HOLY BEANS

Η Καφέα είναι αειθαλής "θάμνος" της οικογένειας των Ρουβιϊδών. Περιλαμβάνει περίπου 50 είδη από τα οποία 4 έχουν πρακτική σημασία. Η Coffea Arabica, κοινώς Αράμπικα, καλύπτει το70% της παγκόσμιας παραγωγής. Η Coffea Canephora, κοινώς Ρομπούστα, φθάνει το 25% της παγκόσμιας παραγωγής ενώ τα άλλα δυο είδη, η Coffea Liberica Hiern και η Coffea Excelsa Cheval καλύπτουν το υπόλοιπο 5%. Ευδοκιμεί σε υγρό τροπικό κλίμα, ανάμεσα στον 28ο Βόρειο και 30ο Νότιο παράλληλο.

Τα καφεόδενδρα αρχίζουν να παράγουν καρπό τον 4ο χρόνο από τη φύτευσή τους, φθάνουν στο ζενίθ της παραγωγικότητάς τους τον 7ο χρόνο και παραμένουν παραγωγικά μέχρι και το 30ο έτος. Είναι παγκόσμια αποδεκτή η άποψη, ότι όσο μεγαλύτερο είναι το υψόμετρο στο οποίο φύεται ο καφές, τόσο καλύτερη είναι η ποιότητα του: ισορροπημένη γεύση, πλούσιο άρωμα, σωστό σώμα, χαμηλή περιεκτικότητα σε καφεΐνη.

Η Arabica χρειάζεται μεγάλο υψόμετρο για να αναπτυχθεί (600m ως και 2100m) και θεωρείται το ανώτερο είδος. Αν και είναι φυτό πολύ ευαίσθητο στις θερμοκρασίες του περιβάλλοντος και τα παράσιτα, η Arabica είναι πιο διαδεδομένη. Ο καρπός της είναι μεγάλος, μακρουλός και σχετικά επίπεδος. Δίνει καφέδες απαλούς, λεπτούς και αρωματικούς.

Αντίθετα η Robusta, όπως αποδεικνύει και το όνομά της (από το λατινικό Robust που σημαίνει δυνατός), είναι ανθεκτικότερη στις καιρικές συνθήκες και τις ασθένειες, καλλιεργείται και αναπτύσσεται γρήγορα σε χαμηλότερο υψόμετρο. Επίσης πρέπει να τονιστεί ότι η διαφορά δεν έγκειται μόνο στη γεύση αλλά και στη περιεκτικότητά τους σε καφεΐνη. Στην Arabica το ποσοστό αυτό κυμαίνεται από 0,8% εώς 1,6% ενώ στην Robusta αρχίζει από 1,5% και φθάνει μέχρι 3%.

Η Arabica και η Robusta, τα δύο βασικά είδη καφεόδενδρων, χωρίζονται σε διάφορες ποικιλίες, ανάλογα με την γεωγραφική τους προέλευση, το υψόμετρο βάση του γεωγραφικού πλάτους που φύονται, τα εδάφη και τις κλιματολογικές συνθήκες που επικρατούν σε κάθε χώρα. Συνεπώς, Arabica με Arabica και Robusta με Robusta διαφέρουν γευστικά.

Μετά τη συγκομιδή, και αποθήκευση του καρπού των καφεόδενδρων, φθάνει στους επεξεργαστές (καφεψήστες - καφεκόπτες). Στο στάδιο της φρύξης (καβουρδίσματος) πρέπει να σταθμιστούν όλες οι παράμετροι που επηρεάζουν ένα τόσο ευαίσθητο προϊόν : η εξωτερική θερμοκρασία, που μεταβάλλεται συνεχώς, η ατμοσφαιρική υγρασία που επηρεάζει ιδιαίτερα ένα υγροσκοπικό σώμα όπως είναι ο καφές και τελικά ο τερματισμός της φρύξης εκείνη τη στιγμή που είναι η ιδανική για κάθε ποικιλία ξεχωριστά. Επίσης σημαντικό είναι το κατάλληλο άλεσμα του καφέ που θα μας εξασφαλίσει το μέγιστο της απόλαυσης.

