



*A*lma
*L*ibre



Италианска гастрономия без кафе няма, цялата технология, рецептите и кафе изобретения с италианското кафе ПАСКУЧИ и млечните продукти ТРЕВАЛИ превръщат кафето в АРТ-НАСЛАДА и обектите Ви в ХРАМ НА КАФЕТО.

Изборът ПАСКУЧИ CAFFÈ PASCUCCI :

Кафето е характерно растение, което най-много отразява богатството и възможностите на майката земя. Изборът на най-добрите сортове от международното производство на кафе е скъпо ДЕЛО, творчески процес, който изисква много знания и опит и много инвестиции. В страните производители на кафе се намират повече или по-малко качествени кафета, в зависимост от културата, технологията, климатът, знанията и желанието на всеки отделен производител. PASCUCCI строго избира производители на кафе и всяка година с все по-високи критерии развива партньорски отношения с тях, тъй като тези отношения са от най-важните предпоставки за все по-високо и по-високо качество.



Технология – място ПАСКУЧИ CAFFÈ PASCUCCI :

MONTECERIGNONE : Домът на кафето PASCUCCI е уютен за капризните зърна на кафето. Средиземноморския климат в Италия, идеалните условия на влажност и чистия въздух в базата на PASCUCCI са определящи фактори за обогатяване на природните качества и характеристики на избраните сортове, които пристигат при PASCUCCI. Най-съвременните машини и технологии са тясно свързани с традиционните тайни при обработването на кафето. Изпичането, процедурите на зрялост са прегърнати от майсторство и човешка любов към занаята.



Преобразяване ПАСКУЧИ CAFFÈ PASCUCCI :

Кафето е жив продукт, ценен и различен. Крайното усещане при консумацията на кафето е постижение в резултат на много междинни преобразователни процеси при обработката на кафето, където човешкият и технологическият фактор играят най-важната роля.



Наслада ПАСКУЧИ CAFFÈ PASCUCCI :

Насладата на кафето е тясно свързана с вълнуващата сфера на човешката същност. Пиене на всяко кафе PASCUCCI се превръща в ритуал. Натурални аромати и традиционни вкусове в пълна хармония превръщат всяка глътка във вълшебен екстракт. В този процес участваме всички :

- партньорите на PASCUCCI, които култивират вълшебните зърна,
- специалистите на PASCUCCI, които разбъркват смесите и пекът зърната,
- всички ние в АЛМА ЛИБРЕ които внасяме, прицизно складираме, транспортираме и обслужваме клиентите и дистрибуторите си в България,
- всички Вие които оцените качеството на PASCUCCI,
- внимателно и безкомпромисно приготвяте и сервирате кафето PASCUCCI,
- всички крайни потребители които решават да се отпуснат наслаждавайки се на вълшебното кафе PASCUCCI.



Успехът ПАСКУЧИ CAFFÈ PASCUCCI :

При PASCUCCI в центъра на вниманието е:

„високото и стабилното качество на продуктите, които произвеждат с цел задоволяване на потребителите и предизвикване на НАСЛАДА”.

Съвременните потребители и в България не се задоволяват вече с ниско или средно качество.

Все повече и повече потребители търсят по-високо качество, по-оригинални вкусове, по-различни рецепти, НАСЛАДАТА кафе.”

Гамата на рецептите PASCUCCI са безкрайни и непрекъснато се обогатяват.



Обработката на избраните сортове от ПАСКУЧИ, осигуряват неповторими аромати и много богат вкус. Всеки познавач на кафе, както и всеки любител потребител, открива в кафе ПАСКУЧИ характерния вкус и аромат **ЕДИНСТВЕНО** и **САМО** в кафе ПАСКУЧИ.





