CoffeeTrend magazine

www.newscai.com

Publication containing news on the world of coffee
Informationen und Neuheiten aus der Kaffeewelt

June I Juni 2016

CoffeeTrend - Spedizione in A.P. - 45%, D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) Art. 1, comma 2/DCB "TS" - Tassa Pagata/Taxe Parçue/Economy/Compatto - Giugno 2016
POSTE ITALIANE S.p.A.

LAVORAZIONI MIRATE
PER IL CAFFE' ESPRESSO ITALIANO
Specialized in Espresso Coffee Productions

We produce: our trademarks,
private labels, fantasy labels.
Always interested in buying/selling
new and used coffee machineries.

Produzioni: proprie, per terzi,
private labels, marchi di fantasia.
Compra-vendita di macchinari
industriali nuovi e usati.

I.L.CAFFÈ GENERAL COFFEE PRIVATE LABELS DIVISION

Industria Ligure Caffè s.r.l. Via Leonardo da Vinci, 25/A - 16030 Avegno (GE) ITALY
Tel.: +39 0185 79090 / +39 0185 727280 - Fax.: +39 0185 79280 www.ilcaffe.it email:info.caffe@ilcaffe.it

New CA6

Quality at your fingertips

Compact
Efficient
Reliable
Affordable
Simple. The CA6.

The new **CA6**, is the ideal solution for the production of coffee pods.
A complete, extremely simple and compact packaging line, for a product that requires optimal quality criteria.
The reduced dimensions and the simple design of the entire line guarantee both a considerable reduction in terms of consumption and a high rate of efficiency.

CA6 the new IMA small masterpiece.

www.ima.it
Gima S.p.A. • info@gima.com

IMA GIMA
Innovative Packaging Solutions

Summary

Inhalt

5 **EDITORIAL**
LEITARTIKEL

6 **CLOSE UP**
IM BLICKPUNKT

Fluctuation keyword of coffee market mood 2014-15

Preisschwankungen das Wort, das die Markttrends 2014/15 identifiziert

14 **EXHIBITIONS AND EVENTS**
MESSEN UND EVENTS

TriestEspresso 2016

TriestEspresso 2016

20 **SPOTLIGHTS ON ENTERPRISES**
UNTERNEHMEN IM FOKUS

Petroncini Impianti revolutionizes the world of coffee

Petroncini Impianti revolutioniert die Welt des Kaffees

The E&B Lab Carafe: one carafe, many extraction methods

Die Karaffe E&B Lab: Eine Karaffe – unzählige Etraktionsmethoden

CAMA: worldwide leader in secondary packaging for coffee

CAMA: weltweit führend bei Sekundärverpackungen für Kaffee

Decaffeination process by Demus S.p.a.

Das Entkoffeinierungsverfahren der Demus S.p.a.

TME: the magic of coffee needs the right dose

TME: Die Magie des Kaffees benötigt die richtigen Mengen

pulyGRIND dresses in green for grinders always in top form!

pulyGRIND gibt sich grün Ihr Mahlwerk wird es Ihnen danken!

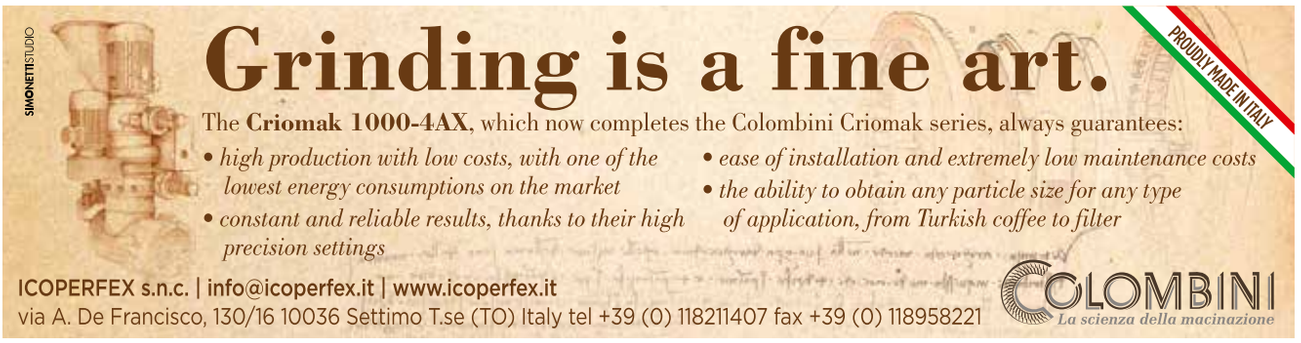
ADVERTISER INDEX
ANZEIGENINDEX
66

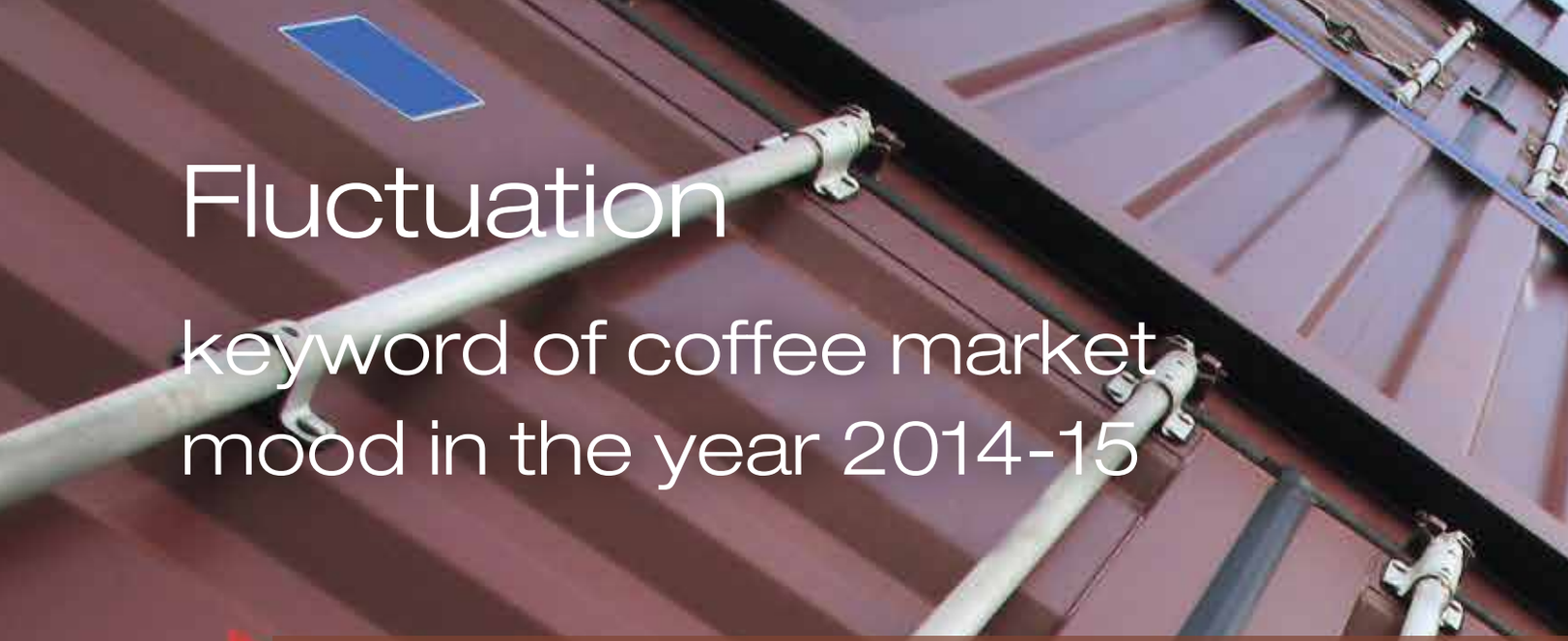
Editorial

The blight of coffee rust continues to exact a heavy toll in Central America and the West Indies. The worst epidemic of Hemileia Vastatrix in the last 40 years broke out in 2012. In less than two years it spread to over half the coffee-growing surface area in the region, which accounts for 12% of world production and is the biggest producer of high-quality washed Arabicas. The countries worst hit by the epidemic are Panama (86% of areas under cultivation), El Salvador (74%), Costa Rica and Guatemala, while its impact seems to be relatively limited in Jamaica (20%). According to a recent estimate by ICO operational chief Mauricio Galindo, the resulting damage amounted to at least 250 million euros in 2014 alone. Loss of earnings from 2011 to 2013 is estimated at 615 million dollars. According to ECOM, one of the world's leading green coffee traders, production in Mexico this year could drop below its record low of 1968-9. In El Salvador production forecasts for the current year have been further reduced by about one third. Roya (as it is commonly called in Spanish) is also making itself felt hundreds of miles from Central America. Last October the Peruvian government declared a state of national emergency in eleven of the country's producer regions. A dramatic predicament calls for urgent solutions, but agronomists can offer no quick fixes. In El Salvador, to cite one case, many producers have abandoned coffee in favour of alternative crops. The lack of prospects and job opportunities threatens to worsen the exodus to urban areas, with the serious socio-economic consequences that entails.
Replacing coffee bushes with strains resistant to Roya involves prohibitive costs, especially for smallholders. In this situation it is essential that support be provided by governments, associations, cooperatives, international NGOs, banks and the private sector in general. A range of institutions are making a contribution, which includes food supplies to assist people on the ground.

Leitartikel

Der Kaffeerost fordert in Zentralamerika und in der Karibik weiter schwere Opfer. Die schlimmste Hemileia Vastatrix-Epidemie der letzten 40 Jahre ist 2012 ausgebrochen. In weniger als zwei Jahren hat sie sich über mehr als die Hälfte der Kaffeeanbaufläche der genannten Regionen ausgebreitet. Diese lieferen 12% der Weltproduktion und gelten als die bei Weitem wichtigste Anbauregionen für die hochwertige Sorten von gewaschenem Arabica-Kaffee. Die betroffenen Länder sind Panama (86% der Fläche), El Salvador (74%), Costa Rica und Guatemala, während die Folgen in Jamaika (20%) weniger weitreichend sind. Die Schäden würden, so die jüngste Schätzung des Leiters der ICO-Operation, Mauricio Galindo, allein für 2014 mindestens 250 Millionen Euro betragen. Die fehlenden Einnahmen von 2011 bis 2013 würden, so Galindo weiter, bei 615 Millionen Dollar liegen. In Mexiko, einem der laut ECOM weltweit führenden Grünkaffeetraders, könnte die Produktion dieses Jahr den niedrigsten Wert seit 1968/69 erreichen. In Salvador wurden die Schätzungen für das laufende Produktionsjahr noch einmal um ein Drittel nach unten korrigiert. „La Roya" (wie der Rostpilz gemeinhin auf Spanisch heißt) führt auch tausende Kilometer von Zentralamerika entfernt zu Notständen. Die Rede ist von Peru, wo die Regierung vergangenen Oktober in elf Produktionsregionen den nationalen Notstand ausgerufen hat. Die Pflanzen durch rostresistente Sorten zu ersetzen, geht zudem mit Verboten einher - besonders für Smallholders. Dazu ist nämlich eine längere Produktionssperre nötig (die neuen Pflanzen brauchen 3-4 Jahre, um produktiv zu werden), das Saatgut ist teuer und nicht immer leicht zu beschaffen. Außerdem sind die Qualitätsstandards zumindest anfangs oft niedriger als die der alten traditionellen Sorten. Daher ist die Unterstützung von Regierungen, Vereinen, Genossenschaften, internationalen Nichtregierungsorganisationen, Banken und dem Privatsektor von grundlegender Bedeutung.
Zahlreiche Institutionen leisten ihren Beitrag - auch in Form von Lebensmittelhilfen zur Unterstützung der Bevölkerung.





Fluctuation

keyword of coffee market mood in the year 2014-15

Frequent oscillations, with sudden jumps and equally rapid drops, have given traders' blood pressure a hard time, particularly on the New York exchange. This was the mood that characterized the coffee market in the year 2014-15.

The first cause of market skittishness was the weather in Brazil, where a summer drought and a subsequent spring drought ruined the productive potential of a year expected to yield record harvests. Another factor was uncertainty surrounding the prospective harvests in a range of Latin American countries, where coffee rust has continued to take a heavy toll. The monthly average of the compound index soared from a multi-year low of 100,99 cents a pound in November to 170.58 in April, thereafter fluctuating with no discernable trend until September.

October, the first month of the 2015-16 year, witnessed a further jump which pushed the indicator to 172.88 c/lb, the highest average since February 2012. The culprit once again was the Brazilian weather: the late arrival of the early spring rains which are the trigger for the season's flowering. Partial normalisation of the weather in the subsequent weeks produced an equally rapid fall in the indicator, which finished the calendar year 2014 at 150.66 c/lb, below the annual average. Despite the prospect of a drop in production over the year, a downward trend took hold in the first three months of 2015. In March the average fell to 127.04 c/lb, the lowest since February 2014. This trend was also a result of the wider economic picture: in particular a

Preisschwankungen ist das erste Wort, das einem einfallen, wenn man die Lage beschreiben will, die den Kaffeemarkt 2014/15 geprägt hat. Die Preise schwankten sehr häufig. Sie schnellten unerwartet in die Höhe, um dann ebenso plötzlich wieder zu sinken, was die Geduld der Traders - besonders an der Börse in New York - auf eine harte Probe stellte.

Für Unruhe auf dem Markt sorgten vor allem die bekannten klimatischen Probleme in Brasilien (Sommertrockenheit und darauf folgende Trockenheit im Frühling). Sie führten zu einem drastischen Rückgang des Produktionspotenzials eines Erntejahres, das ein Rekordjahr hätte werden sollte. Ausschlaggebend war zudem die Unsicherheit bei der Ernte in vielen lateinamerikanischen Ländern, wo der Kaffeerost weiterhin seinen Tribut fordert. Der monatliche Durchschnittswert des Indikators stieg von einem über Jahre hinweg gleich bleibenden Tiefstwert von 100,99 c/l im November auf einen Höchstwert von 170,58 c/l im April, um dann bis September ohne definitiven Trend auf und ab zu schwanken.

Im Oktober verzeichneten die Preise zum ersten Mal im Zeitraum 2015/16 einen neuen rapiden Anstieg, der den Indikator mit 172,88 c/l auf den höchsten Wert seit Februar 2012 trieb. Schuld an der Preisexplosion war auch dieses Mal der brasilianische Wetterbericht. Im Besonderen die verspäteten Niederschläge zum Frühlingsbeginn, die für die Blüte lebenswichtig sind. Die Lage normalisierte sich dann in den darauf folgenden Wochen teilweise und führte zu einem ebenso rapiden

Preisschwankungen das Wort, das die Markttrends 2014/15 identifiziert

strong dollar against the marked drop of the Brazilian real, currently at its lowest value for years. The indicator average for 2013-14 was 141 c/lb, 10.3% higher than the previous year.

