

**LAVAZZA**  
**ITALY'S FAVOURITE COFFEE**

# ОСОБЕННОСТЬ: ПРЕВОСХОДСТВО



**Превосходное качество** – основная черта истинного итальянского эспрессо.

Особенностью приготовления эспрессо являются:

- После окончания приготовления температура кофе в чашке должна быть около 75° - 80° C (167° - 176° F),
- Традиционный эспрессо в Италии составляет около 25-30 мл (0,9-1,05 жидких унции),
- Идеальная пенка – стойкая, цвета лесного ореха.

Переваренный или недоваренный эспрессо со слишком светлым или слишком темным цветом пенки является признаком того, что был использован некачественный кофе.

- Идеальная чашка должна быть сделана из толстостенного фарфора для устойчивости к температурным колебаниям.

Фарфоровая чашка должна быть белой и конической формы для того, чтобы в полной мере оценить оттенок пенки. Температура чашки должна составлять примерно до 35°-40° C (95° - 104° F).

Это необходимое условие для предотвращения резкого падения температуры кофе.

Это характеристики эспрессо компании Lavazza, которая за свою 110-летнюю историю превратила приготовление кофе в искусство.

# 100 ЛЕТ В КОФЕЙНОМ БИЗНЕСЕ

Кафе, бары, рестораны, гостиницы ...

Кофе Lavazza готовят в лучших итальянских заведениях более ста лет.

Lavazza создала для сегмента HoReCa специальные подразделения и отдельную линию зернового кофе.

Но Lavazza – это не только лучшие кофейные смеси. Выбирая Lavazza, Вы приобретаете различные льготы и возможности для повышения Вашего сервиса и увеличения статуса бизнеса.

Завоевать доверие клиентов Вам помогут рекламные материалы, обеспечивающие узнаваемость бренда, созданные как единый образ.

Не забудем и про рецепты Lavazza – новые, удивительные идеи для пополнения Вашего меню добавят ему исключительности и неповторимости.

И, конечно, учебный центр Lavazza – настоящая школа, где изучаются новые методы и рецепты приготовления кофе – любимый напиток итальянцев.

Компания Lavazza, благодаря бизнес сети, охватывающей весь мир, всесторонне обслуживает сектор HoReCa, и готова удовлетворить потребности любого заведения.



## ОТКРЫТИЕ

Группа Lavazza SpA была основана в Турине в 1895 году. Она родилась из предпринимательских навыков и предвидения ее основателя Луиджи Лаватца, родоначальника семьи, который превратил обжарку кофе в промышленную деятельность.

Луиджи купил продуктовый магазин розничной торговли Via San Tommaso в Турине и начал продавать такие предметы как мыло, масло, кофе, сахар, свечи, и в 1897 году он начал обжарку кофе.



## ВТОРОЕ ПОКОЛЕНИЕ

Послевоенная деятельность возобновилась быстро, так дети Луиджи - Марио, Беппе, Мария, Перикл и Джинетта были введены в компанию. Прогрессивная специализация Lavazza привела к компании, занимающейся исключительно нефтью, сахаром и кофе. Первой значительной инвестицией, сделанной в это время, являлась покупка Eureka, операционной машины с электрической обжаркой, работающей на сжигании газа. Это увеличило производство и сократило время обжарки. В 1923 году Lavazza стал лучшим итальянским импортером кофе и обжарщиком в корпорации колонизаторов.



**В тридцатые годы** потребление кофе увеличилось и продажи взлетели. Первая реклама компании была размещена на фургонах доставки Lavazza, которые доставляли свежееобжаренный кофе клиентам, в связи с чем бизнес начал резко расти.

**1948** был годом быстрого роста спроса на кофе: продажи увеличились с 29000 тонн (1947 год), на 40 000 тонн. Lavazza удваивает свой капитал с целью укрепления своего присутствия на рынке.

В **1957** году с экспоненциальным ростом рынка жареного кофе, компания расширялась и дальше. В этом году открывается штаб-квартира компании в Корсо Новаро, Турин, которая и по сей день продолжает работать.

**Шестидесятые** возвестили рождение Lavazza DEK, кофейную смесь Lavazza без кофеина, успех Кабальеро и Карменсита (героев мультфильма, использованных в качестве рекламы представителями компании), и создание производственного завода в Сеттимо, Турин, крупнейшего цеха обжига в Европе.