"WE LOVE TO ROAST COFFEE... FOR PEOPLE THAT LOVE TO DRINK IT"

Η εταιρία "ALCAFE" - Αλ. Λ. Γράβαρης & Σία Ε.Ε - ιδρύθηκε το 1980 με αντικείμενο εργασιών την "Επεξεργασία Ποιοτικών Καφέδων". Ο ιδρυτής της εταιρίας, Αλέξανδρος Λ. Γράβαρης, αποτελεί την δεύτερη γενιά καφεκοπτικής οικογένειας.

Συνεχιστής της παράδοσης είναι πλέον ο Λεωνίδας Σ. Γράβαρης ο οποίος αποτελεί την τρίτη καφεκοπτική γενιά της οικογένειας.

Η εταιρία "ALCAFE" εκσυγχρονίζει τις εγκαταστάσεις και το μηχανολογικό της εξοπλισμό και εκπαιδεύει συνεχώς το προσωπικό της, συνεχίζοντας σταθερά την ανοδική της πορεία.
Από το 2003 είναι πιστοποιημένη από την εταιρεία EUROCERT με το διεθνές πρότυπο «ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ» (HACCP ΕΛΟΤ 1416/2000 & FAO / WHO ALIMENTARIUS) και από το 2009 με το πρότυπο ISO 22000:2005 - Αρ. Πιστ. 191/Τ/2009.
Ενώ από το 2004 είναι μέλος του SPECIALITY COFFEE ASSN. OF EUROPE (SCAE).

Μετά από πολύχρονες έρευνες, επεξεργάζεται τις καλύτερες ποικιλίες από τις περισσότερες καφεπαραγωγικές χώρες, για την δημιουργία Premium Espresso, Single Origin Coffees, Ελληνικού, Καφέ Φίλτρου και Καφέ χωρίς Καφεΐνη.
Επίσης είναι μια από τις πρώτες Ελληνικές εταιρίες στην επεξεργασία Αρωματισμένου Καφέ Φίλτρου.

Η "ALCAFE" παρακολουθεί από κοντά όλα τα στάδια παραγωγής και εν συνεχεία επεξεργασίας του καφέ, όντας μια από τις πρώτες Ελληνικές εταιρίες που ταξίδεψε στις παραγωγικές χώρες.

Έχοντας έτσι μια πλήρη εικόνα για την εκάστοτε ποικιλία καφέ μέσα από τη διαδικασία του Roasting και εν συνεχεία του Cupping και με τη κατάλληλη μέθοδο απόσταξης, μπορούμε να αναδείξουμε τα χαρακτηριστικά και το γευστικό προφίλ της κάθε ποικιλίας καφέ στο φλιτζάνι σας.
Τα χαρμάνια μας αποτελούνται από εξαιρετικούς κόκκους Arabica, οι οποίοι μεγαλώνουν σε ιδανικές κλιματολογικές συνθήκες, τα γευστικά και αρωματικά χαρακτηριστικά τους όπως η οξύτητα, το σώμα, η επίγευση και το άρωμα οφείλονται αφενός στα εδάφη που καλλιεργούνται και αφετέρου στη σωστή επεξεργασία της καλής πρώτης ύλης.

"ESPRESSO STEP BY STEP"

Κόβουμε καφέ ώστε να γεμίσουν πλήρως τα συρτάρια του μύλου που μας δίνουν τις ακριβείς δόσεις.

Αφαιρούμε το κλείστρο από τη μηχανή και αφήνουμε να τρέξει για λίγα δευτερόλεπτα νερό ώστε να παρασύρει τα υπολείματα του προηγούμενου καφέ και να εκτονώσει τη θερμοκρασία.

Παίρνουμε το κλείστρο, αδειάζουμε τον χρησιμοποιημένο καφέ και καθαρίζουμε τυχόν υπολείμματα και υγρασία.

Βάζουμε καφέ στο κλείστρο και πατάμε δυνατά με το πατητήρι μας. Φροντίζουμε η επιφάνεια του πατημένου καφέ να είναι όσο το δυνατόν πιο ίσια.

Κουμπώνουμε καλά το κλείστρο και πατάμε το αντίστοιχο κουμπί με το ρόφημα που θέλουμε, μέχρι να τρέξουν 25-30 ml καφέ σε χρόνο max 25 sec.