**Всяка смес КАФЕ ПАСКУЧИ
има собствен ХАРАКТЕР ПАСКУЧИ.
Изберете вкуса и аромата който Ви допада
за оригинално *ЕСПРЕСО ПАСКУЧИ***



Възможностите на растението кафе са известни от преди 10 века, но само в началото на 20ти век започва да се превръща в магическото питие, което ще стане всекидневния приятел на всеки съвременен потребител. През 1883г. Антонио Паскучи, създателят на фирма ПАСКУЧИ, сключва първото споразумението за свободната търговия между Англия и Италия. Суровото кафе се явява в Италия и започва пътешествието на италианската наслада КАФЕ ЕСПРЕСО ПАСКУЧИ.

Важните стъпки за оригинално ЕСПРЕСО ПАСКУЧИ :

Машината за кафето винаги е топла и за предпочитане се използва омекотена вода на не по-малко от 85-95оС. Налягането трябва да бъде на 9-15бара и задължително поставяме чашите ПАСКУЧИ върху машината, за да са топли преди използване, на около 40оС.

Мелите толкова кафе ПАСКУЧИ, колкото ви трябва за 3-4 дни като съхранявате винаги в затворен съд. В зависимост от машината, мелим кафето на такъв размер, така че да не бъде много ситно за да не минава от мрежата нито много едро за да може горещата вода да осигури и запази целия аромат включен в кафето ПАСКУЧИ.

Почистваме и изсушаваме добре металния филтър и поставяме около 7гр. смляно кафе ПАСКУЧИ. Натискаме равномерно и добре с натиск около 15-20к. Чистим внимателно горния ринг на металния филтър и поставяме в кафе машината.

Пускаме кафе машината. Кафето започва да тече в затоплената чаша ПАСКУЧИ като мед, с цвят на изпечени лешници. За около 20сек. ще се оформи късо кафе еспресо около 40мл. Когато маслата бъдат почти изцяло извлечени, цветът на напитката която изтича ще избледнее.

Каймака на ЕСПРЕСО ПАСКУЧИ осигурява отличен цвят на изпечени лешници, плътен и ароматен, гаранция за отлично извличане на ароматите включени в зърната на кафето ПАСКУЧИ.

Вижте още : www.pascucci.it/videogallery
www.youtube.com/watch?v=8ISbolwzBAA
www.youtube.com/watch?v=Jse8kKseBPM





Насладата на КАФЕ ПАСКУЧИ е РИТУАЛ.
Пътешествие и събуждане на образи.
Късо или дълго еспресо, с или без захар,
КАПУЧИНО с каймака на млякото.



“КАПУЧИНО” на италиански означава „малка качулка” и е свързано с група францискански монаси от началото на 16 век, които носили расо с качулка и ги наричали „капучини”. Marco d’Aviano е монахът-капучин, който през 17 век оформил пръв топло питие с еспресо кафе и каймак на мляко. Рецептата бързо се разпространила в Италия и постепенно в целия свят и вече кафето КАПУЧИНО се предлага във всеки обект и в България.

Важните стъпки за оригинално КАПУЧИНО ПАСКУЧИ :

Условието за качествено кафе капучино е използване на качествено, пълномаслено краве мляко, 3,6% масленост, с всичките млечни протеини по природа (3,1%). Идеално мляко за капучино е пълномасленото краве мляко TREVALI LATTE INTERO от известната ТРЕВАЛИ-КООПЕРЛАТ.

Оформяне на млечна пяна за кафе капучино изглежда трудна процедура, но с качествено пълномаслено и пълнопротеиново мляко TREVALI LATTE INTERO и точните стъпки, с малко практика успехът е сигурен.

Пускате малко пара от дюзата за пара на кафе машината и почистваме добре изхода на парата. Пълните металната кана за капучино с мляко до 1/3. Поставете отвора на дюзата за парата в каната с млякото около един сантиметър под повърхността на млякото. (това ще вкара повече въздух и млякото ще започне да разширява обема си.)

Пускате пара без да движите циклично металния съд, но само бавно надолу като се вдига обема на млякото.

Парата действа към млечните мазнините и протеини и млякото постепенно удвоява обема си. Ако се явяват големи мехури потопете още 1-2 см. дюзата под повърхността на млякото. Млякото трябва да получи до 65оС факт който се проверява с термометър или се усеща вот ръката на бариста.