В **1979** году Луиджи Lavazza основывает центр исследований и разработок, который в конечном итоге превратился в ныне действующий учебный центр, насчитывающий более 20 филиалов по всему миру.

## ТРЕТЬЕ ПОКОЛЕНИЕ

В **1982** году началась зарубежная экспансия компании: первый зарубежный филиал открыт в Венсене, под Парижем. За последующие годы эта экспансия продолжалась в Германии, США, Австрии, Великобритании и Испании.

В **1993** году продажи жареного кофе все увеличивались (80.000 тонн), а продажи за рубежом выросли на 22%. Компания достигла рекордных 33 миллиардов чашек кофе, доли 74% в сегменте для дома и 26% вне дома. Доходы превысили 1000 млрд. лир.

## ЧЕТВЕРТОЕ ПОКОЛЕНИЕ

В **1995** году Lavazza отпраздновала свое столетие, 1500 сотрудников, 5 заводов и 44% в розничном рынке, в **1996** году открыто первое кафе Lavazza: кафе San Tommaso 10, расположенное на Via San Tommaso, 10 – в том самом месте, где Луиджи Lavazza впервые открыл свой бизнес в конце 19 века.

На рубеже 21 века Lavazza продолжает расти по всем направлениям. В **2006** году у Lavazza 8 филиалов присутствие в более чем 80 странах через свою дистрибьюторскую сеть.

# ПОЛНЫЙ АССОРТИМЕНТ

## Ассортимент зерновой продукции.

Все смеси Lavazza Food Service – результат тщательного исследования, которое начинается с внимательного отношения ко вкусам потребителя и его привычкам. Все исследования направлены на получение отличных результатов в приготовлении эспрессо на профессиональных машинах.

Смеси из высококачественных сортов кофе, специальная обжарка и вакуумная упаковка обеспечивают наилучший результат: вкус, аромат и тело в каждой чашке.

Специально отобранный кофе в сочетании с современной упаковкой узнают во всем мире из-за уникального качества, которое всегда отличает Lavazza Food Service.



# LAVAZZA GRAN CREMA

Paper Pod



Сочетание богатого  
и интенсивного вкуса.  
Особенное наполненное тело  
и сбалансированные  
характеристики.

#### **Оптимальная степень помола:**

Кофе, содержащийся в сошете, отличается отличным помолом, который обеспечивает максимально полное получение эспрессо.

#### **Свежесть:**

Каждый сошет обеспечивает бескислородную атмосферу, которая помогает кофе оставаться свежим до открытия упаковки.

#### **Практичность и удобство:**

Отсутствие промежуточных операций, таких как дозировка и трамбовка.

#### **Постоянное и оптимальное количество:**

Кофе правильной дозировки и не расходуется впустую. Это обеспечивает сошет. Используя одно и то же количество, Вы всегда получаете высшее качество напитка.

#### **Более гигиенично и чисто:**

Сошет не оставляет остатки кофе в фильтре. Таким образом, фильтры и фитинги эспрессо машины загрязняются меньше, что упрощает операции по очистке.

products for preparing **espresso coffee**

**LAVAZZA**  
ITALY'S FAVOURITE COFFEE

# FILTRO CLASSICO

Насыщенная смесь  
с интенсивным вкусом.







## FILTRO CLASSICO

Тщательно приготовленная смесь, созданная  
 сладким союзом дерзкой Арабики из  
 Центральной и Южной Америки  
 и интенсивной, с пряным ароматом Арабики  
 из Африки.

### Единица продукции

продукт	упаковка	физическое состояние	срок годности	код продукта	EAN код	Номинальная величина	брутто
фильтр классика	пакет	молотый кофе	24 месяца	2850	8000070028500	1000 г	1025 г

### Единица продаж

наружная упаковка	количество пакетов в коробке	размер (Д*Ш*В)	EAN код	брутто
картон	6	31*31*24 см	8000070128507	6,55 кг

### Паллет

тип	состав	размер (Д*Ш*В)	брутто
Евро-паллет (80*120)	60 упаковок (10*6)	80*120*200 см	423 кг

products for preparing **filter coffee**

**LAVAZZA**  
 ITALY'S FAVOURITE COFFEE

# TOP CLASS GRAN GUSTO



**Насыщенная смесь кофе с  
деликатным шоколадным вкусом.**

**происхождение:**

хорошо сбалансированная смесь Арабики и Робусты, состоящая из отборных крупных зерен.