Ο καφές μας θα πρέπει να έχει πλούσια χρυσή-καφέ κρέμα και χαρακτηριστική γυαλάδα στην όψη!

Έτσι ξέρουμε οτι έχει βγάλει τα έλαια και τα αρώματά του.

ΤΡΟΠΟΣ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ ΕΝΟΣ ΣΩΣΤΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟΥ ESPRESSO

1. Θερμοκρασία καφέ στο φλιτζάνι: 75oC – 80oC
2. Ποσότητα καφέ στο φλιτζάνι: 25ml – 30ml
3. Κρέμα: Η κρέμα που δημιουργείται από την εκχύλιση πρέπει να είναι παχιά και να έχει το χρώμα του φουντουκιού.
4. Ιδανική θερμοκρασία φλιτζανιού: 40oC

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΤΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΕΚΧΥΛΙΣΗΣ ESPRESSO

1. Θερμοκρασία νερού στη μηχανή του καφέ: 90oC – 95oC
2. Πίεση της μηχανής του καφέ: 9 bar
3. Ιδανική ποσότητα καφέ: 7g
4. Πίεση του καφέ στο κλείστρο με το πατητήρι: 8kg - 18kg
5. Διάρκεια (infusion time) μέχρι να αρχίσει να βγαίνει ο καφές, από τη στιγμή που έχει κλειδώσει το κλείστρο και έχει πατηθεί το κουμπί λειτουργίας : 3sec – 5sec
6. Συνολική διάρκεια εκχύλισης (extraction time): 25sec maximum
7. Ποσότητα καφέ στο φλιτζάνι: 25ml – 30ml

Μια ένδειξη σωστής παρασκευής Espresso, σύμφωνα με τις παραπάνω παραμέτρους, είναι μετά το πέρας της εκχύλισης χτυπώντας το κλείστρο στο δοχείο χτυπήματος κλείστρου ο καφές να βγει υπό μορφή ταμπλέτας (coffee biscuit).

"BASIC ESPRESSO"

Espresso: Φτιάχνεται με 7g σωστά αλεσμένου καφέ,αποσταγμένο με νερό υψηλής πίεσης και θερμοκρασίας 90-96 °C.

Espresso ristretto-stretto: Ο espresso ristretto είναι δυνατός, διότι φτιάχνεται με την ίδια ποσότητα καφέ με εκείνη ενός κανονικού espresso , αλλά διαλύεται σε λιγότερο νερό (20-25ml).

Espresso lungo(μακρύς): Φτιάχνεται με την ίδια ποσότητα καφέ espresso αλλά διαλύεται σε περισσότερο νερό. Το σώμα του εσπρέσο lungo είναι σαν εκείνο ενός καφέ φίλτρου.

Espresso macchiato(λερωμένος): Είναι ένας κανονικός εσπρέσο με περίπου 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) αφρόγαλα από πάνω.

Espresso doppio: Διπλή ποσότητα espresso.

Espresso con pana: Είναι ένας εσπρέσο macchiato με μία πινελιά πολυτέλειας - αντί για αφρόγαλα, χρησιμοποιείται πλούσια κρέμα γάλακτος ή σαντιγύ.

Espresso correto(διορθωμένος): Ένα φλιτζάνι κανονικού εσπρέσο με μικρή ποσότητα κάποιου οινοπνευματώδους ποτού ή λικέρ, συνήθως ιταλικής προέλευσης.

Espresso romano: Είναι ένας κανονικός espresso με ένα μικρό κομμάτι φλούδας λεμονιού.

Café Americano: Espresso αραιωμένος με ζεστό νερό σε φλυτζάνι cappuccino.

Cappuccino: 120 ml ροφήματος αποτελούμενου από 30 ml espresso, 30 ml ζεστού γάλακτος και 30 ml αφρόγαλα. Από τους πλέον αγαπημένους καφέδες παγκοσμίως.

