

VOGA CAFFE



IL NOSTRO CAFFÈ È UN'OPERA D'ARTE

Voga Caffè si propone di creare una perfetta tazza di caffè attraverso il connubio tra tradizione e innovazione, passione ed esperienza nella tecnologia e nella lavorazione del caffè.

Il caffè viene importato dalle varie origini selezionando i lotti migliori direttamente nel paese di raccolta. Creando un blend che bilanci perfettamente i vari caffè e ne risalti le caratteristiche dei singoli

Il caffè, prima di essere tostato, è quasi completamente privo di aroma. Durante l'operazione di tostatura, l'olio volatile del caffè si libera e si sparge su tutto il chicco, aderendo alla sua superficie e liberando tutto il suo aroma. Il chicco di caffè è una combinazione di fibre, grassi, proteine, minerali, vitamine e, naturalmente di caffeina; una buona tostatura è importante, perché l'aroma di tutte queste sostanze deve essere fatto emergere ma non distrutto. Durante la tostatura i chicchi di caffè vengono portati a temperature molte elevate per circa 15-18 minuti. I chicchi di caffè verde si trasformano in chicchi friabili, leggeri, bruni e profumati. Il grado di tostatura oltre ad influenzare il colore del caffè ha un ruolo fondamentale nel determinare le caratteristiche organolettiche della bevanda ottenuta; infatti è in questo processo che si formano le molteplici sostanze responsabili del gusto e dell'aroma del caffè.

La miscelazione è un arte e costituisce da sempre un segreto per ogni esperto di torrefazione. Miscelando insieme numerosi tipi di caffè diversi è possibile produrre un caffè che abbia un sapore compiuto ed amabile e che fa emergere le migliori caratteristiche di ogni caffè che compongono la miscela. La preparazione delle miscele è un lavoro di grandissima abilità, per questo abbiamo scelto personale qualificato con un palato molto sensibile, per avere una miscela unica, inimitabile e dal gusto inconfondibile.

VOGA CAFFE


VOGA CAFFE



MISCELA NERA

PROFILO AROMATICO

CREMA
Colore: nocciola.
Consistenza: medio/alta.
Persistenza: medio/alta.

AROMA
Intensità: medio/alta.
Qualità: note di cacao.

GUSTO
Acidità: quasi assente.
Amarezza: quasi assente – leggeri sentori di cacao amaro.
Dolcezza: presente, in grado di bilanciare la componente amara.
Bilanciamento: equilibrata armonia tra i sapori.

CORPO
Astringenza: assente.
Corpo: medio/alto.

RETROGUSTO
Intensità: medio/alta, con note di cacao amaro e pane tostato.
Persistenza: elevata

CAFFEINA
Contenuto basso grazie alla forte predominanza di arabiche lavate.

Miscela ideale per l'espresso, unita al latte si ottiene un cappuccino molto aromatico.

VOGA CAFFE


VOGA CAFFE



MISCELA BIANCA

PROFILO AROMATICO

CREMA

Colore: nocciola scuro.

Consistenza: elevata, sin dai primi istanti dell'erogazione.

Persistenza: elevata.

AROMA

Intensità: elevata, conferita dalla presenza di alcune varietà Robusta.

Qualità: note di frutta secca e spezie.

GUSTO

Acidità: assente.

Amarezza: presente ma bilanciata.

Dolcezza: presente.

Bilanciamento: equilibrato mix tra Arabiche e Robuste.

CORPO

Astringenza: quasi assente.

Corpo: elevato.

RETROGUSTO

Intensità: elevata, con note di frutta secca e spezie.

Persistenza: medio/alta.

CAFFEINA

Contenuto medio di caffeina.

Miscela ideale per l'espresso, unita al latte si ottiene un cappuccino fragrante e corposo.

VOGA CAFFE


VOGA CAFFE
DECA



MISCELA AZZURRA

Miscela decaffeinata di caffè Arabica e Robusta, proveniente da India, Brasile, Etiopia e Uganda.



VOGA CAFFE



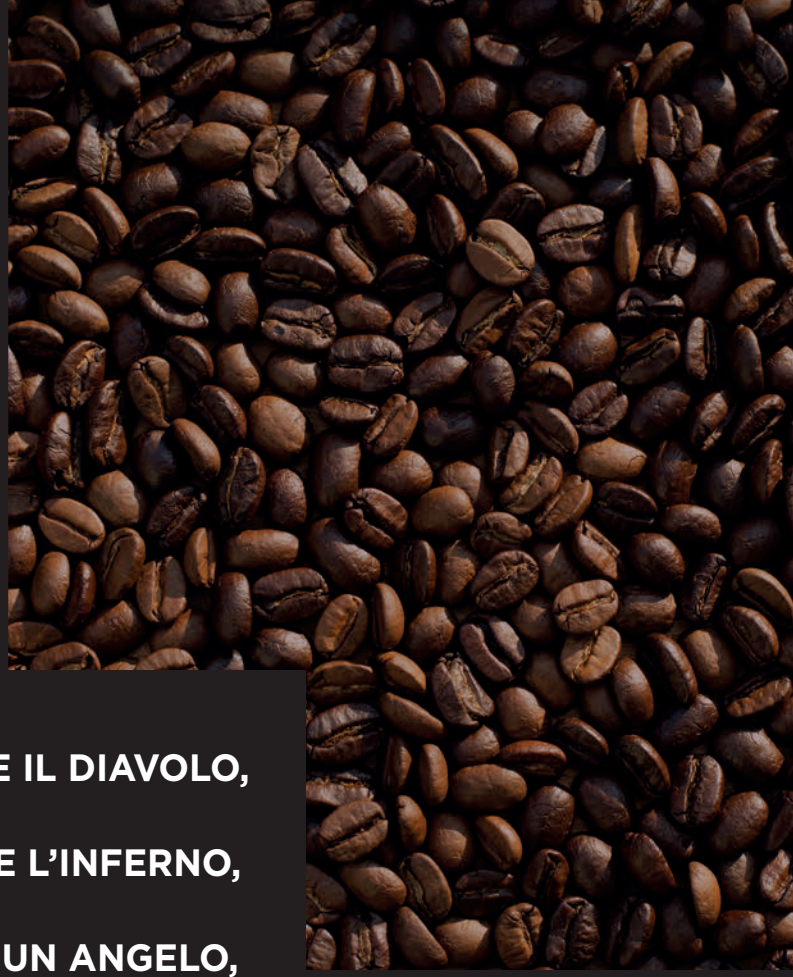
CIALDE

Cialde con pregiati caffè torrefatti in grani delle seguenti origini: Brasile, Etiopia, India, Camerun e Congo.



VOGA CAFFE





“ NERO COME IL DIAVOLO,

CALDO COME L’INFERNO,

PURO COME UN ANGELO,

DOLCE COME L’AMORE. ”

TALLEYRAND (1754-1838)





Sede Legale: Via Cassia, 2040 - 00123 - Roma - Italia

+39 06.30.88.04.03 - info@caffevoga.com - www.caffevoga.com