**тело**

☆☆☆☆

**обжарка**

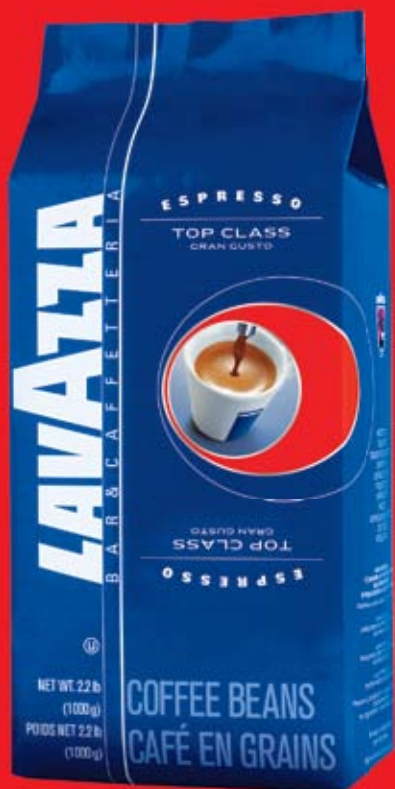
средняя

**отличительная черта**

Деликатный шоколадный вкус

**аромат и вкус**

превосходное тело и вкус  
с неповторимым шоколадным оттенком.



## TOP CLASS GRAN GUSTO

Насыщенная смесь с приятным ароматом шоколада из отборных сладких и округлых азиатских сортов заботливо смешана с ароматными мягкими сортами высокогорий Центральной Америки и Бразилии.

### Единица продукции

продукт	упаковка	физическое состояние	срок годности	код продукта	EAN код	Номинальная величина	брутто
TOP CLASS GRAN GUSTO	пакет	целое зерно	24 месяца	2010	8000070020108	1000 г	1025 г

### Единица продаж

наружная упаковка	количество пакетов в коробке	размер (Д*Ш*В)	EAN код	брутто
картон	6	31*31*24 см	8000070120105	6,55 кг

### Паллет

тип	состав	размер (Д*Ш*В)	брутто
Евро-паллет (80*120)	60 упаковок (10*6)	80*120*200 см	423 кг

products for preparing **espresso coffee**

**LAVAZZA**  
ITALY'S FAVOURITE COFFEE

# GRAND'ESPRESSO



«Превосходство Эспрессо»,  
смесь кофе с богатым  
и интенсивным ароматом.

#### происхождение:

преобладает отборная мытая/немытая  
Робуста и зерна Арабики.

#### тело

☆☆☆☆

#### обжарка

средняя

#### отличительная черта

крепкий

#### аромат и вкус

крепкое тело, очень богатый и насыщенный  
вкус с ароматом пряностей и шоколадной  
ноткой.



## GRAND'ESPRESSO

Самые лучшие сорта Арабики  
с высокогорий Центральной и Южной  
Америки в сочетании с насыщенными  
зернами азиатской Робусты дают  
насыщенный, интенсивный аромат кофе.

### Единица продукции

продукт	упаковка	физическое состояние	срок годности	код продукта	EAN код	Номинальная величина	брутто
grand'espresso	пакет	целое зерно	24 месяца	2134	8000070021341	1000 г	1025 г

### Единица продаж

наружная упаковка	количество пакетов в коробке	размер (Д*Ш*В)	EAN код	брутто
картон	6	31*31*24 см	8000070121349	6,55 кг

### Паллет

тип	состав	размер (Д*Ш*В)	брутто
Евро-паллет (80*120)	60 упаковок (10*6)	80*120*200 см	423 кг

products for preparing **espresso coffee**

**LAVAZZA**  
ITALY'S FAVOURITE COFFEE

# SUPER CREMA



Кофейная смесь  
с бархатистой пенкой  
и долгим послевкусием

**происхождение:**

преобладает отборная мытая/немытая Арабика и мытая Робуста

**тело**

☆☆☆☆

**обжарка**

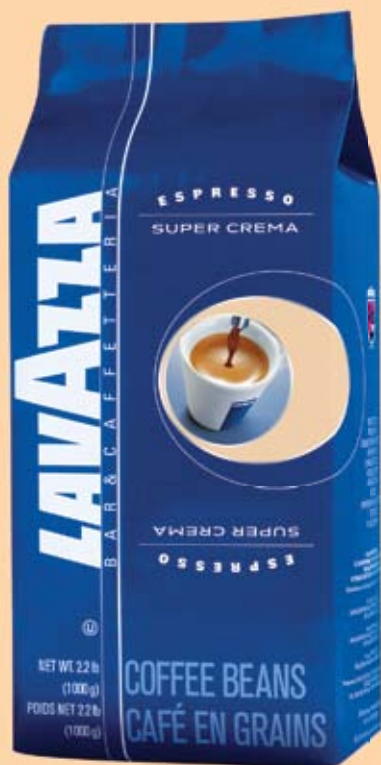
средняя

**отличительная черта**

бархатистый вкус

**аромат и вкус**

обладает непревзойденным бархатистым и нежным вкусом и долгим послевкусием. Превосходная кремообразная консистенция.



