

# MANIFESTO DEL CAFFEISTA

QUESTO LOCALE ADERISCE ALLA FILOSOFIA DI QUALITÀ PROMOSSA DA SCA ITALY E DALL'ISTITUTO ESPRESSO ITALIANO.

## ABBIAMO LA PASSIONE GIUSTA

Abbiamo sempre un sorriso, da quando entrate a quando ci salutate. Siamo baristi sempre in costante formazione. Amiamo il nostro lavoro e siamo sempre a vostra disposizione per ascoltarvi e guidarvi nella scelta del caffè e soddisfare la vostra curiosità. Non vendiamo caffeina bollente, vi regaliamo l'esperienza di espressi e cappuccini a regola d'arte.



## LA PULIZIA È LA NOSTRA FISSAZIONE



## IL NOSTRO ESPRESSO È PERFETTO



Per il vostro espresso usiamo un caffè macinato sempre fresco per garantire la massima aromaticità. Lo portiamo in un portafiltri pulito, poi lo livelliamo e lo pressiamo con attenzione. Agganciamo il portafiltri alla macchina e in circa 25 secondi, grazie anche a un'acqua perfettamente calibrata, vi serviamo un espresso di circa 25 ml in una tazzina preriscaldata alla giusta temperatura.

Le nostre attrezzature professionali sono sempre pulite in ogni dettaglio. Per esempio, niente oli giallastri sulla campana dei chicchi da macinare e acciai della macchina sempre splendenti, senza macchie o incrostazioni di alcun tipo.

Tra un caffè e l'altro puliamo i portafiltri e flussiamo l'acqua. Tutti i giorni provvediamo a una pulizia accurata a fine turno con dei prodotti specifici.

## PREPARIAMO IL CAPPUCCINO CON AMORE

Per il vostro cappuccino usiamo solo latte fresco a temperatura di frigo e lo versiamo in una lattiera di acciaio sempre pulita.

Azioniamo la lancia prima di immergerla nel latte per avere un vapore perfetto, poi montiamo il latte senza bruciarlo, e subito puliamo la lancia per il cappuccino successivo. Scaldiamo il latte una volta soltanto, dosandolo in base all'esigenza.



**i** ISTITUTO  
ESPRESSO  
ITALIANO

Italy  
**S**  
Specialty  
Coffee  
Association