



L'AROMA PROTETTO TORRISI

METODI TRADIZIONALI E TECNOLOGIE AVANZATE
RENDONO IL CAFFÈ TORRISI PRIMO IN SICILIA
PER TRADIZIONE E QUALITÀ



TORRISI
CAFFÈ ESPRESSO

QUALITÀ COSTANTE

Il caffè, come è noto, è un prodotto agricolo e ogni chicco non è mai uguale all'altro per dimensione, forma e peso.

Anche se nei paesi d'origine viene fatta già una selezione in base alla grandezza del chicco stesso, questa non basta per risolvere dei problemi di alterazione di aroma che nascono in fase di tostatura e si avvertono solo quando lo si beve. Infatti, a seconda della qualità di caffè da tostare, la tostatrice viene programmata sia per il "tempo di cottura" che per la "temperatura"; la minima variazione di grandezza e di forma del singolo chicco

rispetto allo standard, può far sì che lo stesso risulti bruciato (colore scuro) o poco tostato (colore marrone/verdastro). Questi chicchi "difettosi" possono, pertanto, portare le fastidiose alterazioni di aroma, quali sapore di bruciato o asprezza.

La selezionatrice elettronica fotocromatica per colore assicura una qualità costante, eliminando sia i chicchi eventualmente bruciati che i poco tostati, e permette così di mantenere inalterate nel tempo le elevate caratteristiche delle miscele Torrisi. È proprio il caso di dire che le nostre miscele sono controllate chicco per chicco.



🇬🇧 Our electronic photochromatic sorter, which selects per color, guarantees a constant quality by eliminating burnt grains and little roasted ones, and allows maintaining unaltered the high-quality characteristics of Torrisi's blends. This is the very case we can say our blends are controlled grain per grain.

🇫🇷 Le torrificateur, une trieuse électronique photochromique par couleur, garantit une qualité constante, en éliminant les grains brûlés et les peu torréfiés, ce qui permet une longue conservation de l'excellente qualité des mélanges Torrisi. C'est le cas de le dire: nos mélanges sont contrôlés grain par grain.

🇩🇪 Die Vollfarb-Sortiermaschine garantiert eine beständige Qualität, indem sie die eventuell sowohl angebrannten als auch die ungerösteten Kaffeebohnen ausscheidet. Das erlaubt, den Torrisi-Kaffeemischungen ihr feines Aroma für lange Zeit unverändert zu bewahren. Es handelt sich um keine Redensart: unsere Kaffeemischungen werden Bohne nach Bohne überprüft.

🇬🇧 CONSTANT QUALITY

As well known, coffee is a farm product and grains are different one another for size, shape and weight. Even if in the production countries of origin a first selection is made according to the size of grains, this is not enough to solve the problem of the aroma alteration that is due to the roasting but comes out only when drinking the final product.

In fact, based on the quality of the coffee to be roasted, the toaster is programmed both for the roasting time and the temperature.

The minimum difference in size and shape of a single grain compared to the majority of it can give the result of burning, dark color, or little roasted brown/greenish color.

Such "defected" grains can, by the way, spoil the aroma releasing the typical burning taste or sharpness.

🇫🇷 QUALITÉ CONSTANTE

Le café, comme tout le monde le sait, est un produit agricole, ce qui fait que chaque grain n'est jamais comme un autre, quant à la dimension, à la forme et au poids. Même si dans les pays d'origine on fait déjà une première sélection basée sur la taille des grains, cela n'est pas suffisant pour résoudre les problèmes liés à l'altération de l'arôme qui naissent pendant la torréfaction et qui s'apprécient au moment où le café sera bu. En fait, selon la qualité du café à torréfier, on choisit la durée et la température auxquelles les grains sont soumis dans le grilloir; toute variation de taille et de forme d'un seul grain par rapport au standard établi peut produire des grains brûlés (de couleur brune) ou peu torréfiés (de couleur brune-verdâtre). Ces grains "défectueux" peuvent altérer l'arôme en le viciant avec un gênant goût de brûlé ou d'acidité.