## SUPER CREMA

Смесь сочетает в себе сладкие сорта бразильских зерен, мягкие и сладкие сорта кофе Центральной Америки и очень деликатный индонезийский аромат. Кофе получается со стойким вкусом и бархатистой пенкой.

### Единица продукции

продукт	упаковка	физическое состояние	срок годности	код продукта	EAN код	Номинальная величина	брутто
GRAND'ESPRESSO	пакет	целое зерно	24 месяца	4202	8000070042025	1000 г	1025 г

### Единица продаж

наружная упаковка	количество пакетов в коробке	размер (Д*Ш*В)	EAN код	брутто
картон	6	31*31*24 см	8000070142022	6,55 кг

### Паллет

тип	состав	размер (Д*Ш*В)	брутто
Евро-паллет (80*120)	60 упаковок (10*6)	80*120*200 см	423 кг

products for preparing **espresso coffee**

**LAVAZZA**  
ITALY'S FAVOURITE COFFEE

# CREMA E AROMA



Смесь с насыщенной пенкой,  
сильным и богатым характером.  
Приятным шоколадным  
послевкусием.

#### происхождение:

превосходные отборные зерна Робусты сочетаются с натуральной мытой Арабикой.

#### тело

☆☆☆☆☆

#### обжарка

средняя

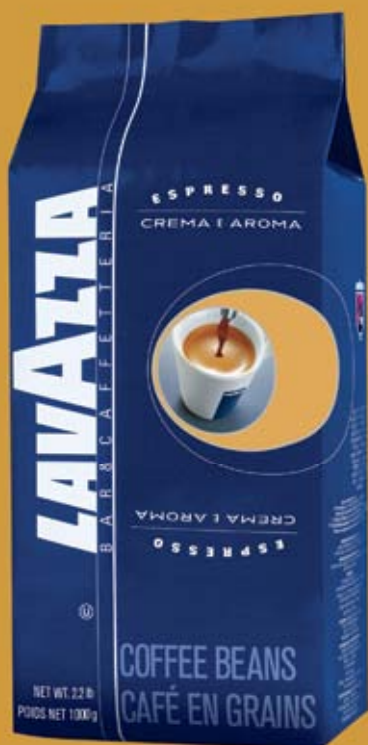
#### отличительная черта

кофе с плотным телом и долгим приятным послевкусием.

#### аромат и вкус

насыщенный аромат какао, орехов с пряными древесными нотками, вкус сильный и насыщенный.





## CREMA E AROMA

Смесь отборной Арабики из Центральной и Южной Америки и превосходной Робусты с плантаций Азии и Африки. Метод медленной обжарки придает этой смеси гармоничный и стойкий вкус.

### Единица продукции

продукт	упаковка	физическое состояние	срок годности	код продукта	EAN код	Номинальная величина	брутто
Crema e aroma	пакет	целое зерно	24 месяца	2490	8000070024908	1000 г / 2,20 фунтов	1025 г / 2,25 фунтов

### Единица продаж

наружная упаковка	количество пакетов в коробке	размер (Д*Ш*В)	EAN код	брутто
картон	6	31*31*24 см / 12*12*9 дюйм	8000070124905	6,55 кг/14,4 фунтов

### Паллет

тип	состав	размер (Д*Ш*В)	брутто
Ераll (80*120)	66 единиц продаж (6*11)	80*120*200 см/31*47*79 дюйм	460 кг/1,0114 фунтов

products for preparing **espresso coffee**

**LAVAZZA**  
ITALY'S FAVOURITE COFFEE

# GOLD SELECTION

Непревзойденное сочетание  
изысканного  
кофе с насыщенным  
интенсивным ароматом.



#### происхождение:

преобладают мягкие сорта Арабики +  
очень небольшой процент Робусты

#### тело

☆☆☆

#### обжарка

средняя

#### отличительная черта

мягкий и нежный вкус

#### аромат и вкус

Очень мягкий, хорошо сбалансированный  
кофе с насыщенным послевкусием.