CAPPUCINO STEP BY STEP

Παρασκευή αφρόγαλου:

- Βάζουμε φρέσκο γάλα, θερμοκρασίας ψυγείου, στη γαλατιέρα.
- Ανοίγουμε το ακροφύσιο εξαγωγής ατμού και περιμένουμε να σταματήσει να βγάζει νερό. Όταν βγάλει ατμό, τοποθετούμε στο ακροφύσιο την γαλατιέρα με το γάλα και ανοίγοντας σταδιακά την ένταση κατεβάζουμε σιγά – σιγά την γαλατιέρα μέχρι να φουσκώσει το γάλα, δηλαδή μέχρι η θερμοκρασία της γαλατιέρας στο χέρι μας να φτάσει στα όρια της αντοχής μας (65oC – 75oC).
- Κλείνουμε το ακροφύσιο παραγωγής ατμού. Το αφρόγαλο είναι έτοιμο.

Προσοχή:

- Μετά το πέρας ετοιμασίας του αφρόγαλου, είναι απαραίτητος ο σχολαστικός καθαρισμός του ακροφύσιου.
- Αφήνουμε για λίγο το αφρόγαλο, το ξαφρίζουμε και μετά κουνάμε τη γαλατιέρα με κυκλικές κινήσεις μέχρι το αφρόγαλο να πάρει μια γυαλάδα, να γίνει κρεμώδες, να έχει ελαστικότητα και να μην έχει φουσκάλες.
- Μετά κρατώντας και κουνώντας την γαλατιέρα κυκλικά, ρίχνουμε υπό γωνία το αφρόγαλο στο ποτήρι φλιτζάνι.

Ένα σωστό και γευστικό Cappuccino πρέπει να έχει τα εξής χαρακτηριστικά :

1. Σωστή θερμοκρασία.

2. Αρμονική ισορροπία καφέ / αφρόγαλου (1/3 καφέ – 2/3 γάλα).

Café latte: espresso στον οποίο έχει προστεθεί ζεστό γάλα και λίγο αφρόγαλα.

Flat White Coffee: 180 ml ροφήματος, με διπλή δόση espresso και ζεστό αφρόγαλα που προέρχεται από το κάτω μέρος της γαλατιέρας μας, μετά από σχετικό μοίρασμα.

Irish Coffee: Στο ειδικό ποτήρι για irish coffee ή σε ποτήρι κρασιού βάζουμε περίπου 30 ml ιρλανδέζικο ουίσκι(jameson, tullamore, bushmills κτλ.) και το ζεσταίνουμε στο ακροφύσιο. Ανάβουμε με αναπτήρα για να καούν οι αναθυμιάσεις και συμπληρώνουμε 100 ml καφέ φίλτρού. Στη συνέχεια γεμίζουμε μέχρι πάνω με ζεστό αφρόγαλα(ή φυτική κρέμα) και γαρνίρουμε με 2-3 κόκκους espresso απο πάνω.

"V60 DRIPPER"

Πρόκειται για μία από τις πιο γνωστές και απλές μεθόδους εκχύλισης καφέ φίλτρου που ανακαλύφθηκε στις αρχές του 20ου αιώνα στη Γερμανία. Ένας απλός κώνος (γυάλινος, πλαστικός, κεραμικός, μεταλλικός) κι ένα χάρτινο φίλτρο (μίας χρήσης) στο οποίο τοποθετείται ο αλεσμένος καφές.

Ρίχνοντας ζεστό νερό ο εκχυλισμένος καφές πέφτει από την οπή που βρίσκεται στη βάση του κώνου στο σκεύος σερβιρίσματος της επιλογής μας.

Η ένταση του καφέ εξαρτάται από το κόψιμο του καφέ αλλά και από τον τρόπο εκχύλισης που ρυθμίζεται με το χέρι.

“CHEMEX”

Σχεδιάστηκε το 1941 και συγκαταλέγεται στη συλλογή του Μουσείου σύγχρονης τέχνης της Νέας Υόρκης, λόγω του σχεδιασμού του. Χρησιμοποιείται για παρασκευή καφέ φίλτρου.

Η εκχύλιση επιτυγχάνεται με διαβροχή του αλεσμένου καφέ που βρίσκεται στο χάρτινο φίλτρο (μίας χρήσης) με ζεστό νερό, έτσι πετυχαίνουμε μια εκχύλιση που έχει ως αποτέλεσμά της την καθαρή γεύση, τη γλυκύτητα αλλά και τα πλούσια γευστικά χαρακτηριστικά.

