



offerta caffe artigianale premiato Italy **Food Awards Ottana**

Mappa



La nostra passione per il caffè è nata circa 10 anni fa trovando in una vec

chia casa di famiglia delle attrezzature per la torrefazione e macinatura più grandi di quelle solite che si trovavano nelle case, venendo così a conoscenza che tanti ann i fa dei nostri parenti avevano iniziato questa attività di piccola torrefazione locale abbandonandola dopo qualche anno per emigrare all'estero. Dopo aver fatto ques ta scoperta abbiamo iniziato cosi ad indagare su questa attività appassionandoci s empre di più cercando di scoprire i tipi di caffè ed i metodi di tostatura che venivan o utilizzati tanti anni fa. Cosi abbiamo iniziato a fare i corsi sulla tostatura, riuscend o ad ottenere la qualifica di tostatura e miscelazione professionale, assaggio e anal isi sensoriale e sul caffè crudo. TOSTATURA LENTA E CAFFÈ ARTIGIANALE: Ora ci sia mo specializzati nella tostatura lenta con le tradizionali tostatrici a tamburo rotant e, con questo metodo riusciamo ad ottenere quell'inimitabile gusto antico del caffè che si faceva "una volta" che ora è sempre ricercato ed apprezzato dagli appassion ati e dagli intenditori del caffè. Il caffè tostato lentamente con questo tipo di macch ine (a differenza delle grosse torrefazioni che tostano con dei grossi macchinari in dustriali con dei getti d'aria bollente), permette lo sviluppo in maniera ottimale degl i aromi, della crema e della corposità garantendo così un esperienza "gourmet" ai nostri clienti.



Un successo riconosciuto La nostra passione e il nostro impegno sono stati riconosciuti an che a livello nazionale. CAFFÈ MACINERA, inf atti, è stata premiata come vincitrice dell' Ital y food Awards a Milano, premiati per il nuov o CAFFÈ ARTIGIANALE dalla TOSTATURA LEN TA. riconoscimento che premia le eccellenze del settore alimentare italiano. Un traguardo che ci riempie d'orgoglio e che ci spinge a co ntinuare il nostro percorso di ricerca e innov azione. ???? Un viaggio lungo un decennio ne lla passione per il caffè: benvenuti nel mond o di CAFFÈ MACINERA 🖢 Una storia che affo nda le sue radici in un passato lontano, quan do i nostri antenati si dedicavano con passio ne alla torrefazione e alla macinatura del caf fè. Una tradizione familiare che, come un filo rosso, ci ha guidato fino a oggi, facendoci ris coprire l'antica arte della tostatura lenta e ar tigianale. Un'arte che abbiamo imparato a c onoscere e ad amare, diventando una delle r ealtà più apprezzate nel panorama del caffè artigianale, ???? La nascita di una passione Il percorso di CAFFÈ MACINERA ha preso avvio circa 10 anni fa, quando, in una vecchia casa di famiglia, abbiamo rinvenuto delle

attrezzature per la torrefazione e macinatur a. Questa scoperta ci ha permesso di riscopr ire un'antica attività di torrefazione locale, a bbandonata dai nostri parenti quando emigr arono all'estero. Questo ritrovamento ha acc eso in noi una passione che ci ha spinto a in dagare sempre più a fondo su questa affasci nante attività. ????d' Il viaggio alla scoperta d el caffè Siamo partiti alla scoperta dei tipi di caffè e dei metodi di tostatura usati in passa to, frequentando corsi di specializzazione pe r ottenere la qualifica di tostatura e miscelazi one professionale, assaggio e analisi sensori ale e sul caffè crudo. Un percorso di formazi one che ci ha permesso di imparare le tecnic he di tostatura lenta e artigianale, che utilizzi amo tutt'oggi con passione. ???? La tostatura lenta e il caffè artigianale La tostatura lenta, effettuata con le tradizionali tostatrici a tam buro rotante, è il segreto del nostro success o. Questo metodo, infatti, permette lo svilup po ottimale degli aromi, della crema e della c orposità del caffè, garantendo ai nostri client

i un'esperienza gourmet inimitabile. ????} La nostra nuova miscela Oggi, da Ottana, in pro vincia di Nuoro, siamo orgogliosi di presenta

re la nostra nuova miscela di caffè artigianal e dalla tostatura lenta. Una miscela che racc hiude tutta la nostra passione e la nostra co mpetenza, per offrire ai nostri clienti un caff è unico, dal gusto intenso e avvolgente. Prov are per credere! ???? CAFFÈ MACINERA: la pa ssione per il caffè, in una tazza.



CAFFÈ MACINERA

Tel. 3208122575 http://www.caffemacinera.it

V. Umberto 1, Ottana, 08020 Dal lunedi al venerdi 08:30- 13:00 1 5:30 - 19:30 sabato 08:30 - 13:00