## GOLD SELECTION

Смесь высококачественных мягких сортов Арабики из Центральной Америки и Азии, собранных на лучших плантациях.

### Единица продукции

продукт	упаковка	физическое состояние	срок годности	код продукта	EAN код	Номинальная величина	брутто
GOLD SELECTION	пакет	целое зерно	24 месяца	4320	8000070043206	1000 г	1025 г

### Единица продаж

наружная упаковка	количество пакетов в коробке	размер (Д*Ш*В)	EAN код	брутто
картон	6	31*31*24 см	8000070143203	6,55 кг

### Паллет

тип	состав	размер (Д*Ш*В)	брутто
Евро-паллет (80*120)	60 упаковок (10*6)	80*120*200 см	423 кг

products for preparing **espresso coffee**

**LAVAZZA**  
ITALY'S FAVOURITE COFFEE

# PIENAROMA 100% ARABICA

Изысканная смесь из 100%  
Арабики, которая имеет  
особенный аромат и деликатный вкус.



#### происхождение:

100% Арабика, в основном немытая

#### тело

☆☆☆

#### обжарка

средняя

#### отличительная черта

деликатный и нежный вкус

#### аромат и вкус

обладает особенным и неповторимым  
фруктово-цветочным ароматом с кислинкой  
и мягким, нежным вкусом.



## PIENAROMA 100% ARABICA

100% Арабика с лучших высокогорных Бразильских плантаций и мягкие сорта кофе из Центральной Америки придают этому кофе его неповторимый цветочно-фруктовый аромат.

### Единица продукции

продукт	упаковка	физическое состояние	срок годности	код продукта	EAN код	Номинальная величина	брутто
PIENAROMA 100% ARABICA	пакет	целое зерно	24 месяца	2304	8000070023017	1000 г	1025 г

### Единица продаж

наружная упаковка	количество пакетов в коробке	размер (Д*Ш*В)	EAN код	брутто
картон	6	31*31*24 см	8000070123045	6,55 кг

### Паллет

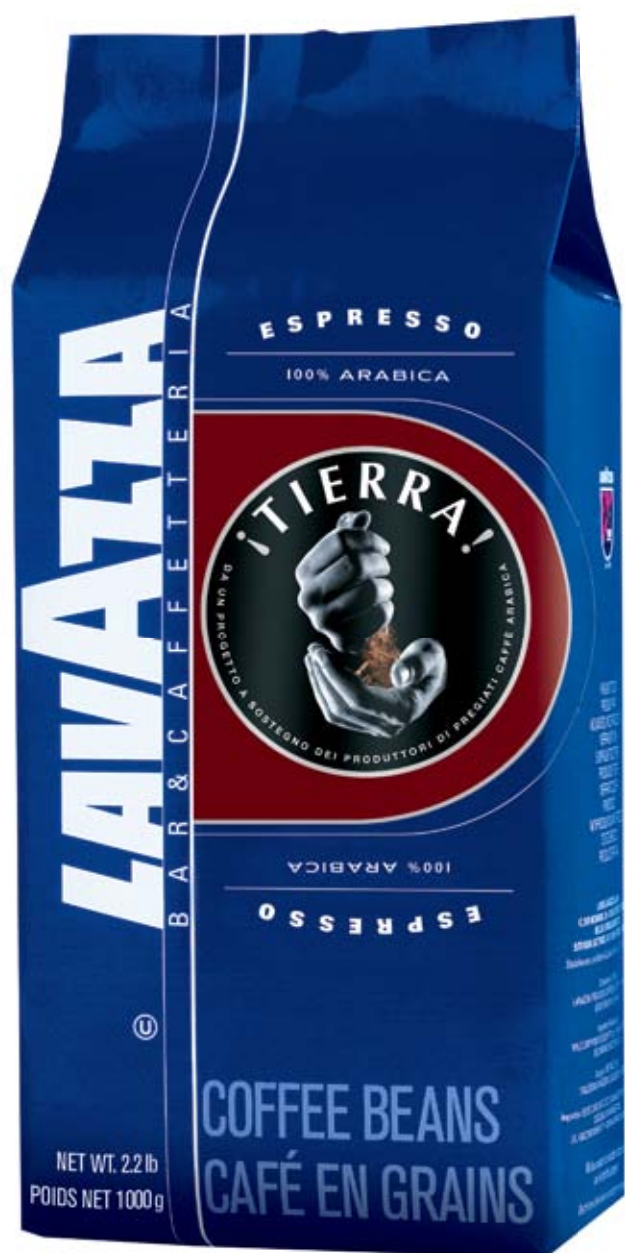
тип	состав	размер (Д*Ш*В)	брутто
Евро-паллет (80*120)	60 упаковок (10*6)	80*120*200 см	423 кг

