



A MILANO DAL 1883

PECK PRESENTA LA NUOVA LINEA DI CAFFÈ MONORIGINE

12 PAESI, 15 VARIETÀ:
UN AFFASCINANTE VIAGGIO NEL GUSTO
LUNGO L'INTERA FASCIA EQUATORIALE DEL PIANETA
SOLO DA PECK

PECK
VIA SPADARI 9 . MILANO





MILANO, 25 FEBBRAIO 2016

12 paesi, 15 varietà (che includono 12 caffè monorigine e 3 miscele), un solo comune denominatore: **la qualità.**

Con la consueta ricerca di eccellenza che contraddistingue la selezione dei suoi prodotti, nasce la nuova linea di caffè monorigine in lattina, firmata Peck.

CAFFÈ TOSTATO IN GRANI

Da Peck ora il caffè viene venduto in grani e macinato al momento secondo il desiderio del cliente (per moka, espresso o napoletana), perché solo così se ne conservano gli aromi e se ne mantengono inalterate le caratteristiche organolettiche.

BARATTOLO IN LATTINA DA 125 GRAMMI

Al passo con le più recenti ricerche in materia di caffè, Peck ha scelto il barattolo in latta, che conserva il prodotto in atmosfera modificata e non permette il passaggio della luce rallentando l'invecchiamento del chicco tostato.

125 grammi inoltre è la giusta quantità perché venga consumata in un breve lasso di tempo, garantendo così la costante freschezza del caffè.

La chiusura della latta è costituita da un'innovativa pellicola *easy-peel* che ne facilita l'apertura e garantisce il totale isolamento del contenuto; il bordo interno della latta è stato studiato per non essere tagliente, evitando spiacevoli inconvenienti.

LA SCELTA DI CAFFÈ MONORIGINE

L'assaggio di singole origini in purezza permette di ritrovare in tazza le caratteristiche uniche e peculiari di ogni terreno d'origine, tramutando il sorso della bevanda in un vero e proprio viaggio.

SOLTANTO ORIGINI DI COFFEA ARABICA

Rispetto alla *Coffea Canephora* (comunemente chiamata *Robusta*) la specie *Arabica* cresce ad altitudini elevate (oltre i 900 metri), è sottoposta a forti escursioni termiche e possiede un contenuto superiore di lipidi (precursori degli aromi riscontrabili in tazza), oltre ad un contenuto di caffeina inferiore. È per questo motivo che la bevanda derivante dalla specie *Arabica* è notevolmente complessa a livello aromatico.

AL BANCONE DI AL PECK

Al bar del ristorante Al Peck, al primo piano di via Spadari 9, viene servito - a rotazione mensile - uno dei nuovi 12 caffè monorigine ora in vendita nel negozio sottostante.

DEGUSTAZIONE GUIDATA PER IL PUBBLICO

Sabato 12 marzo, presso il ristorante Al Peck al primo piano di via Spadari 9, un esperto selezionatore di caffè condurrà una degustazione guidata aperta al pubblico (a pagamento, su prenotazione), che si svolgerà dalle 16 alle 18. www.peck.it



LE 12 MONORIGINE

Una selezione che attraversa la totalità della fascia equatoriale del pianeta (la zona in cui cresce il caffè), proponendo un'ampia gamma di scelta senza tralasciare alcune rarità.

MALAWI PAMWAMBA AA

Zona di produzione: Namadzi

Varietà: Catimor

Coltivazione: 900 ~ 1.300 metri

Il caffè Malawi Pamwamba cresce su un terreno alluvionale di argilla e dolerite, che contribuisce al suo gusto fruttato, e viene esclusivamente raccolto a mano, lavato (attraverso trattamento in umido) ed essiccato al sole. È ben noto per il suo sapore dolce e fruttato: lime, susina, arancia, ananas. In tazza presenta un'acidità citrica, un buon corpo e retrogusto balsamico, asciutto e pulito.

BURUNDI KIBUYE (CUP OF EXCELLENCE)

Zona di produzione: Burundi

Varietà: Bourbon

Coltivazione: 1.500 ~ 2.000 metri

Il caffè coltivato in Burundi è soprattutto di varietà Arabica Bourbon. Il metodo di lavorazione è il lavato: le ciliegie di caffè sono spolpate e trasferite in vasche di fermentazione, dove riposano per 18-24 ore. È un caffè dal corpo leggero, con sentori dolci e fruttati di lime, caramello, ananas, amarena e un retrogusto floreale e persistente. La Cup of Excellence è il più prestigioso riconoscimento dato a un caffè di qualità fine.