"AEROPRESS"

Σχεδιάστηκε το 2005 και θα μπορούσαμε να πούμε πως λειτουργεί με τη κλασική μέθοδο του έμβολου, σαν μία σύριγγα δηλαδή. Πρόκειται για δύο κυλίνδρους που ο ένας εισέρχεται στον άλλο, με τη βοήθεια μίας στεγανωτικής μεμβράνης, έτσι ο αέρας που παγιδεύεται στο ενδιάμεσο χρησιμοποιείτε σαν έμβολο για τη διαδικασία της απόσταξης.

Ο καφές τοποθετείται στο κάτω τμήμα του μεγάλου κυλίνδρου σε ένα χάρτινο micro-φίλτρο (σε μορφη δίσκου). Στη συνέχεια με ζεστό νερό εμποτίζουμε τον καφέ. Μετά από 10 δευτερόλεπτα ανάδευσης του μίγματος τοποθετούμε τον άλλο κύλινδρο μέσα στον μεγαλύτερο και ασκώντας πίεση στον αέρα, που υπάρχει ανάμεσά τους τον υποχρεώνουμε να ωθήσει το νερό και να αποσταχθεί μέσω του καφέ, καταλήγοντας στο φλιτζάνι.Η ομοιόμορφη εκχύλιση του καφέ, έχει ως αποτέλεσμα την πλούσια γεύση, τη χαμηλή οξύτητα και την απουσία πικράδας.

“SYPHON”

Σχεδιάστηκε στο Βερολίνο περί το 1830 και πρόκειται για μια ιδιαίτερα εντυπωσιακή συσκευή απόσταξης, πολύ γευστικού (καθώς το νερό διατηρείται στη σωστή θερμοκρασία καθ' όλη τη διάρκεια της εκχύλισης) αλλά και καθαρού καφέ (λόγω του υφασμάτινου φίλτρου). Η διαδικασία της προετοιμασίας με αυτόν τον τρόπο είναι γνωστή ως Προετοιμασία Καφέ σε Κενό και είναι μια διαδικασία που απαιτεί εξάσκηση.

Το Syphon εκχυλίζει καφέ χρησιμοποιώντας νερό το οποίο βράζει στον κάτω γυάλινο θάλαμο, λόγω της πίεσης του ατμού ανεβαίνει στον επάνω θάλαμο όπου και αναμειγνύεται με τον αλεσμένο καφέ και όταν αφαιρεθεί η φλόγα ο καφές περνάει από το υφασμάτινο φίλτρο στον κάτω θάλαμο, αφήνοντας το υπόλειμμα του αλεσμένου καφέ στον επάνω θάλαμο.

"INSTRUCTIONS FOR BARISTA"

1. Σε συνεργασία με τον τεχνικό της εταιρίας μας φροντίζουμε η μηχανή καφέ και ο μύλος μας να είναι σωστά ρυθμισμένα. Η μηχανή θα πρέπει να κάνει εκχύλιση συγκεκριμένα ml σε συγκεκριμένο χρονικό διάστημα και στην κατάλληλη θερμοκρασία. Ο μύλος θα πρέπει ανά πάσα στιγμή να μας δίνει τα σωστά γραμάρια αλεσμένου καφέ που χρειάζεται η ποικιλία που διαχειριζόμαστε, σε συνάρτηση με τις περιβαντολλογικές συνθήκες όπως η θερμοκρασία και τα πσοστά της υγρασίας.

2. Πάντοτε χρησιμοποιούμε φρεσκοαλεσμένο καφέ. Αυτό σημαίνει οτι δεν κόβουμε ποτέ πολύ καφέ αλλά ίσα ίσα για να πάρουμε τις δόσεις που χρειάζεται η τρέχουσα παραγγελία.

3. Φροντίζουμε να διατηρούμε τη μηχανή μας σε καλή κατάσταση με τη χρήση αφαλατωτή και «τυφλού» (κάθε βράδυ εφόσον χρειάζεται). Ομοίως και για το μύλο, αφού τον αδειάσουμε, με ένα καθαρό πινέλο καθαρίζουμε το εσωτερικό του απο τα υπολείμματα. Επίσης, με ένα καθαρό και στεγνό πανί, καθαρίζουμε το διάφανο πλαστικό δοχείο που συγκρατεί τους κόκους.

