

I ♥
ESPRESSO



Allegretto

Kávézás olasz módra



Allegretto



Egy igazán olasz
pillanat

Allegretto a láthatáron.
Tartson velünk az utazáson...

Viva ESPRESSO

AZ ALLEGRETTO HANGULAT

Az Allegretto egyetlen kávécsészében ötvözi Olaszország és Németország legjobb tulajdonságait: a hagyományos olasz pörkölést köti össze a kávékészítés német szenvedélyével.

Ehhez hozzájárul a kávé hihetetlen sokfélesége:

12 féle kávéból választhatunk, lágy és intenzív ízvilág váltakozik és kápráztat el bennünket minden napszakban.

Mindezt Antonella, az Allegretto képviselője mutatja be nekünk.



Allegretto



Dolce Vita



Antonella legszívesebben délen utazgat, ezen a vidéken keres élményeket. Valójában Antoniának hívják, de az Antonella olaszos életérzést biztosít neki. Amit leginkább szeretne, az a „bella italia” hangulat. Mikor hazaér, egyetlen dolog lehet a segítségére ebben: az ALLEGRETTO. Miért?

Mert az ALLEGRETTO minden hangulathoz a megfelelő eszpresszót kínálja. Ha csak lazulni szeretnék, a Cremissimot választom. Ha fel kell pörögnöm, a Nero-t veszem le a polcról.

Allegretto

Tökéletesség

kis adagokban

Egy eszpresszó karaktere sok tényezőtől függ, de annak milyenségét mindenekelőtt a pörkölés határozza meg. Az Allegretto-nál nem sajnáljuk az időt arra, hogy minden egyes kávészemből a legjobbat hozzuk ki: kézműves pörkölő üzemünkben legfeljebb 24 kilogrammos tételeket dolgozunk fel.

A kávé egyenletesen, nagy odafigyeléssel kívülről befelé pörköljük, ügyelve arra, nehogy megégjenek a szemek. Ezáltal bontakozik ki az Allegretto aromájának számos árnyalata. Pörkölés után minden egyes kávészemet megvizsgálunk, és kiválogatjuk azokat, amelyek nem felelnek meg a minőségi elvárásoknak.



Még egy különlegesség: az Allegretto részére a nyers zöldkávé a mai napig 60 kg-os zsákokba csomagolják, hajóval Németországba szállítják, ahol az 1880-ban épült boltíves pincénkben megfelelő hőmérsékleten tároljuk a feldolgozásig.

Allegretto

A megfelelő ajánlat *minden igényre*



Minden pörkölt tétel minőségét többször ellenőrizzük, mielőtt azok elhagynák a pörkölő üzemet. Mindegyik épp olyan egyedi, mint a régió, ahonnan származik.

A rájuk jellemző karakter kiteljesedése érdekében az azonos helyről származó kávébaboknak külön rájuk szabott pörkölő eljárásra van szükségük.

Pörkölőmestereink meghatározzák az ideális pörkölési paramétereket, figyelembe véve a termesztési területet, a szemes kávé méretét és mindenekelőtt a kávé ízét.

Így -a változatos természeti adottságok ellenére is- garantálni tudjuk az Allegretto kilenc eszpresszó és három caffè crema fajtájának állandó magas minőségét.

Allegretto



Classico

Tiszta íz-szerkezet klasszikus kompozícióon keresztül. A dél- és közép-amerikai hegyvidéki arabica kávé, valamint a robuszta egy része adja ennek az eszpresszónak az egyensúlyát a gyümölcsös és a finom pörkölt aromák között.

250/500g

TESTESSÉG/INTENZITÁS: ●●●●●
SAVAS/GYÜMÖLCSÖS: ●●●●●
PÖRKÖLÉS SZINT : ●●●●●



Nero

Sötétre pörkölt és erős. Testes eszpresszó, amely ötvözi a diós aromákat és az intenzíven pörkölt jegyeket. A tej édességébe burkolva ideális cappuccino vagy latte macchiato készítéséhez is.

250/500g

TESTESSÉG/INTENZITÁS: ●●●●●
SAVAS/GYÜMÖLCSÖS: ●●●●●
PÖRKÖLÉS SZINT : ●●●●●



San Marco

Lassan pörkölt eszpresszó. Friss gyümölcs-jegyek, virágaroma és finom vanília árnyalatok. A könnyű, gyümölcsös és az édes, intenzív pörkölt jegyek íze teszi teljessé ezt a filigrán eszpresszó típust.

250/500g

TESTESSÉG/INTENZITÁS: ●●●●●
SAVAS/GYÜMÖLCSÖS: ●●●●●
PÖRKÖLÉS SZINT : ●●●●●



Artigiano

Erős testű, ízzel teli eszpresszó, sült csokoládéaromával. Az Allegretto magas szintű kézműves elkészítését jelenti meg a hozzáértőknek.

Innen a név: Artigiano.

Olaszul "kézműves".

250/500g

TESTESSÉG/INTENZITÁS: ●●●●●
SAVAS/GYÜMÖLCSÖS: ●●●●●
PÖRKÖLÉS SZINT : ●●●●●



Széles választék

Allégretto

Tippek a tökéletes eszpresszó elkészítéséhez

Időnként előfordulhat, hogy a kávékészítés eredménye nem felel meg az elképzeléseinknek: A kávé nem jó ízű, vagy kinézetre némi kívánnivalót hagy maga után.

Ilyenkor nagyon fontos, hogy azonnal reagáljunk és kiderítsük a hiba forrását.

A következőkben felsoroljuk a leggyakoribb problémákat és azok lehetséges okait.



Nincs elég aroma?

Túl durva őrlés, ezért az extrakciós idő túl rövid. (23-28 mp másodperc az ideális)
Túl kevés a kávé mennyisége (egyszeri 8-10 g, dupla 16-18 g)
Helytelen mennyiségű víz (25-35ml) egy egyszerű eszpresszóhoz
A pörkölt kávé túl öreg (figyelem, ízek elpárolognak)
Túl alacsony a vízkeménység (6° dH alatt)
Túl alacsony a főzési nyomás (7 bar alatt)

Túl keserű?

Túl finom az őrlés, ezért az extrakciós idő túl hosszú.
(23-28 másodperc az ideális)
Túl nagy az adag
Túl magas a főzési hőmérséklet (95° felett)
Helytelen mennyiségű víz (25-35 ml/eszpresszó)

Szokatlan íz?

Pörkölt kávé túl régi ("avas" aroma)
A babtartály vagy daráló nem tiszta (az oxidált zsírok, olajok és viaszok ízt adnak)
Gép piszkos (tisztító portafilter és kimenetek)
Tisztítás után nem megfelelő öblítés

Allégretto

Kiegészítők



Eszpresszó csésze



Cappuccino csésze



Tejeskávé csésze



Café crema csésze



To Go poharak



Vizespohár



Latte pohár



Thermo pohár



Tasakos cukor (fehér, barna)



Keksz, bonbon



Alátét



Utcai tábla



Nyugágy



Takaró



Kötény

Allegretto

Van kedve megtapasztalni
az olasz életérzést
az Allegretto által?

KERESSEN BENNÜNKET:

www.dallmayr.hu/allegretto



Allegretto



I.O