L'ARTISTA DELL'ESPRESSO

Postbus 2, 3500 CA Utrecht, Tel. (030) 297 21 84, Fax (030) 297 84 00, www.piazzadoro.com

M005

L'ARTISTA DELL'ESPRESSO

*Puurheid, passie
en authenticiteit*

Puurheid, passie en authenticiteit

Piazza d'Oro vindt zijn oorsprong in de liefde voor espresso. Dit vertaalt zich in onze passie om de kennis van espresso aan u en uw medewerkers over te dragen.

Met Piazza d'Oro kunnen uw gasten deze beleving met klasse zelf ervaren. Puurheid, passie en authenticiteit: dat is waar Piazza d'Oro voor staat.

Piazza d'Oro Barista

Piazza d'Oro heeft passie voor het pure en echte van espresso. Het resultaat van een goede espresso bestaat uit de 4 M's: Molen, Machine, Melange en Mens. De gepassioneerde mens maakt Piazza d'Oro onderscheidend.

De Barista van Piazza d'Oro brengt uw medewerkers de fijne kneepjes van het barista vak bij. Zo geeft hij uw tips waarmee u uw espresso en variëteiten nog lekkerder maakt. Bovendien besteedt de Barista aandacht aan de presentatie. Anders gezegd, hoe creëer je nog meer beleving rond espresso.

Een gepassioneerd team van routeverkopers, rayon managers, technische dienst en onze barista dragen zorg voor een continue kwaliteit van onze espresso in uw zaak.

Passie

Piazza d'Oro Melanges

Piazza d'Oro biedt de hoogste kwaliteit bonen die op authentieke Italiaanse wijze gebrand worden. Het branden gebeurt langzaam waardoor de bonen hun unieke en intense aroma krijgen.

Puurheid

Piazza d'Oro Dolce

Het Italiaanse woord 'dolce' betekent 'verfijnd en zacht'. Piazza d'Oro Dolce is een vrij milde, volle en uitgebalanceerde koffie. De melange bestaat uit 100% Arabica koffie afkomstig uit Midden-Amerikaanse landen en Brazilië. De beste koffiemelange voor een café crème, en ook een goede basis voor een milde cappuccino en caffè latte.

Piazza d'Oro Forza

Het Italiaanse word 'forza' betekent 'sterk en krachtig'. Piazza d'Oro Forza is een krachtige, volle koffie met de karakteristieke smaak van donker gebrande bonen. De melange bestaat uit 100% Arabica koffie afkomstig uit Midden-Amerika en Brazilië. Een perfecte melange voor volle fruitige ristretto's en espresso's, en een goede basis voor variaties met melk zoals cappuccino, macchiato of caffè latte.

Piazza d'Oro Estremo

Het Italiaanse woord 'estremo' betekent 'extreem' of 'ultiem'. Piazza d'Oro Estremo is op de traditionele Italiaanse manier gebrand en gemelangeerd. Deze soort koffie is in Zuid-Europa erg populair. De koffie is sterk, krachtig en aromatisch, met wat lichtzoete tinten. De melange bestaat hoofdzakelijk uit gewassen Arabica bonen afkomstig uit Midden-Amerika, plus een kleine hoeveelheid Robusta van hoge kwaliteit. Een ideale melange voor krachtige ristretto's en espresso's, en ook een perfecte basis voor variëteiten zoals cappuccino en macchiato.

Intens aroma

Espresso

Een “single shot” van 30 tot 35 ml geëxtraheerd in 20 tot 30 seconden. Rijk, veel body en intens met een volle rijke crème laag.

Serveren in een voorverwarmde Piazza d’Oro espresso kop.

Doppio

Een “Double shot” espresso van 60 tot 65 ml geëxtraheerd in 20 tot 30 seconden. Wordt ook gebruikt als basis van grotere espresso variaties zoals grote cappuccino.

Serveren in een voorverwarmde Piazza d’Oro espresso kop.

Cappuccino

Een espresso met opgeschuimde melk die er direct ingeschonken wordt. De melk en de espresso mengen tot een perfecte italiaanse cappuccino.

Serveren in een voorverwarmde Piazza d’Oro cappuccino kop.

Latte Macchiato

Melk met een vlek espresso. Maak een espresso en vang die op in een klein kannetje met schenktuit. Schuim de melk op en schenk die in een hoog glas met platte bodem. Schenk nu de espresso in de melk. Nu ontstaan er 3 lagen. Warme melk, espresso en melkschuim.

Serveren in een hoog glas met platte bodem.

Americano

Lungo op de Italiaande manier. Maak een dubbele espresso en vang die op in een voorverwarmde Piazza d’Oro lungo kop die voor de helft gevuld is met heet water. Door de dubbele espresso hier in op te vangen ontstaat er een lungo Met een mooie crème laag. Een perfecte manier als u één espresso molen heeft.