🇩🇪 KAFFEE TORRISI UNTER SCHUTZATMOSPHERE VERPACKT

Kaffee ist ein Agrarprodukt und jede Bohne hat ihre eigene Größe und Form und ihr eigenes Gewicht. Obwohl eine erste Auswahl nach Größe der Bohnen schon in den Herkunftsländern geführt wird, reicht sie dafür nicht aus, um Probleme in Hinsicht auf Geschmacksveränderungen beim Rösten zu vermeiden und man merkt die, erst wenn man den Kaffee trinkt. Daher wird auf dem Kaffeeröster sowohl die Temperatur als auch die Brenndauer je nach der Größe der Bohnen eingestellt. Der kleinste Größen- und Formunterschied unter Kaffeebohnen kann bedeuten, dass einige von denen zu gebrannt (dunkel) oder leicht gerösteten (grünbraun) sein werden. Diese "defekte" Bohnen können aus diesem Grunde unerwünschte Veränderungen des Aromas, wie einen angebrannten bzw. einen herben Geschmack, verursachen.

IL CAFFÈ TORRISI IN ATMOSFERA PROTETTIVA

L'evoluzione della tradizionale tecnica di conservazione del caffè torrefatto, cioè il sottovuoto, ha evidenziato una serie di piccoli inconvenienti tra cui, il più importante, la perdita, in un tempo più o meno limitato, di alcune componenti dell'aroma. Riuscire a catturare anche la parte più volatile dell'aroma, e quindi fornire un prodotto "totalmente" protetto, è stato il nostro obiettivo.

Immettere all'interno della confezione una calibrata atmosfera formata da gas inerte (che non lega chimicamente con le sostanze organolettiche

contenute nel caffè) è la soluzione. Questa atmosfera, infatti, stabilizza tutte le sostanze instabili presenti nell'aroma bloccandole all'interno del chicco e creando così una protezione totale.

Il sistema, ad elevato contenuto tecnologico, permette una perfetta e lunga conservazione del prodotto ed una sua precisa stagionatura.

Questo spiega perché, anche dopo molti mesi, l'espresso Torrisi, ottenuto da miscele altamente protette, è sempre superiore e come se fosse fatto con un caffè appena tostato.

PASSAGGI SOTTOVUOTO:

1. Formazione del sacchetto, 2. Riempimento, 3. Estrazione dell'aria, 4. Immissione dell'atmosfera protettiva per consentire la salvaguardia totale dell'aroma, 5. Chiusura ermetica del sacchetto.

VACUUM STEPS:

1. Creation of the bag, 2. Filling, 3. Air extraction, 4. Fill in of inert atmosphere to protect the aroma, 5. Hermetic closure of the bag.

LES ÉTAPES DE L'EMBALLAGE SOUS VIDE:

1. Formation du sachet, 2. Remplissage, 3. Aspiration de l'air, 4. Insertion du gaz inerte pour garantir une protection totale de l'arôme, 5. Fermeture hermétique du sachet.

PHASEN DES VAKUUMVERPACKUNGSVERFAHRENS:

1. Vorbereitung der Tüte, 2. Auffüllung, 3. Evakuierung der Luft, 4. Edelgaszufuhr, um eine völlige Bewahrung des Aromas zu erzielen, 5. Vakuumversiegelung.



TORRISI COFFEE IN PROTECTIVE ATMOSPHERE

The evolution of traditional techniques to preserve roasted coffee, that is the vacuum, has revealed some inconveniences among which the most important is the loss of some aroma's components in a not so long period of time. We focused, then, on capturing the most volatile part of it, to offer a "whole" protected product. And we found the solution: to inject inside the package a calibrated atmosphere based on inert gas, which does not bind chemically with the organoleptic substances contained in the coffee. Such atmosphere, in fact, stabilizes all unstable substances contained within the aroma, by blocking them inside the grain and so creating a total protection.

This high-tech system allows a perfect and long life for coffee and its precise seasoning. This also explains why, even after several months, Torrisi espresso, obtained from highly protected blends, is always superior and smells like a just roasted coffee.