Double-digit increases were recorded for the three Arabica groups (Colombian Milds, Other Milds and Brazilian Naturals), which showed +12.4%, +20.7% and +14.8% respectively over the previous year. Contrasting with that was a 2.3% drop for Robustas. For the first time since 1988-9 the annual average for Other Milds overtook that of Colombian Milds.

World production

World production in 2014-15 is estimated at 146.8 million bags, not far short of the all-time high of 147.5 million recorded in year 2012-13. It should be pointed out that this calculation includes the Brazilian harvest completed in the autumn of 2015.

The African total was almost the same (just 300,000 bags less) as that of the previous year at 16.2 million bags (of which 9.2 million were Arabica), accounting for about 11% of world production. The league table remained unchanged, with Ethiopia (6.5 million bags) clearly in the lead, ahead of Uganda (3.7 million) and the steadily performing Ivory Coast (1.9 million). Cyclical factors pushed Tanzania down close to 800,000 bags after its previous year's showing of 1.1 million. Kenya performed much as before with a total of 863,000 bags.

Asia and Oceania represent the biggest

Rückgang des Indikators. Am Ende des Kalenderjahrs 2014 schloss der Indikator mit 150,66 Cent/lb, einem Wert, der unter dem Jahresdurchschnitt liegt. Trotz des erwarteten Produktionsdefizits in diesem Jahr konnte sich der Abwärtstrend in den ersten drei Monaten 2015 stabilisieren. Im März ist der Durchschnittswert mit 127,04 Cent/lb auf den tiefsten Wert der letzten 13 Monate gefallen. Die Entwicklung wurde auch durch die allgemeine makroökonomische Lage beeinflusst - besonders durch den höheren Dollarwert, während die brasilianische Währung (Real) den tiefsten Wert seit über zehn Jahren verzeichnet. Der Durchschnittwert des Indikators für das gesamte Jahr 2013/14 liegt bei 141 Cent/lb. Ein Anstieg von 10,3% gegenüber 2012/13.

Zweistelliges Wachstum für die drei Arabica-Gruppen (Colombian Milds, Other Milds, Brazilian Naturals), die in den zwölf vergangenen Monaten +12,4% bzw. +20,7% und +14,8% verzeichnen konnten. Der Robusta-Kaffee registrierte hingegen einen Rückgang von 2,3%.

Zum ersten Mal seit 1988/89 übertraf der Jahresdurchschnitt der Other Milds den der Colombian Milds.

Weltproduktion

Die Weltproduktion 2014/15 wird auf 146,8 Millionen Sack geschätzt, etwas unter dem historischen Rekordwert von 147,5 Millionen im Jahr 2012/13. Es sei darauf hingewiesen, dass dieses Ergebnis auf der Grundlage der brasilianische Ernte 2014/15 (die im Herbst 2015 zu Ende gegangen ist) berechnet wurde.

growth area, whose annual increase of almost 3% took its overall production to 45.6 million bags. In 2014-15 Asia and Oceania accounted for two-thirds of the global Robusta harvest and 8% of total Arabica production. Here the driving force is Vietnam, whose 10% leap in production took the year's total to an all-time high of 27.5 million bags (ICO estimates, as usual more conservative than those of the private sector and independent analysts).

By contrast, the other Asian leader – Indonesia – suffered a drop of 11% against its record high of the previous year, though maintaining a respectable total of 11.7 million bags. Indian production remained steady at 5.1 million bags.

In the Central America the continuing blight of coffee rust led to the second consecutive annual fall, as production dropped to 16.8 million bags from the previous total of 18.5 million and the 2011-12 figure of 20.2 million. The only countries showing any sign of recovery were Honduras (4.6 million bags: +1%) and Nicaragua (2 million: +7%). There was no respite for Mexico (3.9 million bags: -9.5%), Guatemala (3.2 million: -16%) or Costa Rica (1.4 million: -10%). The worst effects were felt in

Die Produktion in Afrika fällt im Vergleich zum Vorjahr mehr oder minder unverändert aus (gerade mal 300.000 Sack weniger als 2013/14) und beträgt 16,2 Millionen Sack (davon 9,2 Millionen Arabica), d. h. etwa 11% der Weltproduktion. Das Ranking bleibt gleich, weshalb Äthiopien weiterhin klar Platz 1 belegt (6,5 Millionen Sack), Uganda unbestritten seinen zweiten Platz verteidigt (3,7 Millionen) und die Elfenbeinküste die Werte der vergangenen Jahre bestätigt (1,9 Millionen). Tansania musste aufgrund klimatischer Faktoren Einbußen hinnehmen und kommt nach dem Überraschungserfolg des Vorjahres (1,1 Millionen) nur knapp über die 800.000-Marke. Stabil hingegen Kenia (863.000 Sack), das mehr oder weniger das Volumen vom Vorjahr halten konnte.

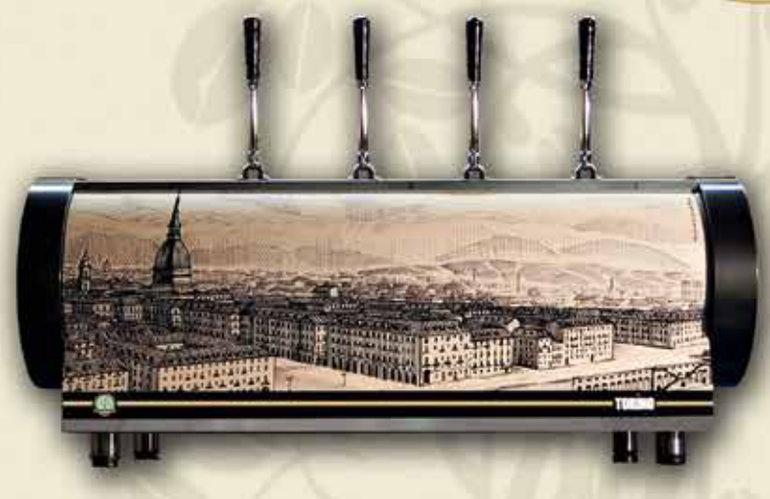
Die asiatische as Gebiet expandiert sehr stark und verzeichnet ein Jahresplus von knapp 3%. Die Gesamtproduktion beträgt 46,6 Millionen Sack. Asien und Ozeanien haben 2014/15 etwa zwei Drittel der Robusta- und 8% der Arabica-Weltproduktion geliefert. Grund dafür ist der Wachstumsmotor Vietnam, wo die Produktion um 10% steigt und laut ICO-Daten einen historischen Höchstwert von 27,5 Millionen Sack erreicht (die Schätzungen des Privatsektors und der Analysten liegen wie immer weit tiefer, Anm. d. Red.).

Auf der anderen Seite erleidet der zweite asiatische Big Player Indonesien einen Rückgang um 11% gegenüber den Höchstwerten von 2012/13, wobei die Werte allerdings auf einem historisch hohen Level gehalten werden konnten (11,7 Millionen Sack). Indien bleibt stabil bei 5,1 Millionen Sack.

In Südamerika die anhaltende Ausbreitung des Kaffeerostes hat zum zweiten Rückgang der Jahresproduktion geführt. Dadurch ist die Produktion auf 16,8 Millionen Sack geschrumpft, während sie 2012/13 bei 18,5 Millionen und 2011/12 noch bei 20,2 Millionen Sack lag. Kleine Anzeichen für einen Wachstum konnten ausschließlich in Honduras (4,6 Millionen Sack: +1%) und in Nicaragua (2 Millionen: +7%) verzeichnet werden. Im Abwärtstrend hinge-

Sweet Coffee Italia®
Italian artisan coffee

www.gaiades.com



disponibile
2 Gruppi - 3 Gruppi
e 4 Gruppi

TORINO

La macchina del caffè a leva
Espresso coffee machine Lever

available
2-Groups - 3 Groups
4 Groups

Roaster Coffee Machine

2KG Ciclo!

Gemma

La signora del Caffè

2KG Batch!

Tostatrice automatica
10 differenti programmi personalizzabili

Automatic roaster
10 different customizzable programs

Sweet Coffee Italia S.r.l.

Stabilimento/Factory
Via San Paolo, 60 - 10095 - Grugliasco (TO) - Italy
info@sweetcoffeeitalia.com - Tel. +39 01119823601
www.sweetcoffeitalia.com

Sede legale / Head office
Piazza Carlo Felice, 18 - 10121 - Torino - Italy
P.Iva 07637980017 - Skype: sweetcoffeeitalia

El Salvador, where the total harvest was a mere 742,000 bags (-45%). Estimates made by a number of institutions and organisations put the damage caused by the Hemileia vastatrix epidemic to the region's producers at 245.9 million dollars in 2013-14, on top of the previous year's losses of 369.3 million.

Although overall production (67.2 million bags, of which 81% was Arabica) was similar to the previous year's total, the variations in single countries were significant. The Brazilian total fell to 49.2 million bags (-3%), but that is an all-time high for a low year in the two-year cycle. Still labouring under the effects of coffee rust, Peru recorded a further drop of 3%. This was offset by Colombia, which returned to pre-crisis levels with a harvest of 12.1 million bags, 22% higher than in the previous year.

The latest ICO projections put world production for 2015-16 at 141.85 million bags, which represents a 3.3% drop from last years' total. Some small corrections have been made to the figures given in the Annual Review, which is the main reference for this article).

A contraction in production is predicted for Arabicas (-2.8%) and Robustas (-3.9%) alike. The harvest of Colombian Milds is forecast to rise to 14 million bags (+3.9%) and Other Milds by 1%, while Brazilian Naturals are set for a 7% drop, mainly as a result of the Brazilian drought.

Exports

In 2014-15 world exports of all forms of coffee to all destinations totalled 111.8 million bags, just 1.1% below the record volume recorded in 2012-13. Arabica exports remained steady at 69.1 million bags, as Colombian Milds and Brazilian Naturals compensated for the reduced traffic in Other Milds.

Despite a 12.4% increase in Vietnamese exports, Robusta volumes fell by 2.8% to 42.7 million bags – a result determined above all by the drop in Indonesian exports to little more than half the previous year's total.

gen Mexiko (3,9 Millionen Sack: -9,5%), Guatemala (3,2 Millionen: -16%) und Costa Rica (1,4 Millionen: -10%). Am schlimmsten hat es Salvador getroffen, wo die Ernte nur 742.000 Sack (-45%) betrug. Die von verschiedenen Instituten und Organisationen vorgenommenen Schätzungen rechnen mit einem Schaden von 245,9 Millionen Dollar, der den Kaffeebauern in Zentralamerika im Laufe des Jahres 2013/14 durch die Hemileia vastatrix (so der wissenschaftliche Name des Kaffeerostes, Anm. d. Red.) entstanden ist und der zu den 369,3 Millionen Dollar aus dem Jahr 2012/13 hinzukommt.

Die Gesamtmenge liegt beim Vorjahreswert (67,2 Millionen Sack, davon 81% Arabica), doch die Veränderungen von Land zu Land wiegen schwer. Brasiliens Ernte geht auf 49,2 Millionen Sack zurück (-3%), was für ein negatives Jahr im Zweijahresrhythmus allerdings einen Höchstwert darstellt. Der Kaffeerost treibt auch in Peru sein Unwesen, wo die Produktion einen weiteren Rückgang von 3% hinnehmen muss. Ausgeglichen wird dieses Minus durch Kolumbien, das inzwischen wieder Werte wie vor der Krise verzeichnet: 12,1 Millionen Sack. Ein Wachstum von 22% gegenüber dem Vorjahr.

Die jüngsten ICO-Schätzungen rechnen mit einer Weltproduktion 2015/16 von 141,85 Millionen Sack. Das käme einem

The total value of exports is estimated at 18.4 billion dollars, 4.5% less than the previous year and at the lowest level for four years.
Year-end stocks registered an increase for producer and consumer countries alike, growing from 21.3 to 22.6 million and from 21 to 23.3 million bags respectively.

World demand

Total demand for the calendar year 2013 has been estimated at 146.1 million bags, showing an annual growth rate of over 2% for the last four years. The rise is driven mostly by exporting countries (+3.1%) and the new markets (+2.7%), while the increase in traditional markets is more modest (+1,3%).
The ICO points to the sustained dyna-

Rückgang von 3,3% gegenüber dem Vorjahr gleich; man bedenke, dass es im Vergleich zu den Zahlen des Jahresberichts, die wir als Hauptbezugspunkt für diesen Artikel genommen haben, in der Zwischenzeit zu leichten Korrekturen gekommen ist).
Erwartet wird ein Rückgang sowohl der Arabica- (-2,8%) als auch der Robustaernte (-3,9%). Die Colombian Milds werden auf 14 Millionen Sack steigen (+3,9%), die Other Milds werden um fast 1% wachsen, während die Brazilian Naturals um 7% zurückgehen. Grund dafür war hauptsächlich die Trockenheit in Brasilien.

Export

2014/15 betrug der weltweite Kaffee-Export in allen Formen und in alle Ausfuhrländer 111,8 Millionen Sack - knapp

mism of east and south-east Asia, in particular Indonesia, Vietnam and South Korea. Demand in the European Union remains stagnant, while the United States shows signs of an upturn.

Projects

Four projects are currently under way, of which the biggest is a 9.5 million-dollar undertaking in Burundi. Launched in Geneva in 2012 by the Kahawatu Foundation, an NGO, it is in partnership with the big Swiss company Sucafina SA. Its aim is to improve the conditions of farmers with training, technical assistance, know-how and seed supplies to promote the production of quality coffee and other food crops. Based on the principles of sustainability, the project is planned to last for five years.

The ICO is the supervisory body of a CFC project designed to promote the large-scale dissemination of best practices in coffee processing in Ethiopia and

1,1% weniger als der Rekordwert im Jahr 2012/13.

Stabil blieb der Arabica-Kaffee (69,1 Millionen Sack), wobei die Colombian Milds und Brazilian Naturals die geringere Menge an Other Milds ausgleichen.

Obwohl der Verkauf in Vietnam um 12,4% gestiegen ist, fällt das Robusta-Volumen um 2,8% auf 42,7 Millionen Sack, was auf den starken Rückgang des indonesischen Exports zurückzuführen ist, der gegenüber 2012/13 fast um die Hälfte geschrumpft ist.

Der Gesamtwert der Ausfuhren wird auf 18,4 Milliarden Dollar geschätzt. Ein Rückgang um 4,5% gegenüber dem Vorjahr und der tiefste Wert der letzten vier Jahre.

Am Ende sei noch auf eine teilweise Aufstockung der Endvorräte - sowohl vonseiten der Erzeuger als auch der Konsumenten - hingewiesen, die zwischen 21,3 und 22,6 Millionen bzw. zwischen 21 und 23,3 Millionen Sack liegen.

Weltweite Nachfrage

Die weltweite Nachfrage wird für das Kalenderjahr 2013 auf 146,1 Millionen Sack geschätzt, womit die Wachstumsrate der letzten vier Jahre bei über 2% liegt.

Die treibende Kraft stellen dabei die Exportländer (+3,1%) und die neuen Märkte dar (+2,7%), während der Anstieg auf den traditionellen Märkten geringer ausfällt (+1,3%).