Ударете съда с млечната пяна няколко пъти в барплота и развъртете с кръгообразни движения няколко пъти, за да се спукат големите балончета в пяната и за да се получи консистентен вид с приятен лъскав вид, готов за употреба.

В затоплена голяма чаша ПАСКУЧИ правите еспресо около 40мл. и после върху еспресото сипвате млечната пяна догоре
Вижте още : www.pascucci.it/videogallery
www.youtube.com/watch?v=Co6y4NDYhdg





Огромна гама и рецепти ПАСКУЧИ
покриват нуждите на съвременните потребители.

КЛАСИЧЕСКО ФРАПЕ

вече е на лице и в България с SOLUBILE PASCUCCI.
Разтворимо-солубиле гранулирано кафе ПАСКУЧИ.



Кафе фрапе както го познаваме на Балканите се налага случайно когато през 1957г. в солунския търговски международен панаир служител уморен и жаден разбъркал в шекер- кафе, студена вода и захар. Питието получава кафе-пяна отгоре след средата на чашата и студено разрежено кафе от средата на чашата надолу. Постепенно се добавя мляко,лед и повече захар за любителите на сладкото.



Важните стъпки за оригинално ФРАПЕ ПАСКУЧИ :
Кафето СОЛУБИЛЕ ПАСКУЧИ е 100% гранулирано кафе ПАСКУЧИ смес от висококачествени сортове от кафе придавайки изключителен аромат, богат вкус и пяна, отлична структура и визия. Гранулите СОЛУБИЛЕ ПАСКУЧИ се разтварят бързо и изцяло в студена вода, осигурявайки бързо и отлично ФРАПЕ ПАСКУЧИ.



ФРАПЕ ПАСКУЧИ в ШЕЙКЕР

ФРАПЕ ПАСКУЧИ в МИКСЕР



1. сложете в шейкера 2 пълни малки лъжички кафе СОЛУБИЛЕ ПАСКУЧИ.
2. Добавяте 2 пълни малки лъжички захар за сладко фрапе или 1 лъжичка за средно. (кафява или бяла захар по ваше желание).
3. Добавяте малко вода, (около 50мл.) и една буца лед.
4. Затворете добре шейкера и разклатете силно 30-40 пъти диагонално и бързо.
5. Сипвате разклатеното питие в чаша.
6. Ако желаете мляко добавяте около 100 мл. студено мляко.
7. Добавете две големи буци лед.
8. Пълните чашата с много студена вода
9. Сервирайте със сламка.

1. сложете в чашата на миксера или друга чаша 2 пълни малки лъжички кафе СОЛУБИЛЕ ПАСКУЧИ.
2. Добавяте 2 пълни малки лъжички захар за сладко фрапе или 1 лъжичка за средно. (кафява или бяла захар по ваше желание).
3. Добавяте не повече от 50мл. вода, без лед.
4. Разбивате в миксер за малко време като бъркалката на миксера стига до дъното на чашата докато се разтопи захарта и кафето.
5. Сипвате хомогенизираното питие в чаша.
6. Ако желаете мляко добавяте около 100 мл. студено мляко.
7. Добавете 2-3 големи буци лед.
8. Пълните чашата с много студена вода
9. Сервирайте със сламка.



Традиционното КАПУЧИНО превърнато в студено
питие с пълтна студена пяна или крем
е съвременен вариант на кафе известен като
ФРЕДО КАПУЧИНО



Основата е традиционното италианско ЕСПРЕСО КАФЕ превърнато в много студен вариант с лед и богата млечна, пълтна, много студена пяна.
ФРЕДО КАПУЧИНО е различна рецепта от фрапе, с различна консистенция, вкус и плътност, но със същото чувство за приятно лятно студено питие.
Ще представим две иноваторски рецепти за **ФРЕДО КАПУЧИНО**.