4. Ο espresso φυλάσσεται σε θερμοκρασίες άνω των 10°C, μακρυά απο τρόφιμα με έντονες μυρωδιές, διότι τις απορροφά και επιρεάζετε η γεύση του. Στο τέλος της ημέρας φυλάσσουμε τους κόκους του καφέ σε ερμητικά κλειστό δοχείο, ώστε να τους διατηρήσουμε φρέσκους για την επόμενη μέρα.

5. Λαμβάνουμε υπόψη ότι το προηγούμενο βράδι η μηχανή καθαρίστηκε με «τυφλό» και Cafiza οπότε έχει υπολείμματα φαρμάκου. Αυτό σημαίνει αυτομάτος ότι το πρωί θα μπορέσουμε να έχουμε έναν "καθαρό" καφέ μετά από 60-80 φλιτζάνια που θα βγάλουμε. Πρίν σερβίρουμε στον πελάτη καφέ φροντίζουμε να τον έχουμε δοκιμάσει για να δούμε αν πληρεί τα γευστικά και οπτικά κριτήρια.

6. Διατηρούμε καθ'όλη τη διάρκεια της ημέρας μας καθαρό τον εξοπλισμό, τα σκεύη και το χώρο εργασίας μας.

"THE FREDDO PLEASURE"

Espresso Freddo: Η διαδικασία και η δόση (14g) είναι ίδια με τον Espresso, μόνο που τοποθετούμε κάτω από το κλείστρο το καπάκι του σέικερ ή μια γαλατιέρα.
Βάζουμε τον καφέ σε ένα σέικερ με αφροσυλλέκτη και προσθέτουμε ένα με δύο παγάκια. Στην περίπτωση που ο πελάτης θέλει ζάχαρη, βάζουμε την απαιτούμενη ποσότητα ζάχαρης στο σέικερ και χτυπάμε στη φραπιέρα (διακεκομμένα) μέχρι να δροσίσει το χέρι μας. Τέλος προσθέτουμε πάγο στο ποτήρι και τον σερβίρουμε.

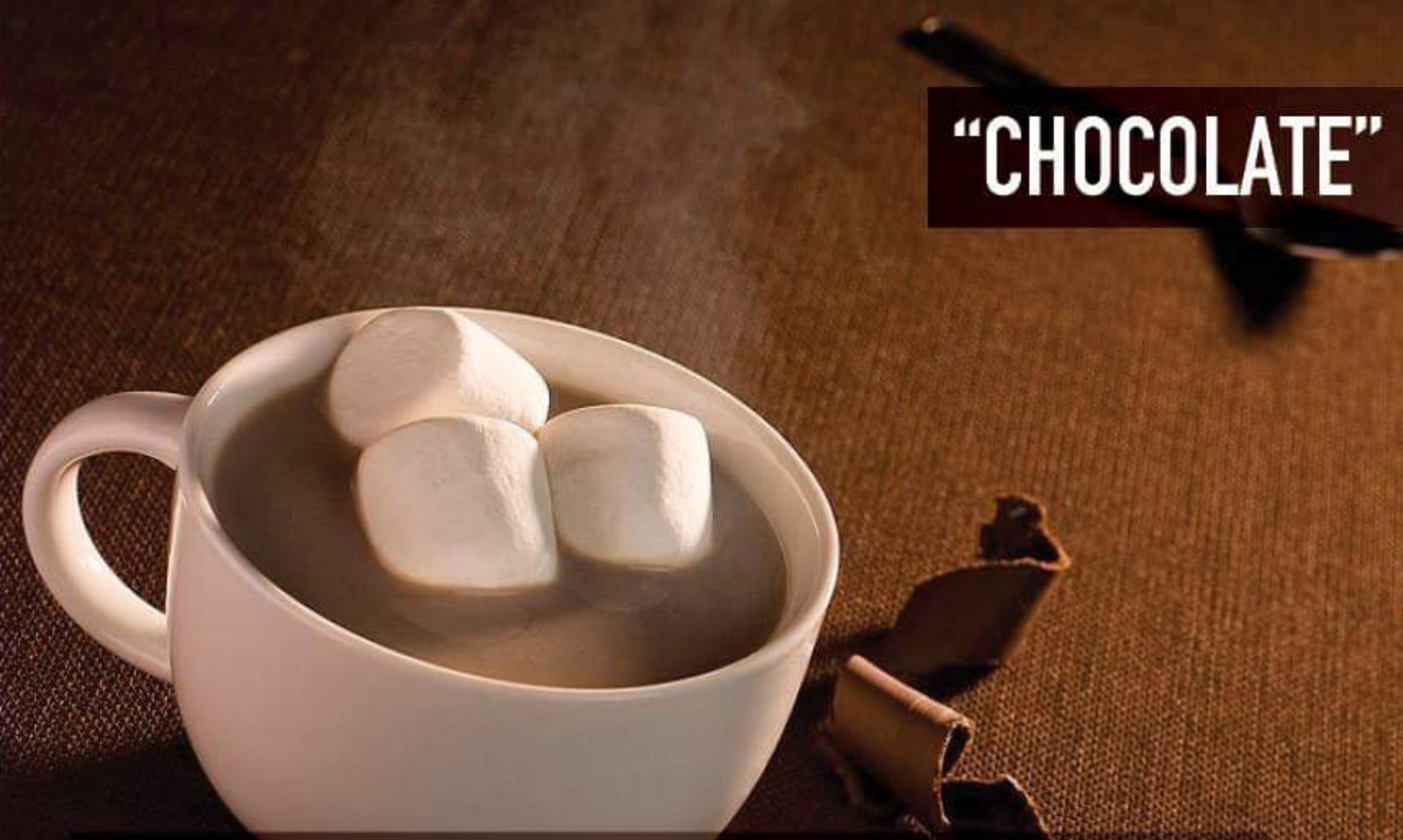
Cappuccino Freddo : Παρασκευάζουμε έναν Espresso Freddo και εν συνεχεία προσθέτουμε 50ml αφρόγαλα ή 50ml κρέμα, που έχουμε παρασκευάσει σύμφωνα με τα παραπάνω.