Die ICO betont die große Dynamik der ost- und südostasiatischen Länder, besonders von Indonesien, Vietnam und Südkorea.

Die Nachfrage in der Europäischen Union stagniert hingegen, während es in der USA Anzeichen einer Erholung gibt.

Projekte

Momentan laufen vier Projekte. Das wichtigste davon ist das in Burundi - ein etwa 9,5 Millionen- Dollar- Projekt. Es wurde 2012 von der NRO Kahawatu Foundation in Genf beschlossen und stützt sich auf die Partnerschaft mit Sucafina SA, einer wichtigen Firma aus der Schweiz. Ziel ist es, in Hinblick auf die Nachhaltigkeit die Lebensbedingungen der Bauern zu ver-

Rwanda, facilitating access to commercial credit for small producers.
No fewer than ten East African countries are beneficiaries of the capacity building project set up by the African Fine Coffees Association, designed to promote participation in programmes of quality standard verification and certification. It is co-financed by the European Union to the tune of 1.5 million dollars.
A project has been set up for the quantitative and qualitative rehabilitation of coffee production in the Democratic Republic of Congo, with the aim of assisting the return to work of growers forced off their land by regional conflict. Plans are in place for the creation of training and technical support centres. Producers will also be provided with seed and high-quality young plants, along with expert agricultural assistance. ■

bessern und (durch Ausbildung, technische Unterstützung, Kredite, Input- und Samen-Lieferungen) die Produktion von Qualitätskaffee und dem damit verbundenen Nahrungsmittelanbau zu fördern. Die Dauer des Projekts beträgt fünf Jahre.
Die ICO ist das Überwachungsorgan des CFC-Projekts, das die Verbreitung der besten Techniken der Kaffeeverarbeitung in Äthiopien und Ruanda zum Ziel hat und den kleinen Erzeugern den Zugang zu Handelskrediten ermöglichen soll.
Das Projekt von Capacity Building in den AFCA-Ländern (African Fine Coffees Association) kommt gut zehn ostafrikanischen Ländern zugute und hat das Ziel, den Zugang zu den Zertifizierungsprogrammen zu erleichtern und die Standards zu prüfen. Das Projekt wird von der EU mit einem beträchtlichen Beitrag kofinanziert (1,5 Millionen Dollar). ■

Q10 SERIES

Heavy duty Swift Intuitive

One or two doses instantaneously, fast and easy.

Fully programmable touchscreen.

4 colors, elegant anywhere.

QUALITY ESPRESSO
Capture the Essence

Motors, 1 - 9 • 08040 Barcelona, Spain
T +34 933 946 305 • F +34 933 322 111
E info@qualityespresso.net
www.qualityespresso.net

At Quality Espresso in Barcelona we craft our espresso machines in a traditional manner, building a quality product which is professional, adaptable and innovative.

TriestEspresso 2016:

Trieste confirmed Capital of Coffee

TriestEspresso 2016:

Triest wird als Kaffeehauptstadt bestätigt

From October 20-22 the eight edition of TriestEspresso Expo.

The most important fair dedicated to espresso is back for the 2016 edition in the Porto Vecchio of Trieste.
There has been an extensively positive response from sector operators after the opening of registrations to TriestEspresso Expo 2016, that will be held inside the area of the Porto Vecchio of Trieste, from October 20th to the 22nd.
Overall, 80% of exhibition spaces have already been optioned, confirming the international relevance of the only biennial event featuring the entire of espresso coffee supply chain, from green coffee, to machinery, to services for coffee roasting and baristas.
Along with partnerships with the most prestigious international sector associa-

Am 20. - 22. Oktober findet die 8. TriestEspresso Expo statt

Die wichtigste Fachmesse für Espresso findet 2016 wieder im alten Hafen von Triest statt. Die Branchenakteure gaben ein weitgehend positives Feedback bei Beginn der Anmeldungen zur TriestEspresso 2016, die am 20.-22. Oktober im alten Hafen von Triest stattfinden wird. Rund 80 % der Ausstellungsflächen sind schon vorgemerkt, was eine Bestätigung der internationalen Bedeutung der alle zwei Jahre stattfindenden einzigen Fachmesse ist, die die gesamte Espresso-Wertschöpfungskette repräsentiert, vom Rohkaffee über die Maschinen bis zu den Dienstleistungen für Kaffeeröstereien und Baristi.
Zu den Partnerschaften mit den namhaftesten internationalen Branchenverbän-

tions, from the International Coffee Organization (ICO) to the Speciality Coffee Association Europe (SCAE), the 2016 edition welcomes an important novelty, the fair, organized by Aries - Chamber of Commerce of Trieste, in collaboration with Assocaffé Trieste, will host the semi-finals and finals of the Espresso Italiano Champion 2016 contest, organized by the Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei). The presence of the most important brands in the sector is also confirmed, from coffee roasters to coffee machine, machinery and accessories producers, rapidly pushing the number of exhibitors well over the 200 mark.

An event capable of attracting an equally prestigious public, expected to beat the record number of attendance to the 2014 edition, during which almost 11 thousand professionals from 80 countries travelled to Trieste.

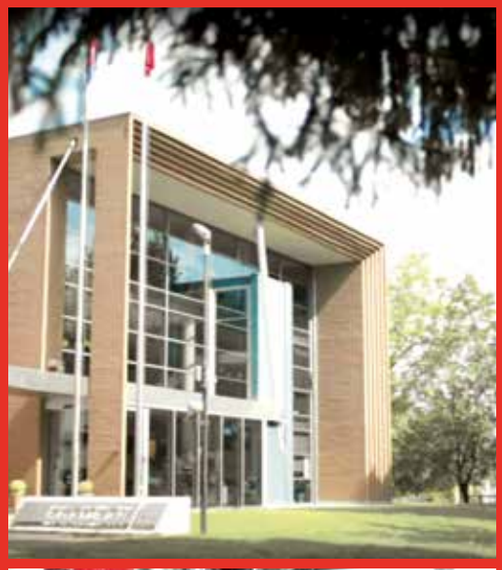
Among these, a high percentage of subjects have an active role in purchasing (86%), but a relevant number of attendees also come from the specialized foreign press, further confirming that Trieste is the stage on which the most interesting sector novelties are presented.

den wie der Internationalen Kaffeeorganisation (ICO) und der Speciality Coffee Association Europe (SCAE) kommt 2016 eine interessante Neuigkeit hinzu. Auf der Messe, die von Aries – Handelskammer Triest in Zusammenarbeit mit dem Triester Kaffeeindustrieverband Assocaffè Trieste organisiert wird, werden nämlich die Halbfinale und das Finale der Barista-Meisterschaft Espresso Italiano Champion 2016 ausgetragen, die vom Nationalen Institut für italienischen Espresso (INEI) organisiert wird.

Bestätigt ist auch schon die Teilnahme der bedeutendste Marken der Branche, von Kaffeeröstereien bis zu den Herstellern von Kaffeemaschinen, Geräten und Zubehör, deren Zahl schnell über 200 Aussteller überschreiten wird und damit der eigentliche Kern der Veranstaltung ist. Diese Aussteller locken qualifizierte Fachbesucher an, die laut Schätzungen die Rekordzahlen der letzten Ausgabe von 2014 noch übertreffen werden, als knapp 11.000 Fachbesucher aus 80 Ländern nach Triest kamen. Darunter ist ein hoher Anteil von Fachbesuchern, die eine aktive Rolle in den Einkaufsentscheidungen (rund 86 %) spielen, aber auch die inter-

BRAMBATI S.p.A.

70 YEARS YOUNG



VISIT US AT

SCAE WOC DUBLIN - 23rd TO 25th JUNE 2016 - BOOTH B15
EXPO CAFÉ - MÉXICO CITY - 01st TO 03rd SEPT. 2016
SYSKEVASIA - ATHENS - 08th TO 11th OCT. 2016
TRIESTESPRESSO EXPO - 20th TO 22nd OCT. 2016
HOSTELCO BARCELONA - 23rd TO 26th OCT. 2016
ALL4PACK EMBALLAGE PARIS - 14th TO 17th NOV. 2016

Brambati S.p.A. - Via Strada Nuova 37 - 27050 Codevilla (PV) - www.brambati.it - info@brambati.it

Trieste confirmed Capital of Coffee

It is no surprise for this event to take place in Trieste Capitale del Caffé, which is also a registered trademark of the Chamber of Commerce of Trieste, the Municipality of Trieste and the Region Friuli Venezia Giulia.

In fact, Trieste is the seat of an highly specialized industrial cluster, with representatives from almost all the segments of the coffee supply chain: logistics, coffee roasting, decaffeination, etc.

Spanning from a long standing tradition going back to the nineteenth century, when Trieste was the crucial port of the Austro-Hungarian Empire.

After the success of the past edition, TriestEspresso Expo will therefore bring the aroma of coffee back to the Porto Vecchio, at the heart of the ancient commercial trading area.

The 2016 edition, the fair will again take place near the warehouses where coffee sacks used to be handled. The same warehouses which, thanks to the institution of the Free Port, enabled Trieste to become the Capital of Coffee. ■

For more information:
www.triestespresso.it
and #triestespresso

nationale Fachpresse ist vertreten, was zeigt, dass Triest die Messe ist, auf der die interessantesten Branchenneuheiten präsentiert werden.

Triest wird als Kaffeehauptstadt bestätigt

Es ist kein Zufall, dass diese Leitmesse für die Branche in Triest stattfindet, der Kaffeehauptstadt, was übrigens ein eingetragenes Markenzeichen der Handelskammer Triest, der Stadt Triest und der Region Friaul Julisch Venetien ist. Hier hat nämlich ein hochgradig spezialisierter Industriecluster seinen Sitz, in dem fast alle Glieder der Wertschöpfungskette Kaffee vertreten sind: Logistik, Rösterei, Entkoffeinierung, usw. Dies ist das Ergebnis einer langjährigen, bis in 19. Jahrhundert zurückreichenden Tradition, als Triest der wichtigste Hafen für Österreich-Ungarn war. Nach dem Erfolg der letzten Ausgabe wird TriestEspresso Expo das Kaffeearoma wieder in den alten Hafen bringen, das Herz der alten Warenströme. Auch 2016 wird die Messe wieder wenige Meter von den Hafenspeichern entfernt stattfinden, in denen die Kaffeesäcke gelagert wurden und die Triest auch dank der Ausrufung des Freihafens zur Kaffeehauptstadt werden ließen. ■

