

Il caffè

1

LA PIANTA

Un bellissimo albero coperto di frutti rossi maturi più invitanti e appetibili di quelli dell'eden.

Dalla fioritura breve (pochi giorni), con fiori bianchi o rosati a sei o otto petali.



IL FRUTTO

Delle dieci specie di caffè conosciute, solo tre sono le più sfruttate e di queste l'Arabica è sicuramente la più affermata e pregiata: con un contenuto di caffeina inferiore alla Robusta e con un'aroma superiore.



Il caffè

2

LA BEVANDA

In principio la bevanda si otteneva attraverso la bollitura di bacche e foglie (XV secolo).

In seguito il caffè veniva abbrustolito in padelle finchè, divenuto scuro, non sprigionava il tipico aroma. Quindi i chicchi venivano sminuzzati su delle pietre prima di essere bolliti (VIII-XIX secolo).

Nel secolo scorso, sono comparse le caffettiere e in primis quella turca.

A seguire quella con filtro incorporato, la caffettiera napoletana, a pistone e a pressione.



Il caffè

3

L'ESPRESSO

Tipica bevanda inventata in Italia, è un sistema unico e sofisticato che permette di estrarre lentamente dalla polvere di caffè un concentrato denso, forte e cremoso.

Per farlo occorrono apparecchiature professionali che, per lavorare al meglio, necessitano di grandi quantità con macinature appropriate.



Il caffè

4

LA COMODITÀ

Oggi il caffè espresso non è un'esclusiva di bar, alberghi e ristoranti e di apparecchiature sofisticate: tutto il meglio del caffè espresso è fruibile anche in casa grazie a PE Coffee. Abbiamo rifatto tutte le operazioni del bar in uno dei più moderni stabilimenti di tostatura e confezionamento, lasciando ad una piccola e sofisticata macchina per famiglia il compito di trasformare il caffè macinato e confezionato in capsula nell'esclusivo espresso Casa Hausbrandt. Le capsule brevettate Casa Hausbrandt vengono confezionate in atmosfera protetta e grazie alla tecnologia, ma soprattutto grazie alla sapiente ricerca delle miscele, del grado di tostatura, di riempimento, di confezionamento, regalano un gustoso espresso.

Siamo convinti che questo sia il miglior modo per preparare e gustare comodamente nella tua casa la qualità del nostro espresso, la cui miscela è stata appositamente studiata e realizzata per ottenere un perfetto equilibrio di corpo e aroma, cremosità e gusto per una miglior resa in tazza. La sua crema vellutata dall'aroma morbido, ma allo stesso tempo pieno, ne fa una bevanda adatta a tutte le situazioni della giornata.



La vita Comoda
La vita comoda.it