LE CAFÉ TORRISI SOUS GAZ INERTE

L'évolution de la technique traditionnelle de conservation du café, c'est-à-dire l'emballage sous vide, a souligné toute une série de petits inconvénients dont le plus important c'est la perte, dans un délai de temps plus ou moins limité, de certains composants de l'arôme. Être en mesure de saisir même la partie la plus évanescence de l'arôme et donc offrir un produit "complètement" protégé, a été notre objectif. La solution gagnante a été celle de créer un emballage équilibré sous gaz inerte (chimiquement inactif sur les substances organoleptiques contenues dans le café). En fait, le gaz inerte stabilise toutes les substances instables présentes dans l'arôme, en les bloquant à l'intérieur du grain et en créant donc une protection totale. Ce système à fort contenu technologique garantit une conservation du produit longue et parfaite ainsi que sa correcte fermentation. Cela explique pourquoi, même après plusieurs mois, l'espresso Torrisi, obtenu à partir de mélanges fortement protégés, reste toujours supérieur, comme si c'était fait avec un café fraîchement torréfié.



KAFFEE TORRISI UNTER SCHUTZATMOSPHERE VERPACKT

Die Entwicklung eines traditionellen Konservierungsverfahrens von Kaffee, das heißt das Vakuumverpacken, stellte einige kleine Probleme heraus. Unter denen war das wichtigste der Verlust, nach einer gewissen Zeit, einiger Bestandteile des Aromas. Unser Ziel war daher, auch die flüchtigsten Bestandteile des Aromas zu bewahren und das Produkt in einer ehrlich geschützten Atmosphäre zu verpacken. Die Lösung dafür besteht darin, eine kalibrierte Menge Edelgases in die Verpackung einzuführen, die sich nicht an den im Kaffee enthaltenen organoleptischen Bestandteilen bindet. Diese Schutzatmosphäre stabilisiert nämlich alle im Aroma enthaltene instabile Stoffe und lässt sie nicht aus Kaffeebohnen auflösen.

Dieses sehr moderne Verfahren garantiert eine gute und lange Haltbarkeit, sowie eine perfekte Alterung des Produktes.

Das erklärt warum der Kaffee Torrisi auch nach vielen Monaten immer am besten schmeckt, als ob er aus gerade gerösteten Kaffeebohnen vorbereitet wurde.



TOSTI PER NATURA

Il segreto di un buon caffè sta nella tostatura, cioè in quella operazione attraverso la quale al chicco vengono prima tolte alcune caratteristiche e poi gliene vengono date altre per renderlo profumato e inconfondibile. I tipi più diffusi di tostatura sono quello “blando” (all'americana) che conferisce ai chicchi un colore marrone bruno, e quello più “spinto” (all'italiana) che dà ai chicchi un colore

bruno-nero. Naturalmente la tostatura è un processo molto complesso e Torrisi, disponendo di apparecchiature sofisticate e funzionali, garantisce miscele semplicemente perfette dove i chicchi, oltre ad essere selezionati uno ad uno, sono tostati ad hoc.

Ecco perché Torrisi è oggi il caffè siciliano per eccellenza.



GOOD BY NATURE

The secret of a good coffee is the roasting, through which grains are first taken some characteristics and then given others to make them smelly and unique. The most common roasting typologies are: the “soft” one, also called the American way that makes grains dark brown, and the “hard” one, also called the Italian way, that makes grains brown-blackish. The roasting, of course, is a very complicated process that Torrisi perform with very sophisticated and functional equipment to guarantee blends which are simply perfect, where grains are selected one by one and roasted ad hoc.

That's why Torrisi is today's sicilian coffee of excellence.



NATURELLEMENT CORSE

Le secret d'un bon café c'est la torréfaction, l'opération par laquelle on enlève au grain certaines propriétés pour lui en donner d'autres qui le rendent parfumé et unique. Les types de torréfaction les plus utilisés sont la légère (ou American), donnant aux grains une couleur ambrée-noire, et la très poussée (Italian), donnant aux grains une couleur brune-noire.

La torréfaction est un processus très complexe et Torrisi, grâce à des équipements sophistiqués et fonctionnels, garantit des mélanges tout simplement parfaits, dont les grains sont sélectionnés individuellement et torréfiés de façon ad hoc.

Voilà pourquoi Torrisi est aujourd'hui le café sicilien par excellence.