Für mehr Informationen:
www.triestespresso.it
und #triestespresso

Triestespresso expo

8th EDITION

THE MOST IMPORTANT BIENNIAL B2B EVENT COVERING ALL SECTORS OF THE ESPRESSO COFFEE INDUSTRY

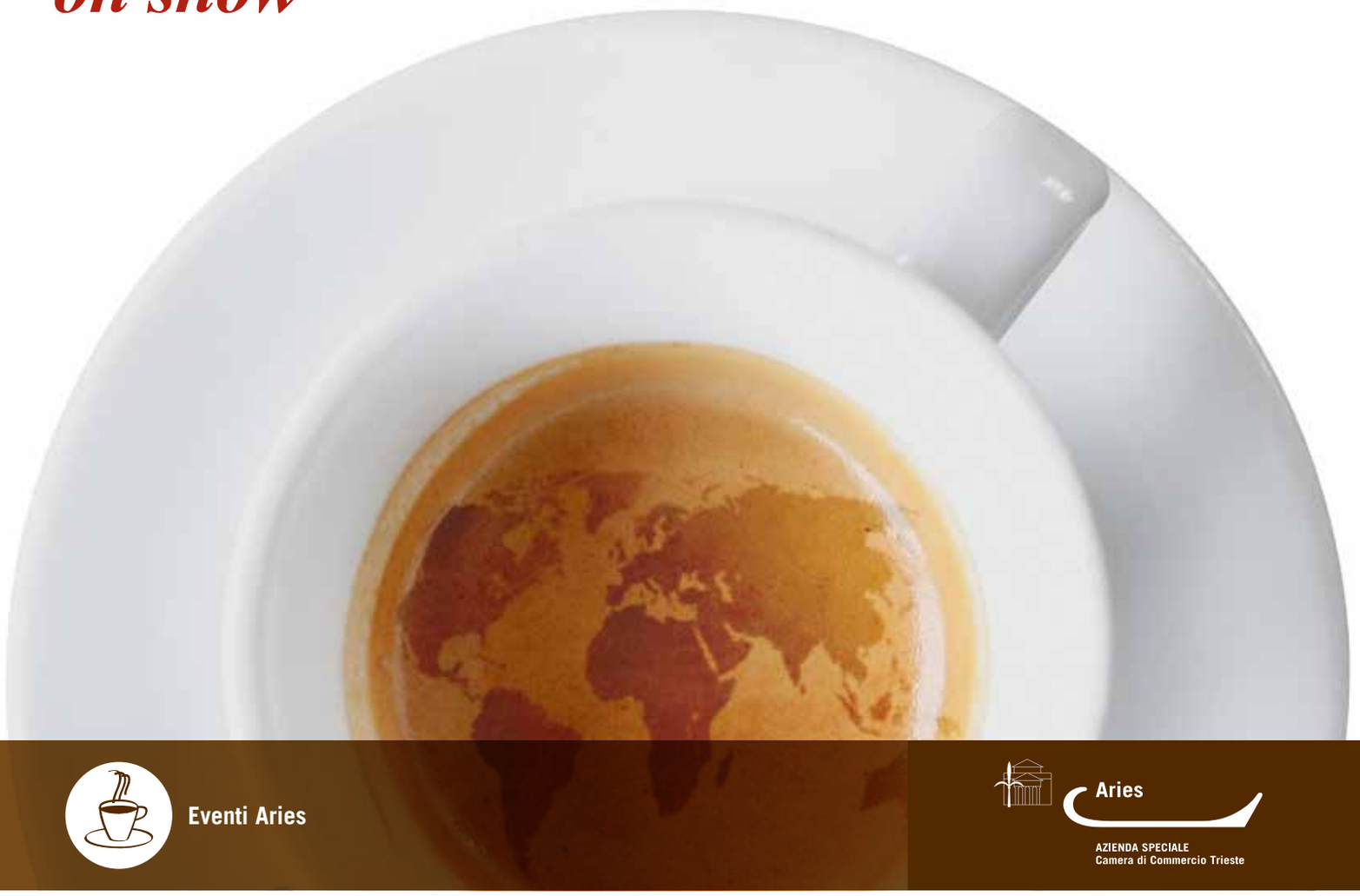
IL PIÙ IMPORTANTE EVENTO B2B SPECIALIZZATO SULLA FILIERA DEL CAFFÈ ESPRESSO

OCTOBER 20-22 2016

Trieste, Italy

www.triestespresso.it

Coffee Industry on show



Eventi Aries

Aries
AZIENDA SPECIALE
Camera di Commercio Trieste

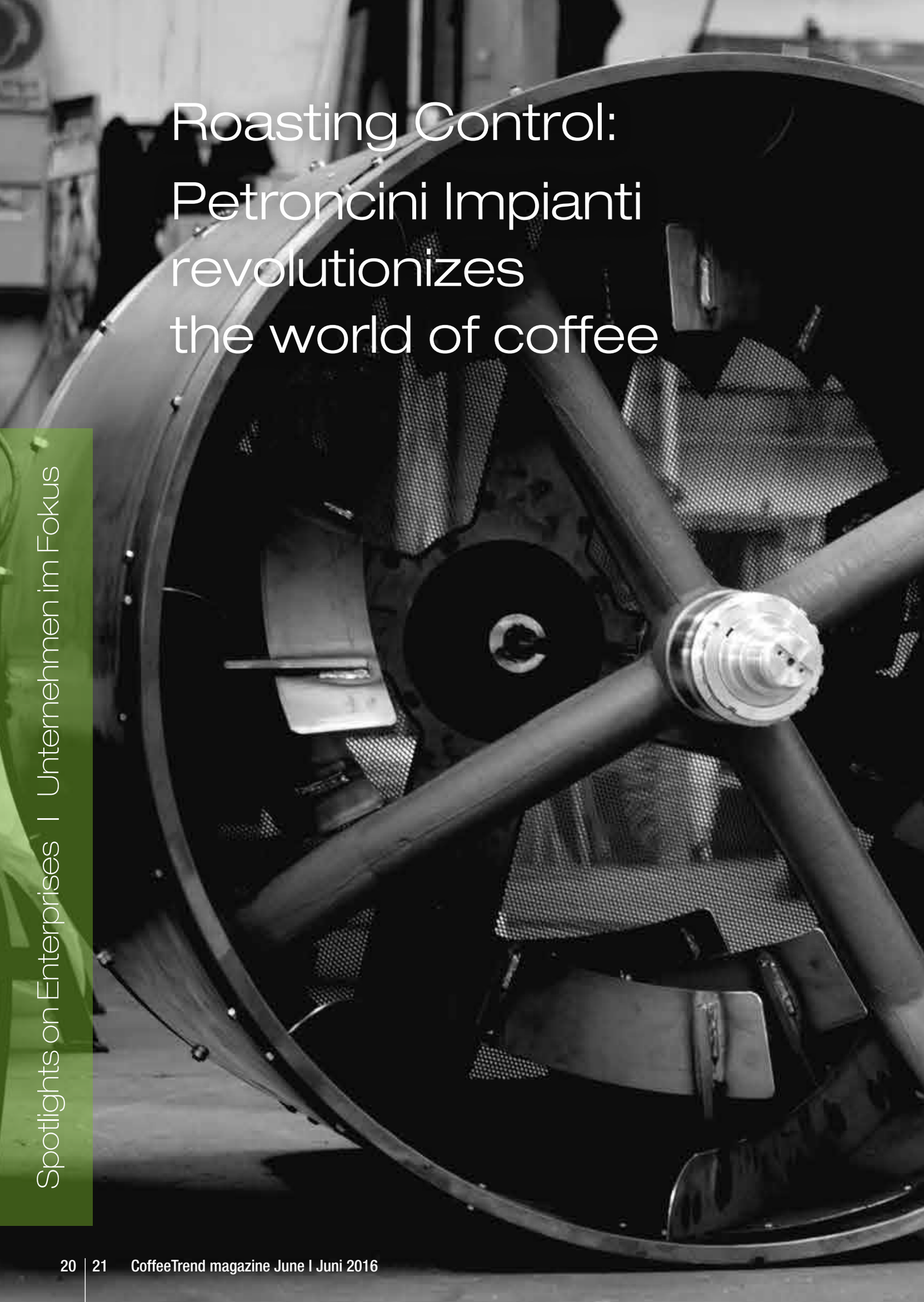
associazione caffè trieste
fondata nel 1891

INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION

SPECIALITY COFFEE ASSN. OF EUROPE

Camera di Commercio Trieste

Roasting Control: Petroncini Impianti revolutionizes the world of coffee



Roasting Control:

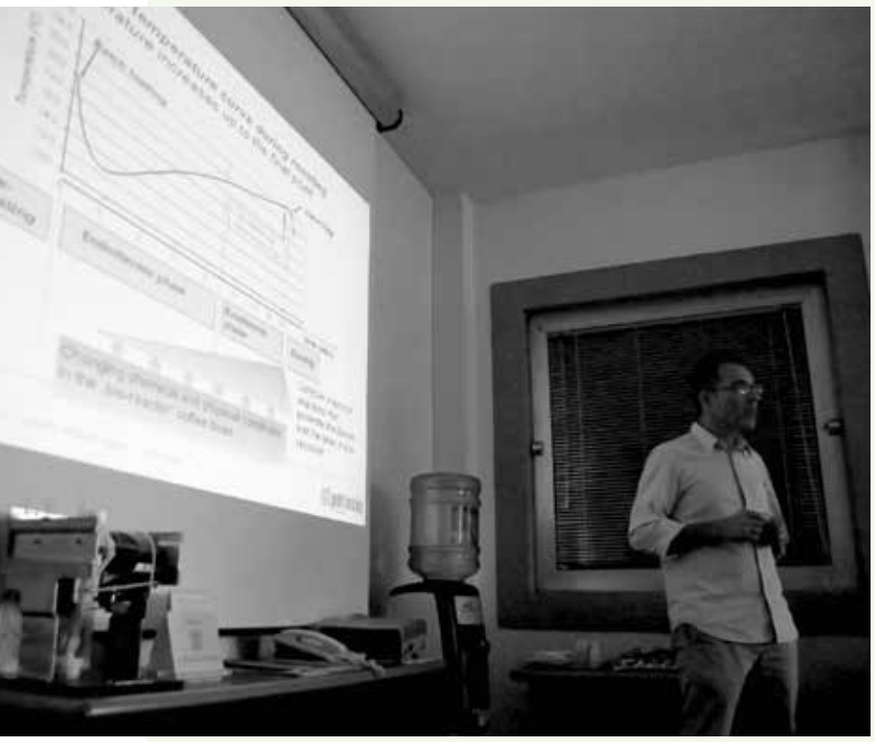
Petroncini Impianti revolutioniert die Welt des Kaffees

Petroncini Impianti revolutionizes the world of coffee by providing flexible roasting control systems suitable for small coffee companies as well as for industrial ones.

Petroncini Impianti is the almost secular Italian company renowned worldwide for designing, manufacturing and installing complete processing plants for coffee, cocoa and dried fruit.
Thanks to our expertise, Petroncini provides roasting control solutions that can meet both the needs of large companies and those of the more demanding master craftsmen.
They meet the request - common to both

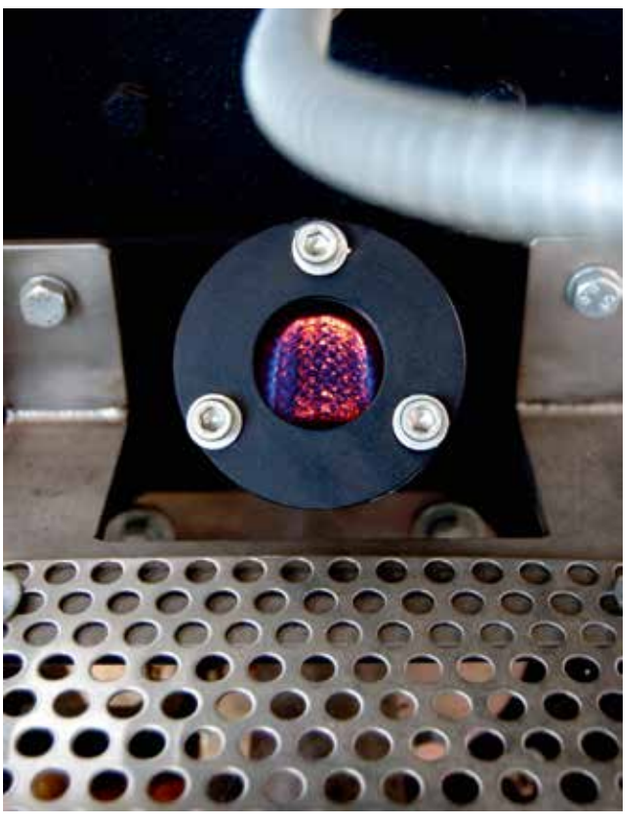
Petroncini Impianti revolutioniert die Welt des Kaffees mit flexiblen Röstungssteuerungssystemen für große und kleine Kaffeeröstereien.

Petroncini Impianti ist das geschichtsträchtige italienische Unternehmen, das seit beinahe hundert Jahren Anlagen für die Verarbeitung von Kaffee, Kakao und Trockenfrüchten plant, herstellt und installiert und Steuerlösungen für das Röstverfahren anbietet, die den Anforderungen der großen Industrien der Branche und der anspruchsvollsten Handwerksmeister gerecht werden. Wie? Indem auf die bei beiden Arten von Röstereien



kinds of roasters - of pairing the high customization of the product with a quality repeatable over time.
It is a concrete response to these needs, arising from a market much more specialized in Specialty Coffees and that takes care of the quality.
“The demand for small roasting machines equipped with high technologies has reached unexpected levels” says Roberto Pedini, Product Manager of Petroncini Impianti. “The coffee market is growing and recently, more and more micro coffee companies were born. In order to stand out in the market, these companies need to develop clearly recognizable coffees with rich aromas. At the same time, this change has also interested the industrial companies. Now, they cannot refrain from offering their customers high-quality coffee. In this way, we have seen a significant increase in the demand for large capacities roasting machines, which have to pair a large-scale production with a constant and repeatable quality over time.”
When we hear of roasting, we think of that as the cooking process that allows you to transform an herbaceous bean, totally stodgy and repulsive to the human

gleiche Anforderung, die hohe Personalisierung des Produkts mit der Sicherheit seiner nachhaltigen, wiederholbaren Qualität zu begleiten, reagiert wird. Eine konkrete Antwort auf die Anforderungen, die auf einem Markt entstehen, der immer spezialisierter und qualitätsbewusster wird.
”Es ist kein Zufall, dass die Nachfrage nach kleinen Röstmaschinen mit angewandten Spitzentechnologien unerwartete Ausmaße angenommen hat“ erklärt Roberto Pedini, Produktmanager der Petroncini Impianti. ”Der Kaffeemarkt wächst ständig und immer mehr Mikro-Röstereien werden gegründet, die sich auf dem Markt auszeichnen möchten, indem sie Kaffee herstellen, der reich an charakteristischen und gut erkenntlichen Aromen ist. Gleichzeitig hat der Wandel Auswirkungen auf die großen Industriebetriebe, die durch neue Anreize gezwungen sind, Kaffee von höchster Qualität anzubieten. Auf diese Weise haben wir auch zu einem wesentlichen Anstieg der Nachfrage von Röstmaschinen mit hoher Leistungsfähigkeit beigetragen, die auf die Kriterien der Reproduzierbarkeit im großen Umfang und der nachhaltig



LaPiccola
GRANDE ITALY

NEWS!
CECILIA SPEED

Macchine per caffè espresso a cialde - Espresso & Tea pods machines

100% handmade in Italy - lapiccola.it

palate, in a unique product enjoyed by billions of people all around the globe.
In fact, as Pedini says, many variables are involved in the roasting process: external variables, related to the climatic conditions of the place, and internal variables, related to the chemical and physical changes that take place during the roasting process of the single origin or blends of green coffee.
Then, customization parameters, such as the beverage preparation method, the consumer habits and the market to which the coffee is destined, are added to the process of roasting. All of these parameters, together contribute to determine the final desired taste.
"We can distinguish the roasting process in: light, medium or dark roasting, and slow or fast roasting. These parameters are so much important for define the features that the finished drink will take, such as aroma and full-bodied taste. The classification, which considers the color of the cooking end as a primary benchmark, does not assure full quality. In fact, there are also two other important factors

konstanten Qualität positiv ansprechen".
Wenn über das Rösten gesprochen wird, denken wir an den Röstvorgang, bei dem eine grasartige Bohne, die völlig unverdaulich und für den menschlichen Gaumen abstoßend ist, in ein außergewöhnliches Produkt verwandelt wird, das von Millionen Menschen rund um den Globus geliebt wird.
In Wirklichkeit, so erklärt Pedini, spielen beim Röstverfahren unterschiedliche Variablen zusammen: externe, auf klimatische Bedingungen des jeweiligen Ortes bezogene, und interne, die mit den chemisch-physischen Umwandlungen während des Röstverfahrens der Bohnen aus einer Plantage und Mischungen von grünem Kaffee in Verbindung stehen. In der Röstphase kommen dann Personalisierungskriterien hinzu, die in Zusammenhang mit der Vorbereitungsmethode des Getränks, mit dem Markt und den Konsumgewohnheiten der Menschen, für die der Kaffee bestimmt ist, stehen. Alle diese Kriterien tragen gemeinsam dazu bei, den gewünschten endgültigen Geschmack zu bestimmen.

petroncini

All the art and the italian genius in the coffee processing.

The art and the science, the taste and the technique, the precision and the creativity are the pairs that historically have made famous the Italian genius in the world. Some great minds, animated by a continuous passion and by a sublime inventiveness, have given to the world an excellence culture, made by important discoveries and quality products. The passion and the genius are the beating heart of the Italian coffee. For almost a hundred years, Petroncini Impianti has accepted the challenge to express the Italian genius in the world of roasting, providing the best roasting technologies that can meet each type of coffee consumption: from the Espresso to the Instant coffee, from the Filter to the Turkish coffee. The nearly century-old experience in the international coffee market has allowed us to propose roasting machines and plant components with ever-increasing performance, fitted with the highest technology quality, both for small roasting companies and for larger business units with production up to 3.5 tons/h.

petroncini impianti dal 1919

PETRONCINI IMPIANTI S.P.A. Via del Fantino 2/A Sant'Agostino (Italy) tel: +39 0532 3500 40 mail: info@petroncini.com web: www.petroncini.com

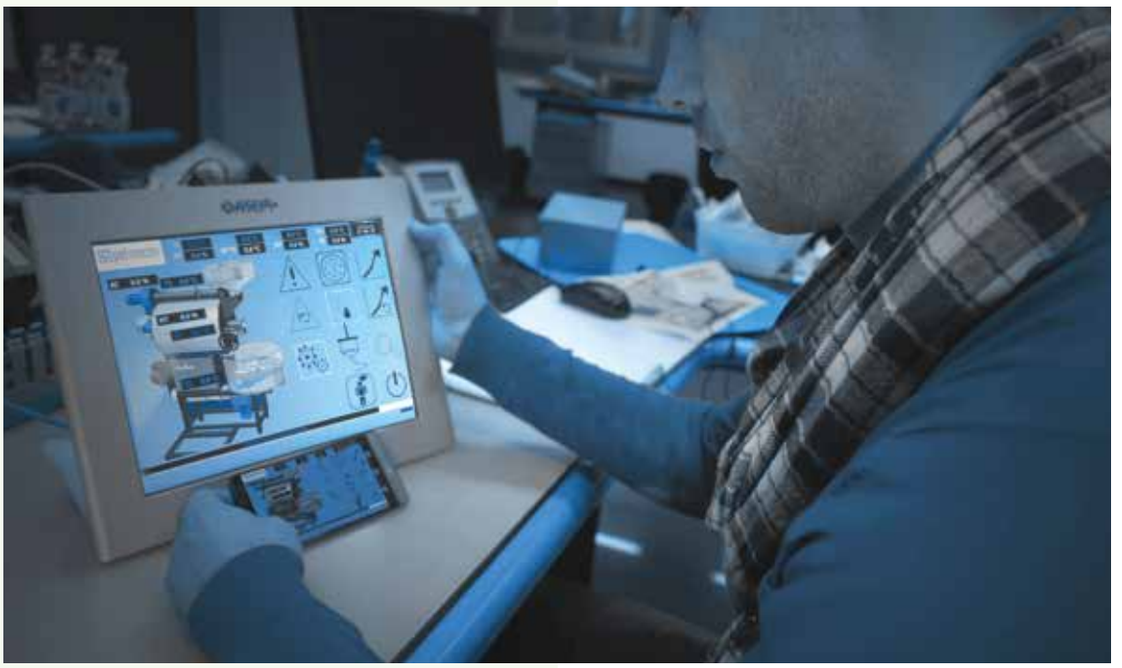
of the roasting process that we have to consider: the time and the temperature."
The high customization of the product and of quality repeatable over time, are essential characteristics both for SMBs and for large companies.
This is the reason why Petroncini has developed a flexible software that is suitable for different productive needs.

