

5 consigli fondamentali per fare un caff è perfetto - Diba 70 distributori professi onali, rassegna stampa

Mappa

Descrizione

Diba 70, marchio storico dell'azienda Di.B.A., offre servizi di ristoro medi ante l'installazione e gestione di una vasta gamma di distributori automatici per ali menti e bevande, in comodato d'uso gratuito, su gran parte del territorio toscano. I servizi sono dedicati alla casa, all'ufficio, all'azienda o all'ente pubblico con una spec ializzazione particolare al settore Hotellerie Restaurant Café. La collaborazione con grandi marchi del settore vending nazionale e internazionale, le certificazioni di qua lità e sicurezza, la tecnologia, la formazione del personale, l'attenzione ai grandi te mi dell'ambiente e della responsabilità sociale, i valori e principi di riferimento, con sentono l'offerta di servizi efficienti ed efficaci. Mission La pausa e i momenti di rist orazione dei nostri clienti sono fondamentali per il resto delle loro attività. Oltre all a qualità dei prodotti e alla semplicità d'uso delle tecnologie ci sono importanti rela zioni umane che si creano vicino a una macchina da caffè, a un distributore automa tico, a un bancone piuttosto che seduti a un tavolo. Sono i dettagli a fare la differen za. Ogni aspetto deve essere curato al meglio per garantire che l'ospite possa rigen erarsi fisiologicamente e nello spirito. La redditività (profitability) dellattività dimpre sa acquisisce per Diba 70 vero significato durante i processi di soddisfazione del cli ente, di sviluppo delle nostre risorse umane, di rispetto delle norme di sicurezza, igi ene e qualità dei servizi, di attenzione all'ambiente e ai principi etici e di responsabi lità sociale. Vision E' importante offrire la possibilità di una pausa davvero rigenerat rice, con un eccellente rapporto prezzo-qualità, a casa, in ufficio, in azienda, in alber go, al ristorante o al bar. La gratificazione Diba 70 dipende dal sentirsi parte eticam ente responsabile dell'ambiente economico e sociale nel quale si opera e dalla sod disfazione di ciascuno dei clienti. Valori -Responsabilità sociale ed economica verso qualsiasi soggetto che interagisce direttamente o meno con l'organizzazione Diba 7 0. -Attenzione all'ambiente come valore centrale del sistema economico e sociale n el quale si opera. -Attenzione costante ai principi etici e di responsabilità sociale. -S viluppo delle risorse umane. -Soddisfazione totale del cliente attraverso servizi effic ienti ed efficaci. Per la casa e l'ufficio Diba 70 offre le migliori miscele di caffè Illy, La vazza, Oriental Caffè abbinate a una vasta gamma di macchine professionali e una cornice variegata di bevande calde e tisane. OFFERTA Per l'azienda un'ampia selezi one di distributori automatici di caffè e bevande calde, snack dolci e salati o biologi ci, acqua e bibite. Per gli alberghi e i ristoranti una vasta scelta di dispenser multi-d rink interamente prodotti in Italia con tante soluzioni espresso, caffè in grani, latte fresco, fresh brew, french press, instant. Accredia, lunico organismo nazionale aut orizzato dallo Stato a svolgere attività di accreditamento, ha riconosciuto a Di.B.A la certificazione ISO 9001e lo standard OHSAS 18001. Diba 70 garantisce la grande pr aticità, qualità e igiene dei distributori in comodato d'uso gratuito, l'utilizzo costant e di prodotti di prima qualità, il trasporto gratuito dei prodotti, la manutenzione e l' assistenza tecnica gratuite in un tempo massimo di 24 ore dalla chiamata del client e, la copertura assicurativa contro i danni. Di.B.A. s.n.c. Via di Fugnano, 5 - 53037 Sa n Gimignano Tel. 0577 90.71.06 - info@dibasg.com Mobile / Whatsapp 348 54.60.116

Una cosa che caratterizza noi italiani è l'amo re per il caffè, o meglio, per l'espresso. Ma n on sempre viene è buono come speravamo. Sopratutto quando lo faccio home-made con la moka. Ecco i cinque possibili fattori di risch io. Se si avverte un cambiamento nel gusto d ella miscela, probabilmente non è stata cons ervata in maniera adeguata, cioè in un conte nitore ermetico e lontano da altri alimenti di cui potrebbe aver assorbito l'odore. 1.Se si u tilizza un caffè in chicchi macinato in casa, e questo risulta troppo amaro, il problema pot rebbe essere l'eccessiva tostatura o, ancora una volta, la cattiva conservazione. 2. L'acqu a è una componente fondamentale per un b uon caffè. Quella che si utilizza per prepararl o deve essere fredda e non troppo calcarea. 3. La pulizia della moka non è da trascurare per una riuscita perfetta. Oltre a non lavarla con il sapone, bisogna comunque sciacquarl a con acqua calda dopo ogni utilizzo e per b uona norma ogni trenta caffè andrebbe fatt a una pulizia più accurata del filtro, magari c on uno spazzolino, con eventuale sostituzion e di guarnizione. 4. L'acqua non deve supera re il livello della valvola, il caffè non deve ess ere pressato e la moka ben chiusa deve and are su un fuoco basso. 5. Per una riuscita pe rfetta, l'ultima parte del caffè dovrebbe uscir e a fornello spento. Infine, anche se lo bevet e amaro, non dovete mai dimenticare di mes colare il caffè prima di servirlo: in questo mo do la parte più densa e quella più liquida si misceleranno alla perfezione. Caffeinamagaz ine '#'caffè' '#'sangimignano' '#'valdelsa' '#'t oscana'

Contatti

Diba 70 Distributori Professional i HoReCa
Tel. 0577 90.71.06
https://diba70shop.it/

Via di Fugnano, 5, San Gimignano, 53037
Diba 70 Hotellerie Restaurant Café

Powered by **SiHappy.it** © 2024

Assistenza tecnica e contact center 7 giorni su 7 phone + 39 0577 90.71.06 mobile + 39 348 64.50.116 horeca.service@dibasg.com Diba 70 Shop, via di Fugnano 5 a San Gimignano Dal lunedì al venerdì 09:00-13:00 / 15:00-19:00 Sabato 09:00-13:00