



ALY TALLY
I NOSTRI
AROMI

ESPRESSO INTENSO

ESPRESSO INTENSO

Il **Caffè Espresso Intenso** non è solo la varietà di maggior consumo in Italia, ma anche un rituale quotidiano indimenticabile, legato alla cultura e alle tradizioni delle famiglie italiane, una vera e propria istituzione, ormai entrata a far parte dell'**identità nazionale**, per cui siamo riconosciuti e apprezzati in tutto il mondo.



I chicchi di caffè vengono tostati e macinati in capsule che racchiudono tutto l'**aroma ricco** e **bilanciato** ed un gusto dolce e leggero, compatibili con le macchine Nespresso®.

Il caffè espresso, nato a Torino nel 1884, si ottiene dall'unione dei semi di arabica e robusta. Viene denominato con il termine "Espresso" perchè consumato velocemente nei locali dei bar e delle caffetterie, preparato espressamente per il cliente con un particolare metodo di estrazione, utilizzando una speciale macchina che consente di ottenere una bevanda servita in tazzina molto concentrata, cremosa, dal gusto e dall'aroma intensi. Al giorno d'oggi disponibile in comode cialde, da utilizzare quotidianamente nella pausa caffè.





Coffee
Time



RISTRETTO INTENSO

BISLBELLO INTENSO

Il Caffè **Ristretto Intenso** si riconosce subito per la sua densità e colore scuro, è composto esclusivamente da caffè 100% Arabica dell'**America meridionale**. È caratterizzato da una **crema densa**, vellutata e dalle note di cioccolato fondente ottenute grazie ad una tostatura **medio-scuro** che dona maggiore intensità agli aromi.



I semi di Robusta vengono selezionati per garantire un'**alta qualità** per offrire un caffè a tratti forte, estremamente aromatico e con un retrogusto fruttato e leggermente acidulo.

Viene torrefatto in **Belgio** attraverso una macinazione molto fine a velocità media, confezionato in Italia in atmosfera protetta per mantenere la freschezza.



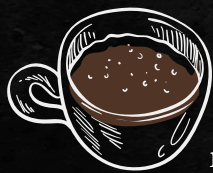


Coffee
Time



ARABICA

Il Caffè tostato e macinato *Arabica*, oltre ad essere la prima varietà di caffè coltivata è anche il frutto della relazione delle migliori varietà arabica sapientemente unite in un'unica tostatura a media intensità. Si preservano così le caratteristiche aromatiche del caffè, garantendo un'ottima *cremosità*, profumi fruttati e molto delicati.



L'aroma vellutato e leggermente acidulo esalta le note fruttate e floreali, ottenendo così il caffè perfetto per chi desidera un sapore profumato con una crema densa color nocciola, grazie anche alla tostatura in atmosfera protetta e alla qualità di ogni singolo chicco.

L'Arabica ha più di *20* varietà con sapori e aromi differenti, originario dell'Etiopia e dell'Arabia si diffonde in tutte le coltivazioni delle zone tropicali di tutto il mondo.





DEKA

DEKÀ

Il **Caffè Deka** è caratterizzato dal bilanciamento totale di pregiato **arabica** e **robusta**.

Un **Decaffeinato** che non toglie nulla al piacere del vero espresso, offre agli amanti del caffè un'esperienza aromatica unica, con una minore quantità di caffeina.

Ideale per i momenti di relax durante la pausa caffè, grazie alla sua struttura vellutata che ti trasporta attraverso le note di cereali e pane tostato.

Per ottenere il caffè decaffeinato si estrae la caffeina dal chicco ancora verde (ossia crudo, non ancora tostato) trattandolo successivamente con processi del tutto simili a quelli utilizzati per il caffè normale.

Il **processo di decaffeinizzazione** comprende sei fasi: gonfiaggio, estrazione della caffeina, recupero del solvente, asciugatura, confezionamento e analisi.





Coffee Time





ALYTALY
CAFFÈ

ALYTALY CAFFÈ' SRL

Via Cicogna, 34/A - 40068

San Lazzaro di Savena (BO)

P.IVA 03915180362