Petroncini has launched on the market the micro roasters as an absolutely innovative product: the Specialty Roasters, mod. TT5/10 and TT15/20. The Specialty Roasters are characterized by small dimensions and a roasting control system comparable to the industrial roasters: the renowned "profile control system".
Thanks to the continuous modulation of the burner, this kind of software allows to pre-set the temperature, the volume variation of the roasting air and the drum speed rotation, for each programmable stage. All the process is easily manageable via integrated touch panel. The roasting curves are viewable and exportable to PC.
Moreover, the temperature probes are equipped with a double output signal that allows the connection to any exter-

"Im Allgemeinen spricht man von heller, mittlerer und dunkler, schneller oder langsamer Röstung, um eine Reihe von Merkmalen, wie Aromen oder Körper, die das endgültige Getränk aufweisen sollte, zu klassifizieren. Diese Art von Klassifizierung, die die Wärme als wesentlichen Referenzindex am Ende der Röstung heranzieht, stellt jedoch keine umfassende Qualitätsgarantie dar. Letztere hängt auch von zwei weiteren wichtigen Faktoren im Röstverfahren ab: der Zeit und der Temperatur".
Die Personalisierung des Produkts und die konstante Qualität sind sowohl für eine kleine Rösterei, wie auch für große Industriebetriebe von Bedeutung. Aus diesem Grund hat die Petroncini Impianti auf diese Bedürfnisse reagiert, indem sie flexible und an die unterschiedlichen Produktionseinheiten anpassbare Softwares entwickelt hat.
In der Tat können wir von einer absoluten Neuheit im Panorama der Mikro-Röstereien sprechen: die neuen Petroncini Specialty Roasters TT5/10 und TT15/20. Dabei handelt es sich um eine Produktpalette von Röstmaschinen mit kleinen Dimensionen, aber mit einem Steuersystem, das mit jenem der industriellen Produktpalette vergleichbar ist, und das als sogenannte "profilbezogene Röstungssteuerung" bezeichnet wird. Dank der ständigen Modulation des Brenners kann mit diesem Steuersystem die Temperatur, das Volumen der Röstungsluft und die Drehgeschwindigkeit der Trommel für jeden Röstungsschritt vorab eingestellt werden. Alles kann mittels integriertem Touchscreen benutzerfreundlich verwaltet, angezeigt und exportiert werden. Weiters sind die Sonden für die Temperaturmessung mit Doppelausgangssignalen ausgestattet, wodurch die Verbindung mit etwaigen externen Datenloggern für die Anzeige der Röstkurven ermöglicht wird.
Darüber hinaus muss beachtet werden, dass die gleichen Temperaturen im Röstverfahren im gleichen Zeitintervall erreicht werden können, aber es kommen ande-

nal data logger for displaying the roasting curves.
It is also very important to remember that in the roasting process the same final temperature can be reached in the same time interval, but by following different paths and heat distribution methods to the coffee beans.
For this reason, Petroncini has developed extremely advanced software that allows the roaster to really and accurately reproduce the roasting curve.
The curves are previously drawn by setting the time as an independent variable, as Pedini explains. This software, called I.R.C. (Integrated Roasting Control), is available for the Petroncini serie TMR up to 720kg/batch. Designed for large companies, I.R.C. allows to keep a consistent quality of the product right from the first batch, when the machine is cold, up to the last roasting cycle.
Moreover, the waiting time between one batch and the next one of the same product, is 2/3 sec max. Through the various settings, I.R.C. allows managing each variation in quantity of the mono-origin or coffee blends to roast, thus becoming a reliable and accurate partner for the repeatability of the quality during the various working phases.

re Verfahrensweisen und Methoden für die Wärmezufuhr zu den Kaffeebohnen zur Anwendung.
Aus diesem Grund hat die Petroncini Impianti eine äußerst fortschrittliche Software entwickelt, mit der die Röstmaschine die Röstkurve wahrlich und getreu wiedergeben kann, welche zuvor durch Einstellung der Zeit als unabhängige Variabel gezeichnet wurde, so Pedini. Diese Software, die sich I.R.C. (Integrated Roasting Control) nennt, ist für die Serie Petroncini TMR bis zu 720kg/Charge verfügbar. Mit der I.R.C., die für die großen Industrieproduktionen konzipiert ist, kann eine konstante Produktqualität von der ersten Charge, bei kalter Maschine, bis zum letzten Röstzyklus und mit einem Maximum von 2/3 Sekunden Wartezeit zwischen den unterschiedlichen Zyklen desselben Produkts, beibehalten werden.
Durch die Variablen des Steuerungssystems kann mit der I.R.C. mit jeder Veränderung der zu röstenden Bohne aus einer Plantage oder der Mischung umgegangen werden. Sie wird dadurch zu einem zuverlässigen und unfehlbaren Partner für die Wiederholbarkeit des Produkts bei den unterschiedlichen Arbeitsphasen.



The E&B Lab Carafe:

one carafe, many extraction methods

Can a single carafe allow you to easily extract using a steel filter, a V60 paper filter, a Wave filter or even a Chemex filter?
The answer lies in this new carafe with its linear and innovative design that allows you to alternate the various filtration systems simply and conveniently.

Ist eine bequeme Extraktion mit einer einzigen Karaffe mit einem Stahlfilter, einem V60-Papierfilter, einem Wave- oder sogar einem Chemex-Filter möglich?
Die Antwort liegt in dieser neuen Karaffe mit dem linearen und innovativen Design, die es Ihnen ermöglicht, die verschiede-

Die Karaffe E&B Lab:

Eine Karaffe – unzählige Etraktionsmethoden

The E&B Lab carafe is crafted in borosilicate blown glass. The feature that differentiates it most from classic carafes is the handle which is connected to the base of the carafe. This design feature creates a striking visual effect, allowing the extracted coffee to go into the hannen Filtersysteme ganz einfach und bequem abzuwechseln.

Die Karaffe E&B Lab wird handwerklich aus geblasenem Borosilikatglas hergestellt. Das Merkmal, durch das sich diese Karaffe besonders von den klassischen Karaffen abhebt, ist der Griff, der mit dem

dle due to the principle of communicating vessels. In addition to the aesthetic factor, the handle conceals a double function: it has a spout that allows you to conveniently pour coffee without removing the filter, and a thermometer can be inserted inside it to check the temperature of the drink during the extraction phase.
The carafe can be used with different types of paper filters due to the production of appropriate supports, or with the E&B Lab steel Cone filter. This filter is made up of an UltraFine membrane, a large steel edge that allows you to handle it easily and an outer steel mesh that serves as protective reinforcement.
The UltraFine membrane has a 35 µm filtration level, which is similar to that of paper but with several advantages: first of all it is inert in terms of taste and does not absorb any coffee substance, thereby enabling the extraction of pleasant drinks without sensory alterations; it also contains the oils needed to give body to the drink. Also, as it is made of steel, it is reusable and avoids waste.
The intertwining of wires which makes up this membrane causes the filtration to be particularly fine but it does not slow down the extraction, thus avoiding the problem

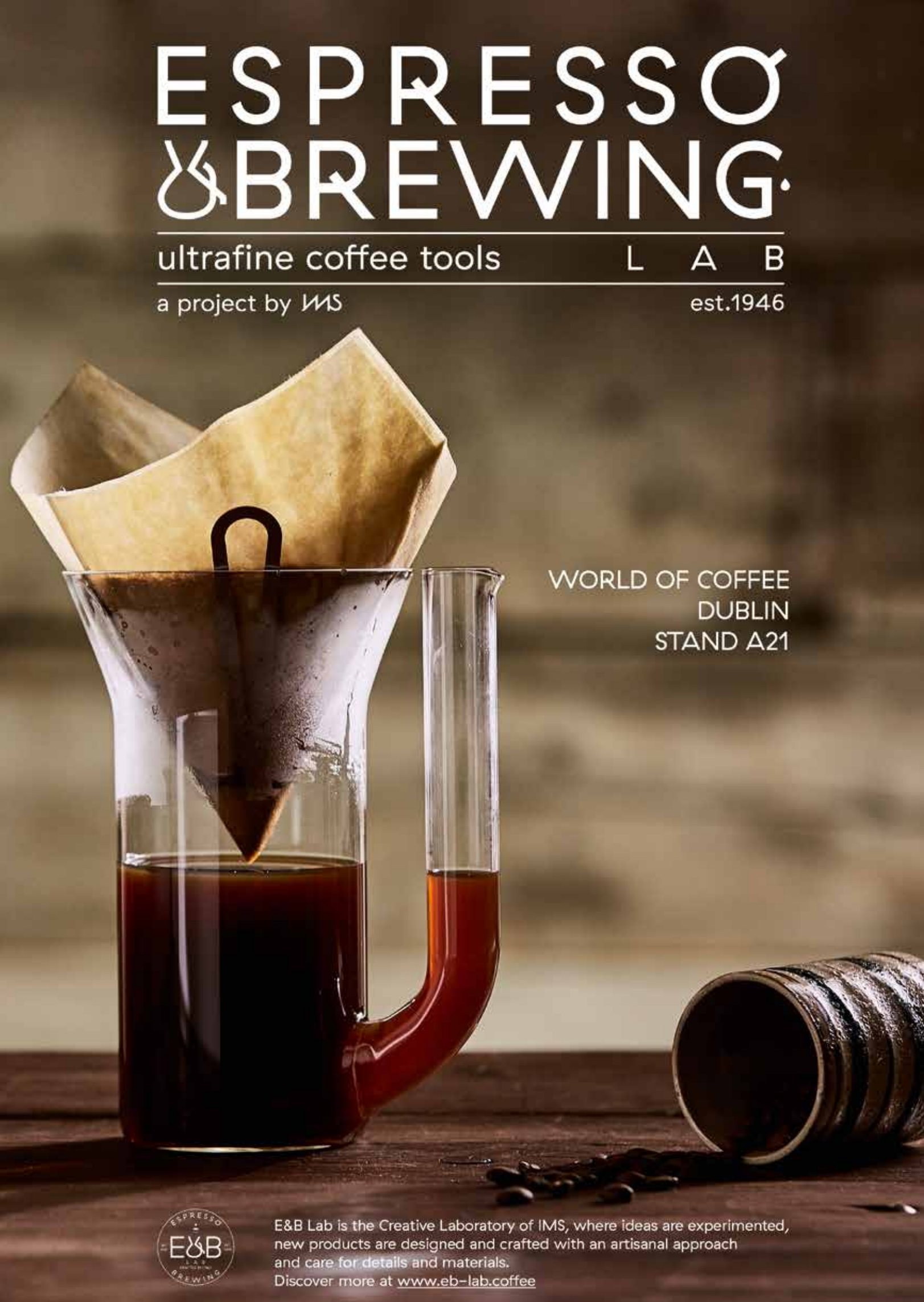
Boden der Karaffe kommuniziert. Dieses Design erzeugt einen ganz besonderen optischen Effekt und lässt den extrahierten Kaffee dank des Systems der kommunizierenden Gefäße durch den Griff rinnen. Zusätzlich zu diesem ästhetischen Faktor verbirgt dieser Griff eine Doppelfunktion: Er hat einen Ausguss, mit dem der Kaffee ganz bequem ausgegossen werden kann, ohne dabei den Filter herausnehmen zu müssen. In den Filter kann ein Thermometer eingeführt werden, um die Temperatur des Getränkes in der Extraktionsphase zu prüfen.
Die Karaffe kann dank der Ausführung spezieller Halterungen mit verschiedenen Papierfiltertypen oder mit dem Stahlfilter „Cono“ von E&B Lab verwendet werden. Dieser Filter besteht aus der sehr dünnen Membran „UltraFine“, einem breiten Rand aus Stahl, mit dem er bequem handgehabt werden kann und aus einem äußeren Stahlgriff, der als Schutzverstärkung dient.
Die Membran „UltraFine“ weist einen Filtergrad von 35 µm auf, ähnlich dem von Papier, bietet aber verschiedene Vorteile: Vor allem ist sie in Bezug auf den Geschmack inert und nimmt keine Substanz aus dem Kaffee auf, wodurch die Extraktion von wohlschmeckenden Getränken möglich wird, ohne Veränderungen auf sensorieller Ebene, da sie die nötigen ätherischen Öle enthalten, um dem Getränk Körper zu verleihen. Da sie aus Stahl hergestellt ist, kann sie wiederverwendet werden, um Verschwendung zu vermeiden.
Das Drahtgeflecht, aus dem diese Membran besteht bewirkt, dass die Filtration besonders fein erfolgt, die Extraktion jedoch nicht verlangsamt und so das Problem der Überextraktion vermieden wird.
Der Filter „Cono“ eignet sich auch perfekt für andere Brewing-, Dripper- und Karaffen-Systeme.
Die Karaffe E&B wird in Kombination mit zwei blumenförmigen Halterungsmodellen aus Stahl angeboten, eines für Papierfilter V60/Chemex und eines für Wave-Filter.