DAS RÖSTEN

Das Geheimnis eines guten Kaffees liegt in das Rösten: dadurch werden Kaffeebohnen zuerst einige Eigenschaften weggenommen und danach andere zugegeben, um ihnen ein unverwechselbares Aroma zu verleihen. Die häufigsten Röstungen sind die blasse Röstung, die den Bohnen eine hellbraune Farbe gibt, und die stärkere Italienische Röstung, die denen eine dunkelbraune Farbe gibt. Das Rösten ist ein sehr kompliziertes Verfahren. Dank seiner modernsten Maschinen sortiert Torrisi jede einzelne Bohne und garantiert eine perfekte Röstung. Das führt zu einfach perfekten Kaffeemischungen. Daher stellt Torrisi heute schlechthin den Kaffee Siziliens aus.

SISTEMA ECCELLENZA TORRISI

Serve a garantire la qualità e la sicurezza dell'espresso Torrisi in tutte le sue fasi. Spieghiamo come.



Utilizzando le migliori attrezzature presenti nel mercato (macchine per caffè espresso, depuratori acqua e macinadosatori), assicuriamo high quality e massima efficienza produttiva a salvaguardia di una sicurezza alimentare totale.



Effettuiamo test chimico-qualitativi sull'acqua per assicurare la perfetta erogazione del caffè.



Attraverso un servizio di assistenza tecnica sui macchinari, eseguito da personale specializzato e qualificato, assicuriamo una manutenzione costante degli stessi.



Effettuiamo test relativi al rilascio di agenti nocivi a garanzia di una sicurezza alimentare controllata. La ricerca della CBT (Carica Batterica Totale) sulla bevanda indica la possibile presenza di microrganismi, quali batteri aerobi. Si tratta di un'analisi importante, costantemente messa in pratica da Torrisi, che attesta la qualità e la conseguente sicurezza della bevanda stessa.



Effettuando controlli periodici e apposite tarature delle attrezzature, siamo in grado di personalizzare la lavorazione delle singole miscele per ottenere un espresso di qualità.



Superati i suddetti controlli, rilasciamo l'attestato SISTEMA ECCELLENZA TORRISI.

UK TORRISI'S SYSTEM OF EXCELLENCE

It helps guarantee the quality and safety of Torrisi's espresso during all its phases. We here explain how.

- We use the best equipment present in the market – espresso coffee machines, water filters and grinders; we guarantee high quality and maximum production efficiency to safeguard food safety to the best.
- Specialized personnel perform technical assistance on our equipment to assure its constant maintenance.
- By performing periodical controls and specific calibration on our equipment, we can personalize processing of our blends to obtain a high quality espresso.
- We also perform chemical-quality tests on water to guarantee the perfect coffee making.
- We perform control tests for the presence of pathogens to assure food safety, such as the TMC (Total Bacterial Count) of a drink or food, to detect the presence of microorganisms such as aerobic bacteria in the matrix itself. This is a very important analysis, constantly applied by Torrisi, to certify the quality and the consequential safety of our products.
- Once said controls are overcome, we issue the certificate TORRISI EXCELLENCE SYSTEM.

DE DAS TORRISI - QUALITÄTSSYSTEM

Es dient dazu, die Qualität des Torrisi-Espressos bei allen Verarbeitungsphasen zu garantieren. Wir erklären Ihnen wie.

- Wir verwenden nur die besten Maschinen auf dem Markt (Kaffeeröster, Wasserreinigungsapparate und Kaffeemühlen) und garantieren hohe Qualität und höchste Leistungsfähigkeit, um die Endverbraucher vollständig zu schützen.
- Unseres Fachpersonal bietet immer einen technischen Kunden - und Wartungsdienst auf unsere Maschinen an.
- Dank regelmäßiger Kontrolle und gezielter Einstellungen der Maschinen ist es möglich, die Verarbeitung der Kaffeemischungen zu ändern, um einen köstlichen Espresso zu erhalten.
- Wir führen qualitative chemische Analyse des Wassers aus, um eine perfekte Kaffeevorbereitung zu garantieren.
- Wir führen Tests über die Freigabe von schädlichen Stoffen aus, wie z.B. den Gesamtkeimzahltest einer Speise oder eines Getränkes, der ermöglicht, die Anwesenheit von Mikroorganismen wie die Aerobier zu prüfen. Sie stellt eine wichtige Untersuchung dar, die Torrisi immer ausführt, und die die Qualität des Getränkes beweist.
- Nachdem die obengenannten Kontrolle bestanden worden sind, geben wir das TORRISI-QUALITÄTSSYSTEM Zeugnis ab.



