

RASSEGNA STAMPA

TESTATA: PASTICCERIA INTERNAZIONALE

PERIODICITA': Mensile

DATA: Febbraio 2008

PAGINA: 119



**pausa
caffè**

**DECO
TECNOLOGICO**
L'ultima generazione delle macchine espresso professionali Gaggia si chiama Deco, dalle linee vintage con dettagli tecnologici: portafiltri inclinati per un maggiore comfort di presa, caldaia in acciaio inox, riscaldamento autonomo di ogni gruppo con controllo elettronico della temperatura. È disponibile in configurazione manuale ed elettronica in versioni da 2-3-4 gruppi. I colori sono grigio metropolised e rosso, entrambi illuminati da un retro macchina. La caldaia è in acciaio inox con flangia, per un'ispezione facilitata, mentre i portafiltri sono inclinati per migliorare la presa
(www.gaggia.it).



PER TUTTI I GUSTI
La linea di macchine professionali Aroma di Saeco comprende i modelli SM a dosatura manuale e i modelli SE a dosatura elettronica, a potenzialità da 150 a 600 caffè all'ora. Prodotto di punta è la due gruppi, Aroma SE 200, disponibile in versioni da 1 a 4 gruppi, sia standard che in versione compatta per spazi ridotti. Idea è invece una macchina automatica e compatta, con sei moduli per erogare caffè, bevande, latte, acqua calda e vapore. A questa si può affiancare l'Idea Payment Box per caffè 24 ore su 24 con gettone, moneta o card (www.saeco.it).





COCKTAIL TIME
Il caffè espresso diventa ingrediente per cocktail con Aroma di Hausbrandt, il mix caldo a base di caffè, crema di latte, cioccolato e sciroppo aromatizzante. Si prepara mixando al caffè Academia gli sciroppi Da Vinci Gourmet – importati dall'Inghilterra – e il Choko Là, a base di cacao e cioccolato, posta sul fondo del mix. E, per finire, una crema di latte e una spolverata di caffè. Tre le versioni: menta e cioccolato; mirtillo e cioccolato; nocciola e cioccolato
(www.hausbrandt.com).

Festival cinese
Dal 12 al 14 maggio Coffee Festival China avrà luogo a Guangzhou nell'ambito di Interbake China, fiera organizzata dalla Canton Universal Trade Fair Group di Canton e dalla All-China Bakery Association; in Italia è rappresentata dalla CFH Associates di Milano. Il caffè è diventato una passione soprattutto fra i giovani professionisti cinesi: il consumo cresce con una media costante del 15% ogni anno, raggiungendo il 70% nel periodo fra il 2005 ed il 2008, arrivando ad un totale di 11.073 tonnellate (info@cfhassociates.com).

PER GELATO E CREME
Espresso 100% Arabica Colombia è il nuovo caffè solubile che sta alla base del gelato e delle creme studiate da Giuso, ottenuto per liofilizzazione, così da conservare il valore nutritivo degli alimenti, poiché le alterazioni a carico di proteine, vitamine e aromi naturali sono basse e comunque molto inferiori agli altri processi di conservazione. I gelati risultano inoltre di facile bilanciatura, non contenendo acqua e grassi, e di rapida realizzazione grazie alla facile solubilizzazione del prodotto (www.giuso.it).



Doppia versione
È Karim Rashid l'ideatore del servizio Creamy in Bone China per Gaia&Gino, adatta sia per il caffè che per il tè, così da unire l'anima inglese e quella turca dell'eccentrico designer
(www.gaiandgino.com).