products for preparing **espresso coffee**

**LAVAZZA**  
ITALY'S FAVOURITE COFFEE

# ¡TIERRA! 100% ARABICA

Превосходная смесь из 100% чистой Арабики. Для этого кофе характерен неповторимый аромат и сладковатая нота.



#### происхождение:

100% мытая Арабика (Гондурас, Перу и Колумбия).

#### тело

☆☆☆

#### обжарка

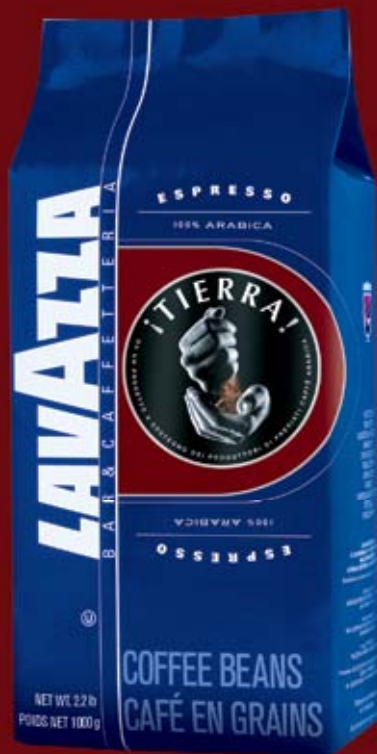
средняя

#### отличительная черта

легкий цветочный аромат и сладковатый вкус

#### аромат и вкус

утонченный кофе, сладковатый на вкус – очень ароматный, с легкой фруктовой кислинкой.



## ¡TIERRA! 100% ARABICA

Отличная 100% Арабика. Продукт  
изготовлен из купажа зеленого кофе,  
собранного на трех кофейных плантациях  
в Гондурасе, Перу и Колумбии.

Для него характерны деликатные  
сладковатые нотки и легкий цветочный  
аромат.

**Lavazza ¡Tierra!** является проектом по обеспечению устойчивого развития трех мелких общин кофейных плантаций. Проект направлен на объединение качества продукции и улучшение условий жизни общин. Это достигается путем предоставления им современного оборудования для кофейных плантаций, правильных инструментов для возделывания, и внедрения экологически чистых технологий на рынок кофе.

Для получения **¡Tierra!** Lavazza работает с **Rainforest Alliance**, международной неправительственной организацией, активно участвующей в обеспечении становления кофе на рынке.

### Единица продукции

продукт	упаковка	физическое состояние	срок годности	код продукта	EAN код	Номинальная величина	брутто
TIERRA! 100% ARABICA	пакет	целое зерно	24 месяца	4330	8000070043305	1000 г	1025 г

### Единица продаж

наружная упаковка	количество пакетов в коробке	размер (Д*Ш*В)	EAN код	брутто
картон	6	31*31*24 см	8000070143302	6,55 кг

### Паллет

тип	состав	размер (Д*Ш*В)	брутто
Евро-паллет (80*120)	60 упаковок (10*6)	80*120*200 см	423 кг

products for preparing **espresso coffee**

**LAVAZZA**  
ITALY'S FAVOURITE COFFEE

# ПОСУДА И АКСЕССУАРЫ

Полная линейка кофейной посуды и аксессуаров не только символизирует уникальный и великолепный бренд, но и демонстрирует согласованный проект.

Чашка американо



Кружка



Чашка эспрессо



Чашка капучино

**Линия «возьми с собой»**  
Одноразовые бумажные  
стаканчики с крышкой



**Стаканы:**  
На закаленном  
стекле стакана  
напечатан логотип  
Lavazza на синем фоне. Доступны в двух формах:  
**Большой**, для латте, макиато и кофе по специальным рецептам  
**Маленький**, идеально подходит для эспрессо и его вариантов.





## ДИЗАЙН, ЭЛЕГАНТНОСТЬ И ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО.

Коллекция посуды Puraforma – эксклюзивный проект международного масштаба, направленный на рестораны и бары.