FR SYSTÈME EXCELLENCE TORRISI

Cela sert à garantir la qualité et la sécurité de l'espresso Torrisi dans toutes ses phases. Voilà comment ça se fait.

- En utilisant les meilleurs équipements présents sur le marché (machines à café expresso, purificateur d'eau et doseurs de café moulu), nous garantissons une haute qualité et une efficacité productive maximale, ce qui permet une sécurité alimentaire complète.
- Grâce à un service d'assistance technique sur les équipements, fourni par un personnel spécialisé et qualifié, nous garantissons un entretien constant des appareils.
- En réalisant des contrôles périodiques et les étalonnages nécessaires des équipements, nous sommes en mesure de rendre unique et personnelle la création de nos mélanges pour obtenir ainsi un espresso de qualité.
- Nous réalisons des analyses chimiques qualitatives de l'eau, afin de garantir un débit de café parfait.
- Nous réalisons des tests sur le dégagement d'agents nocifs, afin de garantir une sécurité alimentaire contrôlée telle que la CBT (Charge Bactérienne Totale) d'un aliment ou d'une boisson, indiquant la présence de micro-organismes tels que les bactéries aérobies dans la matrice. Il s'agit d'une analyse importante, que Torrisi réalise constamment, attestant de la qualité et de la sécurité de la boisson.
- Une fois que nous avons passé les contrôles susmentionnés, nous délivrons l'attestation SYSTÈME EXCELLENCE TORRISI.

CORSI ECCELLENZA TORRISI

Torrise ti offre la possibilità di seguire dei corsi specializzati, della durata di un'unica giornata, per apprendere le tecniche di preparazione di un caffè espresso di alta qualità. Inoltre, al tuo personale verranno consigliati alcuni

accorgimenti per aumentare le vendite e tecniche per rapportarsi con il cliente in modo professionale e cortese.

Una vera e propria assistenza per aiutarti ad incrementare i servizi rivolti alla clientela.



Attestato di partecipazione

si attesta che

ha partecipato con successo al Corso di Formazione

"Eccellenza Caffè Torrisi"
presso il Torrisi Coffee Lab Catania

attestato n° _____

catania li _____



TORRISI EXCELLENCE STAGES

Torrise offers you the opportunity to follow one day lasting specialized stages, to learn the techniques of preparing an high quality espresso. In addition, some tricks will be pointed out to your staff to increase your sales and techniques to relate with the customer in a professional and courteous way. A real service to help you increase your customer care.



CARATTERISTICHE SENSORIALI



DIAMANTE MILLESIMATO

Corpo	☺☺☺☺☺
Aroma	☺☺☺☺☺
Dolcezza	☺☺☺☺☺
Amarezza	☺☺☺☺☺
Acidità	☺☺☺☺☺



CAFFÈ DIAMANTE

Corpo	☺☺☺☺☺
Aroma	☺☺☺☺☺
Dolcezza	☺☺☺☺☺
Amarezza	☺☺☺☺☺
Acidità	☺☺☺☺☺



SUPER MISCELA

Corpo	☺☺☺☺☺
Aroma	☺☺☺☺☺
Dolcezza	☺☺☺☺☺
Amarezza	☺☺☺☺☺
Acidità	☺☺☺☺☺



EXTRA BAR

Corpo	☺☺☺☺☺
Aroma	☺☺☺☺☺
Dolcezza	☺☺☺☺☺
Amarezza	☺☺☺☺☺
Acidità	☺☺☺☺☺



BAR

Corpo	☺☺☺☺☺
Aroma	☺☺☺☺☺
Dolcezza	☺☺☺☺☺
Amarezza	☺☺☺☺☺
Acidità	☺☺☺☺☺



SUPER CREMA

Corpo	☺☺☺☺☺
Aroma	☺☺☺☺☺
Dolcezza	☺☺☺☺☺
Amarezza	☺☺☺☺☺
Acidità	☺☺☺☺☺



Stabilimento XXI Strada - Zona Industriale 95121 Catania - Italy
Tel. +39 095 523111 pbx - Fax +39 095 591418

e-mail: info@torrisi.it

WWW.TORRISI.IT