



offerta caffè artigianale premiato Italy Food Awards Ottana

📍 Mappa

□



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

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 anni fa dei nostri parenti avevano iniziato questa attività di piccola torrefazione locale abbandonandola dopo qualche anno per emigrare all'estero. Dopo aver fatto questa scoperta abbiamo iniziato così ad indagare su questa attività appassionandoci sempre di più cercando di scoprire i tipi di caffè ed i metodi di tostatura che venivano utilizzati tanti anni fa. Così abbiamo iniziato a fare i corsi sulla tostatura, riuscendo ad ottenere la qualifica di tostatura e miscelazione professionale, assaggio e analisi sensoriale e sul caffè crudo. TOSTATURA LENTA E CAFFÈ ARTIGIANALE: Ora ci siamo specializzati nella tostatura lenta con le tradizionali tostatrici a tamburo rotante, 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 appassionati e dagli intenditori del caffè. Il caffè tostato lentamente con questo tipo di macchine (a differenza delle grosse torrefazioni che tostano con dei grossi macchinari industriali con dei getti d'aria bollente), permette lo sviluppo in maniera ottimale degli aromi, della crema e della corposità garantendo così un'esperienza "gourmet" ai nostri clienti.

📄 Descrizione

Un successo riconosciuto La nostra passione e il nostro impegno sono stati riconosciuti anche a livello nazionale. CAFFÈ MACINERA, infatti, è stata premiata come vincitrice dell' Italy Food Awards a Milano, premiata per il nuovo CAFFÈ ARTIGIANALE dalla TOSTATURA LENTA. riconoscimento che premia le eccellenze del settore alimentare italiano. Un traguardo che ci riempie d'orgoglio e che ci spinge a continuare il nostro percorso di ricerca e innovazione. Un viaggio lungo un decennio nella passione per il caffè: benvenuti nel mondo di CAFFÈ MACINERA. Una storia che affonda le sue radici in un passato lontano, quando i nostri antenati si dedicavano con passione alla torrefazione e alla macinatura del caffè. Una tradizione familiare che, come un filo rosso, ci ha guidato fino a oggi, facendoci riscoprire l'antica arte della tostatura lenta e artigianale. Un'arte che abbiamo imparato a conoscere e ad amare, diventando una delle realtà 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 macinatura. Questa scoperta ci ha permesso di riscoprire un'antica attività di torrefazione locale, abbandonata dai nostri parenti quando emigrarono all'estero. Questo ritrovamento ha acceso in noi una passione che ci ha spinto a indagare sempre più a fondo su questa affascinante attività. Il viaggio alla scoperta del caffè Siamo partiti alla scoperta dei tipi di caffè e dei metodi di tostatura usati in passato, frequentando corsi di specializzazione per ottenere la qualifica di tostatura e miscelazione professionale, assaggio e analisi sensoriale e sul caffè crudo. Un percorso di formazione che ci ha permesso di imparare le tecniche di tostatura lenta e artigianale, che utilizziamo tutt'oggi con passione. La tostatura lenta e il caffè artigianale La tostatura lenta, effettuata con le tradizionali tostatrici a tamburo rotante, è il segreto del nostro successo. Questo metodo, infatti, permette lo sviluppo ottimale degli aromi, della crema e della corposità del caffè, garantendo ai nostri clienti un'esperienza gourmet inimitabile. La nostra nuova miscela Oggi, da Ottana, in provincia 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.

Contatti

CAFFÈ MACINERA

Tel. 3208122575

<http://www.caffemacinera.it>

V. Umberto 1, Ottana, 08020

Dal lunedì al venerdì 08:30- 13:00 1

5:30 - 19:30 sabato 08:30 - 13:00