Serveren in een voorverwarmde Piazza d’Oro lungo kop.

Ristretto

Een “restricted” single shot. De eerste 15-20 ml van een espresso. Geëxtraheerd in 10 tot 15 seconden. Een intense “geconcentreerde” versie van een espresso.

Serveren in een voorverwarmde Piazza d’Oro espresso kop.

Lungo

Een single shot van ong. 150 ml geëxtraheerd in ong. 30 sec. Voor een perfecte lungo dienen de bonen iets grover gemalen te worden. Een tweede espressomolen wordt daarom van harte aanbevolen.

Serveren in een voorverwarmde Piazza d’Oro lungo kop.

Caffé latte

Een espresso met opgeschuimde melk. Een caffé late heeft een schuimlaag van ong. 1 cm.

Serveren in een voorverwarmde Piazza d’Oro café latte kop.

Espresso Macchiato

Macchiato betekent “vlek” in het Italiaans. Espresso macchiato is dus een espresso met een vlek opgeschuimde melk.

Serveren in een voorverwarmde Piazza d’Oro espresso kop.

Melk opschuimen

De melk moet verwarmd worden tot 65˚C - 70˚C. Terwijl de melk wordt verwarmd zal deze dik worden. Het resultaat is mooi, romig, compact en bubbel vrij melkschuim. Begin voor perfect melk schuim altijd met koude melk en houdt het stoompijpje direct onder de oppervlakte van de melk. Nooit de melkkan heen en weer bewegen. Houdt het stoompijpje schuin en de melkkan recht. Nu draait de melk door de kan. De eiwitten in de melk gaan nu stollen en dit zorgt ervoor dat de melk mooi en dik wordt. Als het schuim op temperatuur is de melk even rond walsen in de kan en een paar keer op de bar tikken. Nu de melk direct door de crème laag heen schenken.

Machine & molen

Gasten willen het beste van het beste, helemaal als het gaat om espresso. Met zijn stijlvolle en authentieke uiterlijk, brengt de Piazza d'Oro Espressimo het Italiaanse temperament en kwaliteit in uw zaak. Het feit dat de designers hebben geluisterd naar uw praktische wensen heeft geresulteerd in een uiterst gebruiksvriendelijke, efficiënte en hygiënische machine. Daarnaast biedt Piazza d'Oro diverse molens aan die perfect aansluiten bij uw bedrijfsvoering.

Piazza d'Oro Accessoires

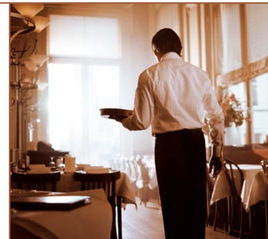
Piazza d'Oro heeft stijlvolle accessoires gecreëerd. Dankzij gebruik van modern design en een subtiele kleurstelling straalt zij kwaliteit, klasse en passie voor espresso uit.

Servies

Het 100% porseleinen servies is speciaal ontworpen voor Piazza d'Oro door Ivan Gluch, een Deens-Australische topdesigner en pottenbakker. Gluch heeft zich tijdens het ontwerpproces uitgebreid laten adviseren door de gerenommeerde Italiaanse chef-kok Manfredi. Hierdoor is het servies praktisch in gebruik, maar vooral ook erg fraai. Een perfecte espresso of andere variëteit bereidt u immers met passie. Dat wilt u toch ook in stijl serveren?

Er zijn 5 verschillende kopjes. Deze kopjes zijn onderscheidend van vorm en zeer gebruiksvriendelijk. Dankzij de tulpvorm, de vrij dunne randen en de diameter blijft de volle, rijke crèmelaag volledig intact. Het schoteltje is universeel, dus past onder alle kopjes. Efficient en vooral handig.

Proefdruk



Suikersticks

- Piazza d'Oro suikersticks bevatten 5 gram fijne suiker die de crèmelaag niet aantast en makkelijk oplost, ook op lagere temperaturen
- Inhoud 100 x 5 gram

Cantuccini

- Echte knapperige cantuccini, een heerlijke Italiaanse specialiteit
- Inhoud 200 stuks, per stuk verpakt

Halfroomcups

- De melkcupjes bevatten 7,5 gram halfroom met een laag vetgehalte (10%)
- Inhoud 240 x 7,5 gram

Roomboter koekjes

- De bekende ronde roomboterkoekjes
- Inhoud 150 stuks, per stuk verpakt

Chocolaatjes

- Een overheerlijke mix van pure en melk chocolaatjes
- Inhoud 400 x 5 gram

Accessoires