PANAMA GEISHA

Zona di produzione: Panama

Varietà: Geisha

Coltivazione: 1.850 metri

Questo caffè cresce nelle piantagioni di Panama ed è uno dei più rari al mondo. La qualità Geisha Grand Reserve deriva da una cultivar molto antica, che cresce a 1.850 metri sul livello del mare. In tazza, sviluppa sentori aromatici e sapori estremamente complessi; vi si ritrovano note di gelsomino e di frutti carnosi, come la pesca e l'albicocca.

COSTA RICA TARRAZÚ

Zona di produzione: Tarrazú

Varietà: Catuai - Caturra

Coltivazione: 900 ~ 1.500 metri

Il Costa Rica è una regione unica al mondo per la sua terra vulcanica e per il drenaggio ideale. L'acqua, il suolo ed il clima sono fattori insostituibili, che rendono il caffè coltivato in queste zone di qualità gourmet. Deliziosamente morbido e dal dolce profumo fruttato, il suo profilo aromatico è caratterizzato da sottili sfumature di cioccolato, che si abbinano perfettamente al delicato sentore di agrumi.



BRAZIL YELLOW DIAMOND CERRADO (CERTIFIED 100% TRACEABILITY)

Zona di produzione: Cerrado

Varietà: Yellow Catuai

Coltivazione: 800 ~ 1.300 metri

Una delle caratteristiche peculiari di questa regione sono le stagioni ben definite: un'estate calda seguita da un inverno gradevolmente secco, grazie a cui le piantagioni producono caffè di alta qualità e ben identificabile. Questo caffè sprigiona note agrumate e al palato risulta piacevolmente citrico ma ben bilanciato, dalla delicata acidità.

ETHIOPIA SIDAMO

Zona di produzione: Sidamo

Varietà: Sidamo

Coltivazione: a circa 2.000 metri e oltre

Sidamo è una varietà arabica di caffè coltivata nella regione etiope di Sidamo, molto apprezzata per la sua profonda nota di spezie e cioccolato e per il caratteristico aroma floreale. La caratteristica distintiva che emerge in degustazione è il sentore di limone ed agrumi, abbinati ad una brillante acidità media e ad un retrogusto persistente.

GUATEMALA HUEHUETENANGO

Zona di produzione: Huehuetenango

Varietà: Bourbon, Caturra

Coltivazione: 1.500 ~ 1.800 metri

Il caffè di Huehuetenango è coltivato nelle regioni montuose del nord del Guatemala, una zona che produce alcuni dei caffè guatemaltechi più pregiati. All'assaggio si presenta sottile e morbido, ma anche complesso e interessante. Con sapori fruttati caratteristici e delicati, questo caffè ha un corpo importante (spesso burroso), un dolce aroma floreale, ed un finale piacevole, pulito al palato e persistente.

JAMAICA BLUE MOUNTAIN

Zona di produzione: Giamaica

Varietà: Jamaica Blue Mountain®

Coltivazione: 900 ~ 2.000 metri

Questo raro caffè è coltivato nelle maestose montagne giamaicane denominate Blue Mountains, dove i chicchi crescono all'ombra di alberi della foresta pluviale, senza l'uso di pesticidi chimici o altri additivi. Tra i migliori e più raffinati caffè premium gourmet di tutto il mondo, è apprezzato per il suo delicato equilibrio tra gusto pulito, dolce, morbido e persistente, praticamente senza amarezza, ed un aroma fresco, con una profusione di note floreali e sentori dolci a base di spezie e nocciola.



NEPAL MOUNT EVEREST

Zona di produzione: Nepal

Varietà: Monte Everest

Coltivazione: 600 ~ 900 metri

È l'unico caffè al mondo coltivato a nord del Tropico del Cancro. La maggior parte del caffè nepalese viene coltivato da piccoli agricoltori ed è fertilizzato organicamente con concime di bufalo. Raccolto a mano e lavato, viene essiccato al sole. Grande consistenza e struttura, note di cacao e arancia candita si dissolvono in pregiate note di zenzero. Viene anche definito "caffè da meditazione".

INDIA PLANTATION A

Zona di produzione: Karnataka

Varietà: Plantation A

Coltivazione: 600 ~ 2.000 metri

Il Karnataka è particolarmente noto per essere un paradiso turistico con fitte foreste e riserve naturali, oltre a grandi piantagioni di caffè. È sede del Central Research Institute of Coffee ed è anche il Paese da cui hanno avuto origine i caffè indiani. In tazza risulta molto pulito, con ricordi di cioccolato fondente, pepe, caramello e malto. Lieve acidità arancio ed un finale burroso e cremoso.

COLOMBIA SUPREMO HUILA

Zona di produzione: Huila

Varietà: Caturra, Typica

Coltivazione: 1.520 ~ 1.650 metri

La regione Huila, nel sud del Paese, produce alcuni dei caffè top della Colombia. Il caffè viene coltivato all'ombra di enormi vecchi alberi chiamati Ceibas. Le ciliege mature vengono raccolte a mano, trattate in umido ed essiccate al sole su terrazze. In tazza presenta un'acidità ben equilibrata ed un corpo delicato. Al primo sorso si percepiscono la dolcezza e lievi accenni di crostata di frutta; si conclude con una nota dolce-amara di cioccolato fondente.