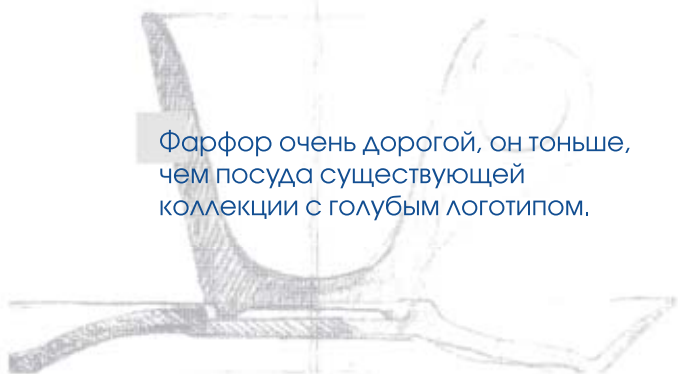
Эта коллекция фарфоровой посуды отличается своим чрезвычайно тонким фарфором и элегантным логотипом: четкость линий и функциональность поможет любой кофе-брейк провести идеально.



LAVAZZA  
**PURAFORMA**  
c o l l e c t i o n

Всю коллекцию посуды отличает выгравированный белый логотип. Этот элегантный логотип подойдет для заведений Премиум класса.

Фарфор очень дорогой, он тоньше, чем посуда существующей коллекции с голубым логотипом.



## Чашка с блюдцем эспрессо Lavazza

Изготовлена из фарфора высшего качества. Автор чашки – итальянский дизайнер и архитектор Клаудио Карамелу (Claudio Caramel). Коническая форма внутри, важна для образования пены эспрессо... прочность, необходима для ежедневного использования... способность держать тепло... возможность составлять чашки одна на другую для того, чтобы ими можно было пользоваться в барах и кофейнях... и еще она помогает напитку сохранять аромат – так долго, как это возможно. Кроме того, ее легко держать, приятно подносить к губам и получаешь удовольствие от ее внешнего вида.

объем	высота	диаметр	код	шт. в упаковке
75 мл	58 мм		Z000017	12 чашек
		124 мм	Z000016	12 блюдце



## Чашка с блюдцем капучино Lavazza

Изготовлена из фарфора высшего качества. Автор чашки – итальянский дизайнер и архитектор Клаудио Карамелу (Claudio Caramel). Коническая форма внутри, важна для образования пены эспрессо... прочность, необходима для ежедневного использования... способность держать тепло... возможность составлять чашки одна на другую для того, чтобы ими можно было пользоваться в барах и кофейнях... и еще она помогает напитку сохранять аромат – так долго, как это возможно. Кроме того, ее легко держать, приятно подносить к губам и получаешь удовольствие от ее внешнего вида.

объем	высота	диаметр	код	шт. в упаковке
165 мл	65 мм		Z000018-1	12 чашек
		150 мм	Z000018-2	12 блюдце



## Чашка с блюдцем американо Lavazza

Изготовлена из фарфора высшего качества. Автор чашки – итальянский дизайнер и архитектор Клаудио Карамелу (Claudio Caramel). Коническая форма внутри, важна для образования пены эспрессо... прочность, необходима для ежедневного использования... способность держать тепло... возможность составлять чашки одна на другую для того, чтобы ими можно было пользоваться в барах и кофейнях... и еще она помогает напитку сохранять аромат – так долго, как это возможно. Кроме того, ее легко держать, приятно подносить к губам и получаешь удовольствие от ее внешнего вида.

объем	высота	диаметр	код	шт. в упаковке
300 мл	78 мм		Z000040-1	6 чашек
		160 мм	Z000040-2	6 блюдце



## Стекланный стакан большой с логотипом Lavazza

Выполнен из высококачественного стекла и обеспечивает долговечность использования. Выдерживает высокотемпературное мытье. Идеально подходит для горячих кофейных коктейлей.

объем	высота	код	шт. в упаковке
330 мл	132 мм	Z000030-1	6



## Стекланный стакан малый с логотипом Lavazza

Выполнен из высококачественного стекла и обеспечивает долговечность использования. Выдерживает высокотемпературное мытье. Идеально подходит для горячих кофейных коктейлей.