of over-extraction. The Cone filter also fits perfectly onto other brewing, dripper and carafe systems.
The E&B Lab carafe comes with two steel flower-shaped holder models, one for V60 paper filters/Chemex and one for Wave filters.
Both support models allow the wetting of the paper filter and heating the carafe, thus allowing water removal before the extraction of the drink, unlike what happens with Chemex.
The first support is made up of 5 petals, of which one is longer, which allows a comfortable grip. The petals are positioned at a 60° inclination and are joined at the base by a 32-mm diameter ring. This shape provides good support for the paper filter and allows it to maintain its conical shape, leaving the tip and a large part of the filtering area free. The 5 petals keep the paper detached from the glass walls thereby increasing the extraction surface area. This shape is suitable for paper filters for V60 and also works very well with those for the Chemex.
The second model has a shape which is designed for Wave filters. In this case, the support has 7 petals, of which one is longer for the grip, and a flat bottom which supports the filter base. The inclination of the petals and their position provide good support for the filter, even when it's wet, thus allowing an even greater use of the

Beide Halterungsmodelle ermöglichen das Tränken des Papierfilters und das Erwärmen der Karaffe, was eine Wegnahme des Wassers vor der Extraktion des Getränks ermöglicht, im Unterschied zu dem, was beim Chemex-System geschieht.
Die erste Halterung besteht aus 5 Blütenblättern. Eines davon ist länger und ermöglicht ein bequemes Anfassen. Die Blütenblätter sind mit einer Neigung von 60° positioniert und an der Basis durch einen Ring mit dem Durchmesser von 32 mm verbunden. Diese Form ermöglicht einen guten Halt des Papierfilters, der seine konische Form beibehält und die Spitze und einen Großteil des Filterbereichs freilässt. Die 5 Blütenblätter lösen das Papier von den Glaswänden und erhöhen so die Extraktionsfläche. Diese Form eignet sich für V60-Papierfilter und funktioniert auch mit den Chemex-Filtern sehr gut.
Das zweite Modell hat hingegen eine Form, die für die Wave-Filter konzipiert ist. In diesem Fall weist die Halterung 7 Blütenblätter auf. Auch hier ist eines davon länger und ermöglicht ein bequemes Anfassen. Der flache Boden hält die Filterbasis. Die Neigung der Blütenblätter und ihre Positionierung ermöglichen einen guten Halt des Filters, auch wenn er getränkt ist, wodurch eine noch bessere Nutzung der großen Extraktionsfläche, die dieses Modell charakterisiert, ermöglicht wird. Der Boden wurde außerdem speziell entworfen, um den Auslauf zu regulieren, ohne die Extraktion zu sehr zu beschleunigen.

broad extraction surface area - which is one of its main features. Furthermore, the bottom is designed so as to regulate the output without speeding up the extraction too much.
Both supports are also suitable for use with other carafes to obtain the same performance. The E&B Lab Carafe with its filters and supports is representative of the spirit with which Espresso&Brewing Lab was created, the creative laboratory of IMS: a place where new ideas and products are experimented, designed and manufactured with great craftsmanship and attention to details and materials.
E&B Lab does not limit itself only to the production of this carafe, it is working on several new products that will be presented during the Dublin WOC (stand A21).
One of them is the V60 Dripper entirely made of steel, which allows the extraction of coffee directly into the cup or the server without contact with other materials, with the advantage of not varying the extraction temperature of the drink.
This is E&B Lab's goal: experimenting with new paths to improve the extraction of coffee while also bringing a bit of Italian spirit into the brewing world.
What will the next new ideas be?
Follow Espresso&Brewing Lab
at www.eb-lab.coffee ■

Beide Halterungen eignen sich auch für die Verwendung mit anderen Karaffen und bieten die gleichen Leistungen.
Die Karaffe E&B Lab spiegelt den Geist, mit dem Espresso&Brewing Lab, das kreative Lavor von IMS, gegründet wurde gut wider: Ein Ort, an dem mit handwerklicher Sorgfalt und Augenmerk auf Detail und Material neue Ideen und Produkte erprobt, geplant und realisiert werden.
E&B Lab gibt sich mit der Produktion dieser Karaffe noch nicht zufrieden, sondern hat noch verschiedene neue Produkte in Arbeit, die auf der Veranstaltung WOC in Dublin (Stand A21) präsentiert werden.
Eines davon ist der „Dripper V60": Er ist vollkommen aus Stahl hergestellt und ermöglicht die Extraktion von Kaffee direkt in die Tasse oder in das Serviergefäß, ohne Kontakt mit anderen Materialien. Dadurch ergibt sich der Vorteil, dass die Extraktionstemperatur des Getränks nicht schwankt.
Das ist das Ziel von E&B Lab: Neue Wege zu erproben, um die Extraktion von Kaffee zu verbessern und die italienische Art auch ein wenig in die Welt des Brewing einfließen zu lassen.
Unsere nächsten Einfälle?
Folgen Sie Espresso&Brewing Lab
auf der folgenden Website:
www.eb-lab.coffee ■


ESPRESSO
&BREWING
ultrafine coffee tools
LAB
a project by IMS
est.1946
WORLD OF COFFEE
DUBLIN
STAND A21
E&B Lab is the Creative Laboratory of IMS, where ideas are experimented,
new products are designed and crafted with an artisanal approach
and care for details and materials.
Discover more at www.eb-lab.coffee

CAMA:

worldwide leader in secondary packaging for coffee

CAMA:

weltweit führend bei Sekundärverpackungen für Kaffee

Across the five continents, innovative packaged coffee concepts continue to emerge as consumer demand for quality and easability take lead.

Cama has a superior vision and solution for this growing industry. Thanks to its cross category experience in secondary packaging, Cama technology stands out as an exceptional solution for capsules, stick-packs, bags or jars.

Packaged coffee is more and more pre-

Überall auf der Welt entstehen ständig neue, innovative Konzepte für Kaffeeverpackungen, da die Verbraucher nach Einfachheit und Qualität verlangen. Für diese wachsende Branche hat CAMA eine überlegene Sicht und perfekte Lösungen.

Dank der großen Erfahrungen bei Sekundärverpackungen in zahlreichen Bereichen kann CAMA Technologien und außergewöhnliche Lösungen für Kapseln,

sent in supermarkets all over the world. Coffee is an “umbrella concept” which covers a wide range of different products. Every consumer can satisfy its need for that “unique aroma” in several different ways: soluble, filtered, iced cold, brewed and find it in a variety of serving solutions such as stick packs, capsules, jars, bags or K-Cups.
This leads to a multitude of different packaging solutions and therefore many different technologies in the product handling, answering any need Coffee Roasters could have in term of secondary packaging.
Cama’s state-of-the-art systems lead the market in secondary packaging solutions for the coffee industry. During the past five years, Cama has installed over 150 packaging lines worldwide to serve the growing coffee market.
Let’s have a short World Tour looking at Cama latest coffee packaging installations.

North America.

In North America, it was the K-cup that revitalized the coffee market. Billions of capsules have been brewed since it was introduced about 10 years ago, and nowadays K-cups can be used to brew non-coffee drinks and even soda beverages. Cama has been present in North America for decades and, in 2011, Cama North America opened its doors to serve the domestic market directly. Cama is able to provide a high capacity turnkey solution using robots and efficient machinery, resulting in a reliable complete system.

Europe.

Across Europe, coffee and expresso have been enjoyed for ages.
In some areas, the coffee maybe not be as strong, but there are still many coffee lovers. Considering that the maximum per capita consumption is in Sweden, it’s clear that we are talking about a Pan-European drink.
For many years the standard was dried or powdered brew in bags or jars, but

Stickpacks, Tüten oder Becher anbieten. Verpackter Kaffee ist in den Supermärkten auf der ganzen Welt immer stärker präsent. Der Kaffee stellt dabei ein übergreifendes Konzept dar und deckt ein weites Spektrum verschiedener Produkte ab. Jeder Verbraucher kann seinen Bedarf an diesem „einzigartigen Aroma“ auf viele verschiedene Arten decken: löslicher oder Filterkaffee, eiskalter oder aufgebrühter Kaffee. Angeboten wird eine Vielzahl von Darreichungsformen wie Stickpacks, Kapseln, Becher, Tüten oder K-Cups.
Dieses führt zu einer Vielzahl an unterschiedlichen Verpackungslösungen und damit vielen verschiedenen Technologien beim Produkthandling, womit der Bedarf der Kaffeeröster an Sekundärverpackungen abgedeckt werden kann.
Die modernen CAMA-Systeme sind auf dem Markt der Sekundärpackungen für die Kaffeeindustrie führend. In den vergangenen fünf Jahren hat CAMA weltweit über 150 Verpackungslinien installiert, die den wachsenden Kaffeemarkt bedienen.
Machen wir also eine kurze Weltreise, um die neusten Installationen von CAMA zu betrachten.

Nordamerika

In Nordamerika war es der K-Cup, der den Kaffeemarkt neu belebte. Seit das System vor etwa 10 Jahren eingeführt wurde, sind Milliarden von Kapseln aufgebrüht worden, und heute werden K-Cups auch zur Zubereitung anderer Heißgetränke und sogar von Limonaden verwendet. CAMA ist seit Jahrzehnten in Nordamerika präsent. Im Jahre 2011

SIMONETTISTUDIO

GIANT INSIDE

COMPACT. POWERFUL. ITALIAN.

Designed for small roasting facilities, labs, coffee shops, gourmet food stores, etc., Angel offers all the characteristics of industrial Colombini grinders in a compact unit. It has tungsten carbide grinding discs (Vickers 1300 hardness) that can produce over 70 tons without having to be replaced. Extreme precision, continuous micrometric setting, reliability and solidity. Angel can produce up to 90 kg/h of ground coffee, including in continuous cycle for small batches. A miracle?
No, Colombini's Angel.

angel
by Colombini

COLOMBINI
La scienza della macinazione

ICOPERFEX s.n.c. | info@icoperfex.it | www.icoperfex.it
via A. De Francisco, 130/16 10036 Settimo T.se (TO) Italy
tel +39 (0) 118211407 fax +39 (0) 118958221

after the introduction of single servings in soft tabs, the capsules revolution took over Europe.
Cama responded to this 15 years ago, by introducing the first robotic system to handle coffee capsules.

Asia.

The tea culture of India and China is well-known, but coffee consumption has been on the rise over the last ten years.
The capsule is still an up and coming product for a niche of coffee drinkers.
Soluble coffee in stick packs is most common, but also chilled coffee flavored drinks sold in tins are popular.
Recently, Cama has been helping local coffee producers with these easy-to-use solutions by introducing single count au-

wurde Cama North America eröffnet, um den inländischen Markt direkt zu bedienen. CAMA ist in der Lage, schlüsselfertige Lösungen hoher Kapazität mit Robotern und effizienten Maschinen anzubieten, aus denen sich ein zuverlässiges Gesamtsystem zusammensetzt.

Europa

In ganz Europa gehören Kaffee und Espresso seit Jahrhunderten zu den beliebtesten Getränken. In einigen Gegenden ist der Kaffee vielleicht nicht so stark vertreten, aber trotzdem gibt es überall viele Kaffeeliebhaber. Wenn man bedenkt, dass Schweden das Land mit dem höchsten Pro-Kopf-Verbrauch ist, ist es klar, dass man von einem gesamteuropäischen Getränk reden kann. Viele Jahre lang war trockenes Kaffeepulver in Tüten oder Bechern der Standard, aber mit der Einführung der einzelnen Softpads begann auch in Europa die Kapsel-Revolution. Vor 15 Jahren reagierte CAMA auf diese Nachfrage, indem das Unternehmen das erste Robotersystem zum Handling von Kaffeekapseln auf den Markt brachte.

Asien

Die Tee-Kulturen in Indien und China sind sehr bekannt, aber in den letzten 10 Jahren ist auch der Kaffeekonsum auf dem Vormarsch. Dabei stellen Kaffeekapseln ein Produkt mit Wachstumspotential auf dem Nischenmarkt der Kaffeetrinker dar. Löslicher Kaffee in Stickpacks ist am häufigsten verbreitet, beliebt sind aber auch kalte, aromatisierte Kaffeegetränke. Kürzlich hart CAMA lokalen Kaffeeerzeugern mit anwenderfreundlichen Lösungen geholfen, bei denen einzeln zählende Automationssysteme in Kombination mit zuverlässigen Kartonierern geliefert wurden. Die Sleeve-Maschinen von CAMA werden verwendet, um Dosen in der üblichen 3x2-Anordnung zu verpacken.

Ozeanien

Ozeanien bietet eine wunderbare Mischung aus östlichen und westlichen

IMF
Occhiobello - Italy

Contacts

info@imf-srl.com - www.imf-srl.com

IMF srl - INDUSTRIA MACCHINE FERRARESE
Via delle scienze, 6 - 45030 Occhiobello (Rovigo) - Italy Tel. +39 0425 760109 - Fax +39 0425 761126

FOLLOW US

tomation systems combined with reliable cartoners.
Cama's sleeving machines are used to pack tins in the common 3x2 configuration.

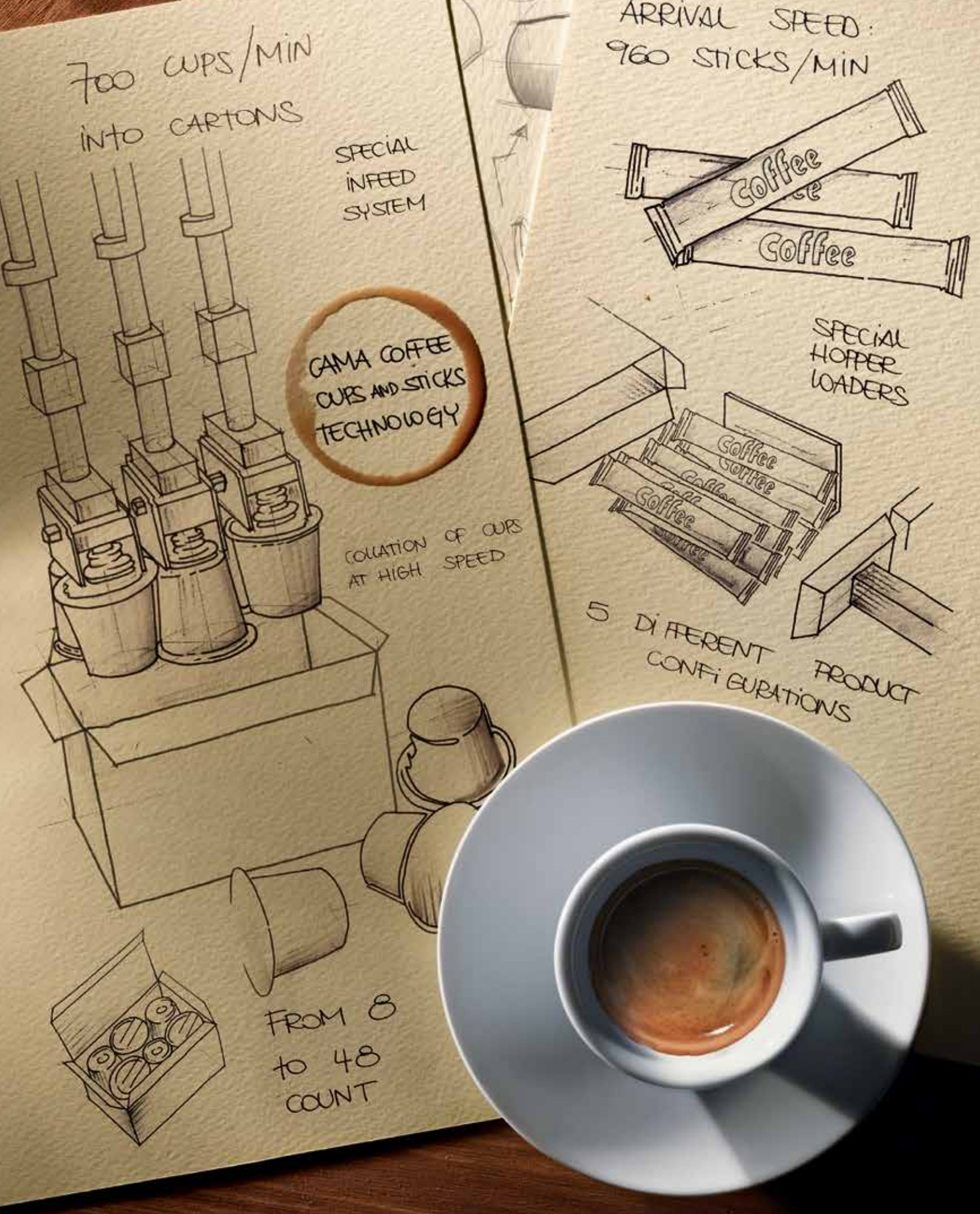
Oceania.