Κρύο Latte : Σε ποτήρι μεγάλης χωρητικότητας βάζουμε 3-4 πάγους και φρέσκο πλήρες γάλα λίγο κάτω από τη μέση του ποτηριού. Ετοιμάζουμε σφιχτή κρύα κρέμα με 1,5% λιπαρά και τη ρίχνουμε στο ποτήρι πάνω από το φρέσκο γάλα, φροντίζοντας να αφήσουμε δυο δάχτυλα χώρο. Στη συνέχεια χτυπάμε καλά έναν espresso με τη ζάχαρη που μας ζητήθηκε και έναν πάγο και ρίχνουμε αργά στο ποτήρι. Θέλουμε οι 3 στρώσεις των υλικών (γάλα, κρέμα, κρύο espresso) να είναι διαχωρισμένες μεταξύ τους και να σχηματίζουν τριχρωμία.

“COLD BREW”

Η μέθοδος απόσταξης με κρύο νερό, βοηθά στο να παρασκευάσουμε έναν καφέ χαμηλής οξύτητας και να αναδείξουμε όλο το εύρος των αρωμάτων της εκάστοτε ποικιλίας που έχει επιλεγεί αλλά και τη γεμάτη και πλούσια γεύση της. Με το σύστημα κρύας εκχύλισης, σταγόνες κρύου νερού περνούν σιγά-σιγά μέσα από τον αλεσμένο καφέ με αποτέλεσμα την ανάδειξη του πλήρους αρώματος και όλης της γεύσης του καφέ. Η απόσταξη με κρύο νερό διατηρεί τα ευαίσθητα συστατικά γεύσης του καφέ, ενώ ταυτόχρονα ελαχιστοποιεί την εκχύλιση ελαίων και οξέων που συμβαίνει κατά την απόσταξη σε υψηλότερες θερμοκρασίες.

Η διαδικασία παρασκευής του μπορεί να κρατήσει μέχρι και 18 ώρες, σερβίρεται παγωμένος και μπορείτε να προσθέσετε πάγο ή γάλα. Μπορεί να διατηρηθεί στο ψυγείο 3-4 ημέρες.



"CHOCOLATE"

- Βάζουμε στη γαλατιέρα **200ml** φρέσκο γάλα πλήρες (3,5%) και προσθέτουμε 2 κουταλιές της σούπας (40g) προϊόν.
  Χτυπάμε το μείγμα στη φραπιέρα για 3 – 5 sec. ώστε να ομογενοποιηθεί.

