

ANNO 37° NUMERO 08

aloha

bargiornale

★
COCKTAIL
SURREALISTI

Join The Colony è il drink
simbolo del nuovo menu
dell'Artesian di Londra, ispirato
all'arte di Salvador Dalí

★

★ PROFESSIONE ★
barista

COME GLI SPECIALTY HANNO CAMBIATO DOMANDA
E OFFERTA DI CAFFÈ. LA PAROLA DI DIECI CAMPIONI

TOSTATRICE AUTOMATICA

Il caffè è protagonista della vita imprenditoriale di tre generazioni della Ing. Napoli & C., che opera nel settore dei pubblici esercizi da quasi mezzo secolo. La miscela di caffè Don Fernandos è stata il primo prodotto aziendale a conquistare gli operatori grazie a un caffè dalla crema densa, un corpo ricco, una dolcezza immediatamente percepibile e un gusto ben equilibrato tra acidità e amarezza. Non solo caffè. Nel 2000 Angelo Napoli, amministratore delegato e il padre Fernando, presidente della società, sviluppano infatti l'idea di portare la tostatura direttamente nel locale bar.

E mettono a punto la tostatrice Tostabar Genius K1, studiata per essere flessibile e facile da usare. Tosta da 1 a 1,4 kg di caffè crudo per ciclo (la sua durata e il profilo sono totalmente personalizzabili), provvedendo automaticamente all'espulsione del caffè tostato e al raffreddamento, senza alcun intervento dell'operatore.

Quest'ultimo ha a sua disposizione un'ampia gamma di caffè crudi in miscela, monorigini e caffè gourmet e informazioni sulla lavorazione più appropriata al fine di ottenere un prodotto finito di qualità.

A chi vuole avvicinarsi a questa pratica viene fornita una breve formazione e messa a disposizione una sala assaggi.

www.ingnapoli.com



PER SAPERNE DI PIÙ

Trovi gli indirizzi
dei fornitori citati

da pag. 158

TUTTI GLI INDIRIZZI

Banco da mix con telecomando



Si chiama Vivandiere ed è molto più di un semplice mobile. Progettato e realizzato dal Laboratorio Mattoni (designer: Luca Mattoni), è un banco da cocktail bar da esterno con piano scorrevole ad azionamento elettrico (dimensioni: 237,9x103x62,7 cm). Si caratterizza per una struttura in profilati di acciaio inox spessore 2 mm., guide di scorrimento del piano ad estrazione completa in acciaio al carbonio temprato e trafilato a freddo, con elevata capacità di carico e assenza di gioco. È fornito di cella di refrigerazione isolata con struttura monoblocco in poliuretano ecologico densità 40 kg/mc. senza gas cfc, pareti interne e fondo in acciaio inox aisi 304 18/10 con angoli raggati per facilitare la pulizia. Tra le dotazioni: telecomando, interruttore manuale, rubinetto abbattibile in acciaio inox, vaschette di servizio gastronorm in acciaio inox con coperchio.

laboratoriomattoni.it