Oceania provides a wonderful mix between Eastern and Western Cultures and, in this domestic market, coffee production has seen a gradual increase since the introduction of the single serve capsule.
Capsule convenience and consumer demand (both in business and households) has manufacturers and roasters recognizing the importance of investing in new packaging technology instead of importing these goods, increasing production to accommodate the market demand.
In Australia, Cama is now present with a high capacity system for stick packs (Cama also came across an important stick pack production, which serves the domestic market, but which is also exported to South East Asia) and high-speed robotic lines packing capsules.

Cama provides clear advantages, with strong experience and worldwide knowledge of a growing industry, proving to be a real partner - extremely helpful also for newcomers in the market - in end of line packaging solutions for coffee products. ■

Kulturen. Auf den Inlandsmärkten hat die Kaffeeproduktion seit der Einführung der Einzelkapseln deutlich zugenommen. Die Bequemlichkeit von Kaffeekapseln und die Nachfrage der Verbraucher sowohl im gewerblichen als auch im privaten Bereich hat die Hersteller und Röster zu der Erkenntnis geführt, dass es wichtiger ist, in neue Verpackungstechnologien zu investieren, als die Produkte zu importieren. Nur so kann die Produktion gesteigert werden, um die Nachfrage zu bedienen.
In Australien ist CAMA nun mit einer Hochleistungsanlage für Stickpacks und mit Hochgeschwindigkeits-Roboterlinien für Kaffeekapseln präsent. Dazu hat CAMA die bedeutende Stickpack-Produktion, die den regionalen Markt bedient, auch nach Südostasien exportiert.

CAMA bietet vorteilhafte Lösungen an, die von der großen Erfahrung und weltweiten Kenntnis einer wachsenden Industrie profitieren. Mit seinen Technologien für Kaffee-Verpackungslösungen möchte das Unternehmen auch für Neueinsteiger auf dem Markt als echter Partner auftreten.
www.camagroup.com ■



COFFEE INSPIRES GREAT PACKAGING SOLUTIONS

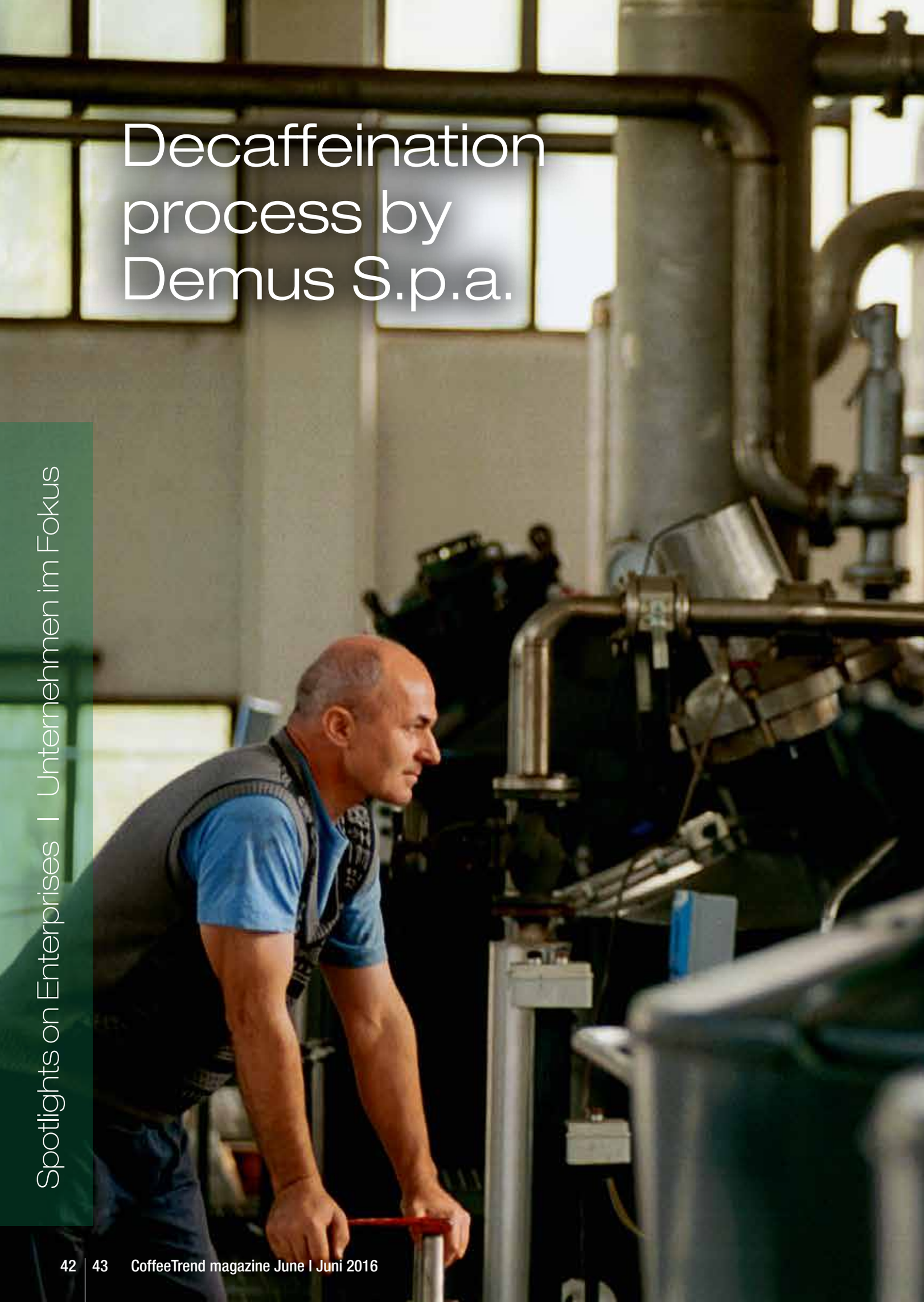
Cama Group is a leading supplier of advanced technology secondary packaging systems, continuously investing in innovative solutions in the coffee and tea sector. Cama engineers complete lines starting from the handling of primary packaging such as cups, bags, cans, stick-packs up to final carton packaging ready for palletising.

www.camagroup.com - commerciale@camagroup.com

cama GROUP

Innovation meets experience

Decaffeination process by Demus S.p.a.



Das Entkoffeinierungsverfahren der Demus S.p.a.

It is a common misconception that decaffeinated coffee is inferior and incomparable to normal coffee.
The truth is that after being decaffeinated, second-rate coffee is still second-rate, in just the same way that good coffee retains its “good” quality.
Obviously certain coffee types are more suited to processing than others and today the coffee industry is aiming for quality in its final product to present a renovated image to the consumer, including speciality coffees.
So, decaffeinated coffee, if carefully prepared, can be excellent in its own right and in no way inferior to normal coffee. Given that caffeine has no taste or aroma except bitterness, even experts find it very difficult to tell whether the coffee they are drinking is decaffeinated or not, unless tests are carried out on the coffee before and after.

Es ist ein allgemeines Missverständnis, dass entkoffeinierter Kaffee schlechter als normaler Kaffee schmeckt und mit diesem nicht vergleichbar ist.
In Wirklichkeit bleibt zweitklassiger Kaffee, wenn er entkoffeiniert wird, immer noch zweitklassig, genau wie guter Kaffee seine “gute“ Qualität bewahrt.
Natürlich sind bestimmte Kaffeesorten besser für die Entkoffeinierung geeignet als andere, und die Kaffeeindustrie strebt heutzutage eine hohe Qualität in ihren Endprodukten an, um dem Verbraucher ein neues Image zu präsentieren, einschließlich des Spezialitätenkaffees.
Wenn also entkoffeinierter Kaffee sorgfältig zubereitet wird, kann er durchaus hervorragend schmecken und muss keinesfalls schlechter als normaler Kaffee sein.
Da Koffein außer Bitterkeit keinen Geschmack und auch kein Aroma hat, ist es selbst für Experten äußerst schwierig zu

For the consumer, it is practically impossible to distinguish between the two. An interesting experiment would be to get some friends to taste a good quality decaffeinated coffee, properly prepared, telling them it is normal coffee. In all probability nobody will be able to tell the difference.

What is decaffeinated coffee?

Decaffeinated coffee is coffee which has had the caffeine removed through an industrial process, reducing the caffeine level from 1.2% - 1.5% for Arabicas or 2% - 4% for Robustas to a level that never exceeds 0.1%.

Decaffeination process Demus S.p.a.

Green coffee can be decaffeinated using various extraction processes, which can mostly be differentiated based on the solvent used for the extraction.

sagen, ob der Kaffee, den sie gerade trinken, entkoffeiniert wurde – es sei denn, es werden vorher und hinterher Tests am Kaffee durchgeführt.
Für den Verbraucher ist es praktisch unmöglich, einen Unterschied zu erkennen. Ein interessantes Experiment wäre es, ein paar Freunde einzuladen und ihnen einen hochwertigen entkoffeinierten, selbst zubereiteten Kaffee zu servieren und dabei zu sagen, dass sie normalen Kaffee trinken. Höchstwahrscheinlich wird niemand den Unterschied schmecken können.

Was ist entkoffeinierter Kaffee?

Entkoffeinierter Kaffee ist Kaffee, dem in einem industriellen Verfahren das Koffein entzogen wurde, so dass der Koffeingehalt bei Arabica-Sorten von 1,2-1,5 % und bei Robusta-Sorten von 2–4 % auf höchstens 0,1 % reduziert wird.

COMPANY WITH ENVIRONMENTAL SYSTEM CERTIFIED BY DNV GL = ISO 14001 =

COMPANY WITH QUALITY SYSTEM CERTIFIED BY DNV GL = ISO 9001 =

since 1962
demus®
art of decaffeination

via Caboto, 31 • 34147 Trieste • Italy
info@demus.it • www.demus.it

Some extraction solvents

1. Water

Using water as a solvent has excellent commercial appeal; in fact it was one of the first solvents to be used for decaffeination.
It is rather complicated to use because it is not particularly selective, so it extracts some of the water soluble flavour components from the product, along with the caffeine.
Various methods are used to get around these drawbacks. The water can be saturated in advance with the flavours that coffee normally contains, thus reducing the extent to which they are extracted from the processed coffee.
However, this leads to a certain degree of molecule exchange between the solution and the coffee, which alters the product's characteristics.

Das Entkoffeinierungsverfahren der Demus S.p.a.

Rohkaffee kann mit Hilfe verschiedener Extraktionsverfahren entkoffeiniert werden, die sich hauptsächlich durch das für die Extraktion verwendete Lösungsmittel unterscheiden.

Einige Extraktionslösungsmittel

1. Wasser

Wasser als Lösungsmittel zu verwenden, ist kommerziell sehr attraktiv. So wurde Wasser als eines der ersten Lösungsmittel für die Entkoffeinierung verwendet. Dabei ist es relativ kompliziert in der Anwendung, da es als Lösungsmittel nicht besonders selektiv ist und zusammen mit dem Koffein einige der wasserlöslichen Aromen aus dem Produkt extrahiert. Mehrere Methoden werden eingesetzt, um für diese Nachteile eine Lösung zu

Everything You Always Wanted to Know About Coffee

demuslab
Analysis, consulting, courses and R&D on coffee

Area Science park - ed.E3
Padriciano 99 - 34012 Trieste
tel. +39 0403755466
fax +39 0403755467
info@demuslab.it
www.demuslab.it

...we can tell you

Our experienced technicians and researchers, working in our up-to-the-minute physical and chemical analysis laboratory, can provide a quality reference point for the world of coffee. Demus Lab's knowhow doesn't only give you the means to perfect your roasting, grinding and packing. In fact, Demus Lab can help you improve all the stages of your production cycle, and our research into the most fragrant and aromatic new blends can boost the quality of your product, too. Thanks to our wide network of coffee experts, we can offer complete training, from selecting the best green coffee and achieving the ideal coffee tastes, to custom-designed courses on espresso tailored to specific client needs.
In short, Demus Lab has the best answers to all your questions about coffee.

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ CERTIFICATO DA DNV
= ISO 9001 =
ilac-MRA ACCREDIA
LAB N° 0887

An alternative is to extract the caffeine and the water soluble flavours, remove the caffeine from the solution using a solvent or, much better, activated carbon, and then allow the coffee to reabsorb the molecules it lost during the extraction process.
Recent developments in the processing method have made this extraction system viable, both financially and in quality terms. The raw product obtained is relatively dark, but this ceases to be an issue after roasting.
This method is rather complicated, and needs to be carried out following parameters and roasting curves defined specifically for each product.
Demus Aqua is the most recent, patent pending output of this process and makes use of water jointly with activated carbon, making it a so called “pure water process”.

2. Dichloromethane

Dichloromethane is the most widely used solvent for decaffeinating green coffee, and it was one of the first to be used at an industrial level.
This technique is therefore already highly honed, although it is still constantly being improved. Dichloromethane is a very volatile substance (it evaporates at 40°C), which acts selectively on caffeine and is relatively easy to remove from coffee through steam.
It results in a very high quality product, as the highly selective nature of the solvent leaves the organoleptic properties of the original coffee intact.
Demus’ dichloromethane decaffeination process also removes the waxes present in the beans (C-5-HT), making the coffee lighter and easier to digest.