INDONESIA KOPI TONGKONAN TORAJA

Zona di produzione: Toraja, Sulawesi

Varietà: Bourbon, Pacas, Pacamara

Coltivazione: 1.400 ~ 1.900 metri

Il popolo Torajan vive in quella che chiamano la Terra dei Re Celesti. Qui, sui terreni vulcanici dell'isola di Sulawesi, cresce il "Kopi Tongkonan Toraja".

I preziosi chicchi di caffè color giada sono conservati in sacchetti di cotone da 1,5 kg e racchiusi in una botticella di legno intagliato a mano, riccamente decorato con rappresentazioni simboliche. In tazza sprigiona note di cioccolato e mandorla; il gusto è dolce e speziato, con un accenno di affumicato, il corpo è pieno e ricco, con una lieve acidità.



*La scelta del Kopi Toraja invece che del noto Kopi Luwak (prodotto dalla digestione del frutto del caffè da parte dello zibetto delle palme indonesiane) è dovuta al fatto che se un tempo gli animali vagavano liberi nella foresta, scegliendo i frutti giunti a giusta maturazione, oggi si è sviluppato l'allevamento intensivo con alimentazione forzata. Per questo la scelta di Peck è caduta su un prodotto altrettanto raro e pregiato, il Kopi Toraja, che cresce su terreni vulcanici dell'isola di Sulawesi ed è coltivato solamente da un ristretto gruppo etnico che ne produce una quantità limitatissima. I preziosi chicchi vengono conservati in sacchetti di cotone da 1,5 kg e racchiusi in piccole botti di legno intagliate a mano ricavate dal tronco del Bo'bok, albero nazionale indonesiano.

LE 3 MISCELE

L'assortimento include anche 3 miscele di caffè tostato studiate appositamente per Peck, anch'esse conservate in lattina da 125 g in atmosfera protetta in grani da macinare al momento in negozio:

CAFFÈ 100% ARABICA

Da un'accurata selezione dei migliori cru brasiliani e centroamericani nasce questa miscela dolce e particolarmente raffinata, la cui tenue acidità ricorda il cacao in purezza con fragranze di nocciola, pane biscottato e note di agrume candito.

CAFFÈ MILANO

La miscela Caffè Milano si contraddistingue per l'utilizzo di origini che conferiscono al prodotto corposità ed allo stesso tempo delicatezza. In tazza sprigiona note di raffinato cioccolato fondente con profumi di gianduia e nocciola.

CAFFÈ DECAFFEINATO

Una miscela decaffeinata creata dalla selezione di profumate qualità caffè Arabica che regalano a questo caffè il tipico aroma delicatamente vellutato e cioccolatato. Si caratterizza per la particolare ricchezza e persistenza aromatica.

INFORMAZIONI PRATICHE

INDIRIZZO . Peck, via Spadari 9

TELEFONO . 02 802 3161

SITO . www.peck.it



A MILANO DAL 1883

I CAFFÈ MONORIGINE DI PECK

LE CARATTERISTICHE

	DOLCEZZA	ACIDITÀ	CORPO	INTENSITÀ
BRAZIL YELLOW DIAMOND CERRADO	●●○○○○	●○○○○○	●●●●●●	●●○○○○
INDIA PLANTATION A	●●●○○○	●○○○○○	●●●○○○	●●●○○○
MALAWI PAMWAMBA AA	●●●●○○	●●●○○○	●●●●●○	●●●●●●
COLOMBIA SUPREMO HUILA	●●●○○○	●●●●○○	●●●○○○	●●●●○○
COSTA RICA TARRAZÚ	●●●●○○	●●●●●●	●●●○○○	●●●●○○
INDONESIA KOPI TONGKONAN TORAJA	●●●●○○	●●●○○○	●●●●●○	●●●●●●
PANAMA GEISHA	●●●●○○	●●●●○○	●●●●●●	●●●●●●
JAMAICA BLUE MOUNTAIN	●●●●●●	●●●○○○	●●●●●●	●●●●●●
BURUNDI KIBUYE COE	●●●●○○	●●●○○○	●●●○○○	●●●●●●
GUATEMALA HUEHUETENANGO	●●●●○○	●●○○○○	●●●○○○	●●●○○○
NEPAL MOUNT EVEREST	●●●●●●	●●○○○○	●●●●●○	●●●●●●
ETHIOPIA SIDAMO	●●●●●●	●●●●○○	●●●○○○	●●●●●●

Scala di giudizio: da 0 a 5 (0 = per nulla / 5 = moltissimo)