes techniques concernant Pellini BIO

Mélange de café de grande qualité avec basse teneur en caféine (1,5%) provenant de cultures biologiques de l'Amérique Centrale et du Sud rigoureusement contrôlées par l'Institut Méditerranée de Certification. Cultivé en altitude, à l'ombre des arbres de haut fût et des bananiers, selon les préceptes de la bio-compensation et en respectant les cycles productifs naturels. Café supérieur en raison de son arôme et de son goût.

Un processus de torréfaction lent et un refroidissement naturel exaltent davantage encore les déjà hautes qualités du mélange 100% Arabica, se distinguant par un rendement élevé, encore qu'avec une basse teneur en caféine.

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

PELLINI
UN GRAIN DE FOLIE POUR LE CAFÉ

L'élégant emballage permet de garantir un état de conservation optimale du produit dans une atmosphère protégée (absence d'oxygène compensée avec de l'azote inerte) qui maintient le produit en parfait état de conservation pendant 24 mois.

Disponible dans des récipients de 250 g de café moulu pour moka au prix de 5,10 euros.
Également disponible sous forme de pastilles monodoses pour machine expresso destinée à un usage ménager, au prix de 4,90 euros.

Pour informations
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

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