объем	высота	код	шт. в упаковке
110 мл	80 мм	Z000030	12



## Стакан с логотипом Lavazza

изготовлен из картона,  
дополнительно можно приобрести  
пластиковую крышку.  
Прост и удобен в применении:  
на улице и на даче...  
Линия посуды <<Возьми с собой>>

объем	код	шт. в упаковке
100 мл	20003237	80
объем	код	шт. в упаковке
270 мл	20003236	50
объем	код	шт. в упаковке
360 мл	20003235	50



# САХАР

Белые пакетики сахара, 5,5 г  
упакованы в коробку по 10



## Техническая информация

Размер сошета	Вес сошета	Вес ящика	Код
45*63 мм	5,5 г	10 кг	4114



## ШОКОЛАД

Темный шоколад подчеркивает вкус эспрессо Lavazza.

Продукт Премиум класса позволяет предоставлять полную сферу услуг для Вас.

### • Описание товара:

- Темный шоколад, минимальное содержание какао 70%;

- Темный шоколад с зерновыми культурами, минимальное содержание какао 70%, 9% зерновых.

### • Рекомендуемые условия хранения:

Хранить в прохладном, сухом месте.

Оптимальная температура хранения от 12 ° до 21 ° С.

### Техническая информация

Упаковка	Размер упаковки (высота/длина/ширина)	Вес нетто	Штук в упаковке	Продукт - вес нетто	Код	Состав
коробка	170*210*100 мм	1 кг	примерно 200	5 кг	4977, 4995, 4997	темный шоколад, темный шоколад с зерном

### • Срок годности

24 месяцев

service enhancing products

**LAVAZZA**  
ITALY'S FAVOURITE COFFEE

## Узнаваемый внешний вид, насыщенный вкус, богатый аромат:

Espresso от Lavazza – это один из символов, который помог создать имидж Италии как страны, где хороший вкус является традицией.

Кофе эспрессо в Италии это не напиток, а удовольствие, ритуал и, прежде всего, вкус, который достиг известности и экспортируется по всему миру.

Для того чтобы стать настоящим профессионалом в приготовлении Эспрессо необходимо сначала понять его основные характеристики:

- Крема: результат дисперсии углекислого газа и масла, происходящей в процессе экстракции под высоким давлением внутри холдера.
- Тело: ощущение полноты вкуса происходящее от эмульсии масел, присутствия коллоидов и мельчайших взвешенных частиц.
- Аромат: насыщенность эспрессо вызвана высокой концентрацией ароматов в небольшом объеме напитка.

## Почему его называют «Эспрессо»?

В итальянском языке, термин “Эспрессо” является синонимом “сделано на месте”. Это подчеркивает практичность приготовления кофе под давлением, сделанного на месте с помощью профессиональной машины. Метод, используемый для того, чтобы сократить время приготовления, при заказе клиента.

Первый опытный образец кофемашины, который был представлен на Всемирной выставке в Париже, восходит к **1855 году**. Кофемашина впервые появилась в продаже в **1901 году**.

Сингулярный метод, используемый для приготовления кофейного напитка, делает эспрессо насыщенным с интенсивным ароматом и вкусом.



# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО

Вековой опыт и любовь к кофе позволили LAVAZZA разработать методику приготовления идеального эспрессо.

Настоящий эспрессо можно описать как идеальный результат применения «Правила 4 «М»», в которое входят четыре составляющих процесса приготовления эспрессо.

**Микст** – смесь кофейных зерен (Miscela)

**Мельница** – кофемолка (Machinadosatore)

**Машина** – кофемашина (Macchina)

**Мастерство** – опыт и талант бариста (Mano)

Каждый из этих элементов – это 25% успеха при приготовлении эспрессо.

Ежедневный уход за кофемолкой и кофемашиной значительно улучшает качество напитка.

Требуемые операции крайне просты, но путь к качеству требует постоянной заботы и внимания.

Несложные ежедневные действия бариста часто становятся гарантией качества в чашке клиента.





ООО «ИНТЕРТЕХСЕРВИС 2000»  
127422, г. Москва, ул. Тимирязевская д.1, стр. 2  
Телефон: +7 495 921 3632  
Телефон поддержки клиентов: 8 800 555 2000  
E-mail: [info@espressoitaliano.ru](mailto:info@espressoitaliano.ru)

ООО «ЭСПРЕССО ИТАЛЬЯНО»  
191186, г. Санкт-Петербург  
ул. Большая Конюшенная дом 29  
Телефон: +7 812 715 1414  
+7 812 571 8506  
+7 812 571 6823  
E-mail: [espressoitaliano@mail.ru](mailto:espressoitaliano@mail.ru)  
[www.espressoitaliano.ru](http://www.espressoitaliano.ru)