- Στη συνέχεια ανοίγουμε το ακροφύσιο παραγωγής ατμού της μηχανής Espresso και όταν σταματήσει να βγάζει νερό τοποθετούμε στο ακροφύσιο τη γαλατιέρα με τη ρόφημα σοκολάτας.
  Ανοίγουμε σταδιακά την ένταση μέχρι να φουσκώσει το ρόφημα σοκολάτας, δηλαδή μέχρι η θερμοκρασία της γαλατιέρας στο χέρι μας να φτάσει στα όρια της αντοχής μας (65oC – 75oC).
  Σερβίρουμε το ρόφημα σε ποτήρι.

- Μετά το πέρας της ετοιμασίας του αφρόγαλου, είναι απαραίτητος ο σχολαστικός καθαρισμός του ακροφύσιου.

- Για ένα κρύο ρόφημα σοκολάτας βάζουμε τις ίδιες δοσολογίες γάλακτος και προϊόντος στο Blender-Φραπιέρα,προσθέτουμε 1 παγάκι και χτυπάμε το μείγμα για 20-25 sec. και σερβίρουμε σε ποτήρι.

- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Για τις αρωματισμένες ποικιλίες δεν χρησιμοποιούμε αφροσυλλέκτη για να μή μας δεσμεύσει τα τυχόν κομμάτια φρούτου ή ξηρού καρπού.

"ABOUT DECAF"

- Η μέθοδος βάση της οποίας κατέστη εφικτή η αφαίρεσης της καφεΐνης, ανακαλύφθηκε το 1820 από το Γερμανό χημικό, Friedlieb Ferdinand Runge.
- Η πρώτη επιτυχημένη εμπορικά απόπειρα αφαίρεσης της καφείνης έγινε το 1903 από τον Γερμανό έμπορο καφέ Ludwig Roselius.
- Η περιεκτικότητα καφεΐνης σε ένα Decafeine, βάση νόμου, είναι συγκεκριμένη και δεν θα πρέπει να ξεπερνά σε περιεκτικότητα 0,3%.
- Όταν κάποιος πελάτης ζητάει decaffeine καφέ προσέχουμε να μην μπερδευτούμε και του σερβίρουμε κανονικό.
- Ο καφές espresso περιέχει περίπου 90-200 mg καφεΐνη ανά φλιτζάνι. Όσον αφορά τα υπόλοιπα είδη καφέ, ο καφές φίλτρου περιέχει περίπου 150-300 mg, ενώ ο ελληνικός δεν ξεπερνά περίπου τα 80-140 mg.
- Η εταιρία μας σας παρέχει, πιστοποιημένο Ελληνικό Καφέ, Espresso καθώς και Καφέ Φίλτρου, απαλλαγμένο από την καφεΐνη κατά 99,9% σύμφωνα με τη μέθοδο "Swiss water method".

"COFFEE PHILOSOPHY"

Κύριος άξονας της εταιρίας **"ALCAFE"**, είναι η σχολαστική επιλογή πράσινου καφέ και εν συνεχεία η σωστή επεξεργασία αυτού, μέσα από την ελεγχόμενη βιοτεχνική και όχι βιομηχανική παραγωγή μας η οποία εξασφαλίζει την ποιότητα, αλλά προπάντων τη σταθερότητα των φρεσκοψημένων καφέδων μας.

Αυτή η φιλοσοφία θα πρέπει να διακατέχει αφενός τον επιχειρηματία που επιλέγει να συνεργαστεί μαζί και αφαιτέρου τους Baristι του εκάστοτε καταστήματος. Για αυτό και βασικός και αδιαπραγμάτευτος γνώμονάς μας είναι να σερβιρετε το τέλειο φλιτζάνι. Απο την επιλογή της ποικιλίας / χαρμάνι που ταιριάζει στην επιχείρηση μέχρι την παρασκευή του αγαπημένου ροφήματος του καταναλωτή, είμαστε σε κάθε βήμα δίπλα σας, αυτός είναι άλλωστε και ο λόγος που αυτή τη στιγμή κρατάτε στα χέρια σας το **"Barista Manual"**.