Важните стъпки за оригинално **ФРЕДО КАПУЧИНО** :
Оформяте двойно еспресо ПАСКУЧИ по традиционния начин,
както се представя подробно в страница 76
и добавяме 1-2 буци лед за да изстудим кафето.



**КЛАСИЧЕСКИ
ФРЕДО КАПУЧИНО**
с обезмаслено
мляко 0%



**ФРЕДО КАПУЧИНО
КРЕМ**
с „кофи крем”
готово за употреба



Поставяте в хладилника обезмасленото (0%),
пълнопротеиновото мляко **ТРЕВАЛИ СКРЕМАТО**.
Разбивате в миксера за 10-15 секунди млякото
докато се сгъсти и получи структура на пяна.
В дъното на студена чаша ПАСКУЧИ поставяте
буци лед и изсипвате приготвеното студено
кафе еспресо ПАСКУЧИ.
Върху кафето, поставяте млечната пяна
ТРЕВАЛИ СКРЕМАТО до повърхността на чашата.
Поставяте черна сламка и сервираете.

КОФИ КРЕМ ТРЕВАЛИ е специален крем
за **ФРЕДО КАПУЧИНО**, леко сладък, много
стабилен и изключително функционален
и бърз за производство.
Поставяте в хладилника **КОФИ КРЕМ** и
разбивате за 7-10 секунди в миксер за
фрапе. Кремът е готов.
Върху кафето, поставяте млечния крем
КОФИ КРЕМ ТРЕВАЛИ и пълним чашата.
Поставяте черна сламка и сервираете.

Иновацията в рецептите ПАСКУЧИ превръща питиета ПАСКУЧИ в автентични изкушения изненадвайки всеки съвременен потребител с вкусови комбинации основани на еспресо ПАСКУЧИ, студен и топъл шоколад ПАСКУЧИ, сорбето или конфузио ПАСКУЧИ и много други кафе-иновации осигурявайки наслада за потребители и възможности за различие и идентичност на всеки обект.

КАФЕ ПАСКУЧИ с ликьор ПАСКУЧИ.

Ликьорът ПАСКУЧИ е кафе-алкохолен екстракт иновация на ПАСКУЧИ.

Малко ликьор ПАСКУЧИ във всяко кафе ПАСКУЧИ осигурява богати аромати и неповторими вкусове.

ТОПЪЛ и СТУДЕН ШОКОЛАД ПАСЧИОКО.

Класически пълномаслен шоколад ПАСЧИОКО плътен, много богат и велурен на консистенция е гордост на ПАСКУЧИ, основа за десетки напитки за топли или студени апликации.

ГАМА СОРБЕ ПАСКУЧИ

Скрежени напитки ПАСКУЧИ основани на еспресо, шоколади и ликьора ПАСКУЧИ с или без млечна сметана ТРЕВАЛИ образуват гама от нови иноваторски СОРБЕ КАФЕ ПАСКУЧИ НАСЛАДИ.

ГАМА КОНФУЗИО ПАСКУЧИ

Основани върху основните рецепти ПАСКУЧИ еспресо, капучино, шоколад, сорбе и др. с крем и технология ПАСКУЧИ КОНФУЗИО, **напитките ПАСКУЧИ се превръщат в СЛАДКАРСКО КАФЕ ИЗКУСТВО.**

ЧАЙ , БИО НАПИТКИ ПАСКУЧИ

БИО ПАСКУЧИ БИО и БЕЗКОФЕИНОВО КАФЕ

Гамата на продуктите ПАСКУЧИ покрива всички нужди на съвременните потребители.

Изчерпателна гама от натурални чайове, природно безкофеиново кафе БИО напитки и кафе ПАСКУЧИ.





Насладата ПАСКУЧИ със стотици рецепти и разновидности на кафе осигуряват истинско удоволствие.

Стотици обекти с кафе-ПАСКУЧИ, храмове за кафе във всички столици и големи градове в света с италианския финес и стил осигуряват атмосферата за да усети всеки посетител аурата ПАСКУЧИ! Защо не и във Вашия обект?!



НАЧИН НА ЖИВОТ





Alma
Libre