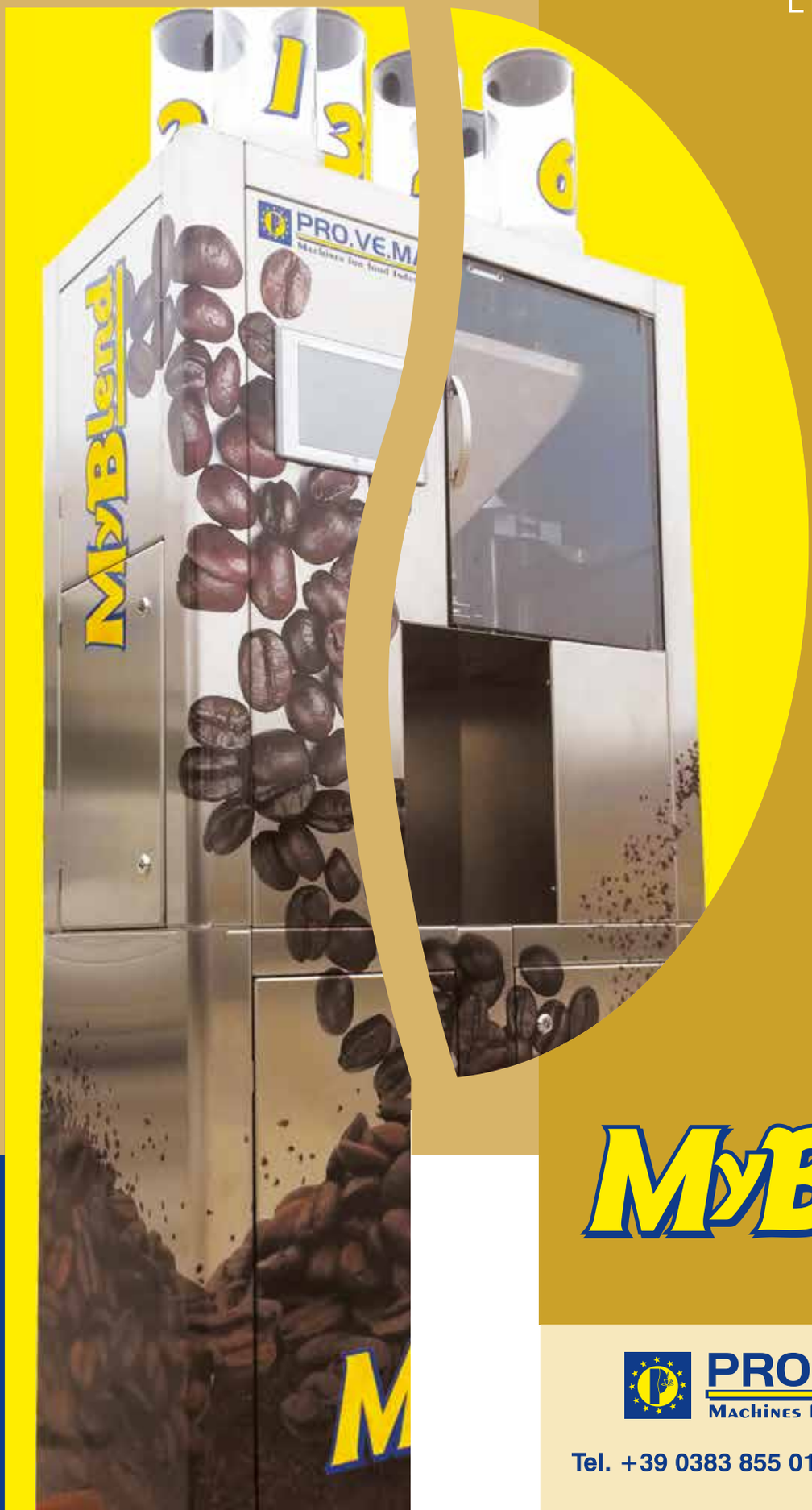
finden. Wasser kann vorab mit den normalerweise im Kaffee enthaltenen Aromen gesättigt werden, so dass diese in geringerem Ausmaß aus dem behandelten Kaffee extrahiert werden. Dies führt jedoch zu einem gewissen Molekülaustausch zwischen der Lösung und dem Kaffee, was die Produkteigenschaften verändert. Eine Alternative dazu ist, das Koffein und die wasserlöslichen Aromen zu extrahieren, das Koffein mit einem Lösungsmittel oder – noch viel besser (!) – mit Aktivkohle aus der Lösung zu filtern und dann dem Kaffee die Möglichkeit zu geben, die bei der Extraktion verlorenen Moleküle wieder aufzunehmen. Jüngste Entwicklungen in der Behandlungsmethode haben dieses Extraktionsverfahren sowohl finanziell als auch qualitativ tragfähig gemacht. Das so erhaltene Rohprodukt ist relativ dunkel, was jedoch nach dem Rösten kein Problem mehr darstellt.
Dieses Verfahren ist ziemlich kompliziert und muss unter Einhaltung der speziell für jedes Produkt festgelegten Parameter und Röstkurven durchgeführt werden.
Demus Aqua ist das neueste zum Patent angemeldete Ergebnis dieses Verfahrens, bei dem Wasser in Verbindung mit Aktivkohle verwendet wird, so dass es ein sogenanntes „reines Wasser-Verfahren“ ist.

2. Dichlormethan

Dichlormethan ist das am meisten verwendete Lösungsmittel für die Entkoffeinierung von Rohkaffee, und es wurde als eines der ersten industriell eingesetzt.
Deshalb ist dieses Verfahren schon hochgradig verfeinert, obwohl es ständig weiter verbessert wird. Dichlormethan ist ein sehr flüchtiger Stoff (es verdampft bei 40°C), der selektiv auf Koffein wirkt und mit Hilfe von Dampf relativ leicht aus Kaffee entfernt werden kann.
Das Ergebnis ist ein sehr gutes Qualitätsprodukt, da die hochgradig selektive Beschaffenheit des Lösungsmittels die organoleptischen Eigenschaften des ursprünglichen Kaffees bewahrt.
Demus’ Dichlormethan-Entkoffeinierungsverfahren entfernt auch die in den

Ideale per supermercati, caffetterie e negozi specializzati.

Un tocco sul touch screen e scegli il tuo **Blend**



L'impianto dispone di miscele preimpostate, oppure puoi creare **la tua miscela** personalizzata selezionando tra le qualità di caffè disponibili.

Height 190
Width 90
Depht 50

MyBlend

PRO.VE.MA.
Machines for food Industry

Tel. +39 0383 855 010 - www.provema.it

WWW.FRIART.IT

Demus products

Demus offers its customers a range of products such as:

- Decaffeinated coffee (dichloromethane decaffeination)
- Water decaffeinated coffee (DemusAqua)
- Customized decaffeinated coffee
- Dewaxed coffee
- Vaporized coffee
- Detoxified coffee
- Coffee free of negative flavours
- Raw caffeine

Demus' decaffeination process: focus on the new product DemusAqua (patent pending)

Main process steps:

Green coffee and pure water are loaded together into a stirred tank extractor. This mixture is heated to the temperature set to start the extraction process.
Water is not a selective solvent to extract

Bohnen vorhandenen Wachse (C-5-HT) und macht den Kaffee leichter und bekömmlicher.

Produkte von Demus

Demus bietet seinen Kunden das folgende Produktsortiment:

- Entkoffeinierter Kaffee (Dichlormethan-Entkoffeinierung)
- Mit Wasser entkoffeinierter Kaffee (DemusAqua)
- Kundenspezifischer entkoffeinierter Kaffee
- Entwachster Kaffee
- Dampfbehandelter Kaffee
- Entgifteter Kaffee
- Kaffee ohne negative Aromen
- Rohkoffein

Das Entkoffeinierungsverfahren von Demus: ein Fokus auf der Produktneuheit DemusAqua (Patent angemeldet)

Die wichtigsten Verfahrensschritte

Rohkaffee und reines Wasser werden für die Extraktion zusammen in einen speziellen Rührbehälter gegeben. Diese Mischung wird bis auf die Temperatur erhitzt, die den Extraktionsprozess auslöst. Wasser ist kein selektives Lösungsmittel, das nur Koffein aus den Kaffeebohnen extrahiert, sondern fast alle wasserlöslichen Bestandteile des Kaffees.
Die Lösung fließt ständig durch einen speziellen Aktivkohlefilter, der die Koffeinmoleküle herausfiltert. Die Lösung, die nun frei von Koffein, aber immer noch reich an Kaffeearoma ist, fließt in den Extraktor zurück, so dass das Koffein weiter extrahiert und gleichzeitig die Extraktion der Aromen verhindert wird. Die Dauer dieses Verfahrens ist je nach zu extrahierender Koffeinmenge unterschiedlich.
Nach diesem Schritt wird die restliche, koffeinfreie Wasserlösung unter angemessenen Bedingungen konzentriert. Wenn eine bestimmte Aromakonzentration in der Lösung erreicht ist, beginnt die Phase der „Einbindung". Dabei wird der Kaffee unter geeigneten Bedingungen in

We specialize in helping clients manage the natural risk associated with market exposure*. Our team is experienced in the execution of futures and options for all major coffee markets - New York, London and Sao Paulo. We offer market analysis, customized strategy development and over-the-counter derivative structures - complete with individualized training and seminars to empower you to make **well informed decisions.**

HENCORP
COFFEE GROUP

* Trading in futures, securities, options and OTC products entails significant risks, which must be understood prior to trading

777 Brickell Ave, Suite 1010 | Miami | FL | 33131 | Phone 305.381.8219 | coffeegroup@hencorp.com | www.hencorp.com

only caffeine from coffee beans.
Indeed, the water extracts almost all water soluble substances from coffee and the solution continuously flows and passes through a bed of special activated carbons with selectivity towards caffeine and its molecules are captured.
The solution, now deprived from the alkaloid but still rich of coffee aromas, is sent back, favouring again the extraction of caffeine and inhibiting the extraction of flavourings.
This process has a variable length depending on the amount to be extracted.
After this stage, the residual aqueous solution is concentrated to suitable conditions without the caffeine.
When a certain concentration of flavours in the solution is reached, the reincorporation phase begins.
This stage consists in putting the coffee in contact with the concentrated solution in suitable conditions to facilitate penetration of the flavouring in the coffee bean, thus reintroducing the flavour extracted beforehand. The coffee is then dried and cooled. Finally the coffee is bagged and analysed in our accredited laboratory.

Water Decaffeination Characteristics

The water decaffeinated coffee appears darker. Decaf is mechanically more delicate than non decaffeinated, thus a bit more fragile and degrades from an organoleptic point of view a bit faster than decaffeinated coffee obtained with dichloromethane.
The roasting of this product is also different: to obtain a product with good organoleptic characteristics in the cup, the colour of roast should be slightly darker than the one of non decaffeinated coffee.

Quality controls

Demus is certified ISO9001 and ISO14001.
Quality controls are carried out systematically by our Demus Lab laboratory (accredited ACCREDIA - LAB n ° 0887

Kontakt mit der konzentrierten Lösung gebracht, um das Eindringen der Aromen in die Kaffeebohnen zu erleichtern, so dass die zuvor extrahierten Aromen wieder zurück in den Kaffee gelangen. Danach wird der Kaffee getrocknet und gekühlt. Am Ende wird der Kaffee wieder in Säcke verpackt und in unserem akkreditierten Prüflabor analysiert.

Merkmale der Wasser-Entkoffeinierung

Der mit Wasser entkoffeinierte Kaffee ist dunkler. Dieser entkoffeinierte Kaffee ist mechanisch empfindlicher als nicht entkoffeinierter Kaffee, also etwas leichter zerbrechlich, und verschlechtert sich in organoleptischer Hinsicht etwas schneller als mit Dichlormethan entkoffeinierter Kaffee.
Das Rösten dieses Kaffees ist auch anders: Um ein Produkt mit guten organoleptischen Eigenschaften zu erhalten, sollte der Röstgrad etwas dunkler als der von nicht entkoffeiniertem Kaffee sein.

Qualitätskontrollen

Demus hat die Zertifizierungen ISO9001 und ISO14001.
Die Qualitätskontrollen werden systematisch von unserem Labor Demus Lab (Akkreditierung: ACCREDIA - LAB Nr. 0887 – Prüfungen gemäß der Norm UNI CEI EN ISO / IEC 17025) durchgeführt. Jede Kaffeepartie wird vor der Behandlung entsprechend den Bestimmungen unserer HACCP-Leitlinien und nach der Behand-

- operates according to the standards set by the UNI CEI EN ISO / IEC 17025). Each batch of coffee is checked before processing, in accordance with the provisions of our HACCP manual, as well as after processing, when the following controls are carried out in order to comply with the current regulations:

- Analysis of the residual caffeine content – not in excess of 0.1% (Italian Ministerial Decree of 20/5/76 and subsequent amendments) or lower on the specific requests of the client;
- Analysis of the humidity content – not in excess of 11% (Italian Ministerial Decree of 20/5/76 and subsequent amendments);
- Analysis of the residual solvent (for DCM decaffeination) – not in excess of 2mg/kg in roasted coffee (Decree No. 158 of 4/8/11 – Dir. 2009/32/EC).

Should one of the aforementioned parameters exceed the limits imposed, a system of internal alarms is activated that blocks the despatch of non-compliant goods. As laid down by our internal procedures, the batch is thereafter submitted to a new process in order to bring the legal parameters within the limits, without, of course, any additional charge to the client.

The dichloromethane used for the DCM decaffeination of green coffee must have specific chemical and physical characteristics and be of very high purity, suitable for nutritional use, as laid down by the Decree No. 20 of 20 July 1987.

Demus, in accordance with its internal quality procedures, systematically verifies these characteristics, thereby ensuring the absolute process and product safety. In addition, as regards the residue of the dichloromethane, the process is calibrated in order to generally respect the limit fixed by law for the roasted coffee (2 p.p.m.) on raw coffee too. The roasting, reaching temperatures greater than 200 °C, usually reduces this residue under the limit that can be detected by the instrument. ■

lung geprüft, wenn die folgenden Kontrollen in Erfüllung der aktuellen Vorschriften durchgeführt werden:

- Analyse des Restkoffeingehalts – höchstens 0,1 % (italienischer Ministerialerlass vom 20.5.76 in geltender Fassung) bzw. bei speziellen Kundenwünschen noch niedriger;
- Analyse des Feuchtigkeitsgehalts – höchstens 11 % (italienischer Ministerialerlass vom 20.5.76 in geltender Fassung);
- Analyse der Lösungsmittelrückstände (für Dichlormethan-Entkoffeinierung) – Höchstgehalt 2 mg/kg in geröstetem Kaffee (Dekret Nr. 158 vom 4.8.11 – RL 2009/32/EG).

Sollte für einen der oben genannten Parameter der Grenzwert überschritten werden, wird ein internes Alarmsystem ausgelöst, das die Auslieferung nicht konformer Ware blockiert. Entsprechend unserer internen Verfahren wird die entsprechende Partie danach einer neuen Behandlung unterzogen, damit die gesetzlich vorgeschriebenen Parameter unter die Grenzwerte fallen, natürlich ohne dass dabei für den Kunden Mehrkosten anfallen.

Das für die Dichlormethan-Entkoffeinierung von Rohkaffee verwendete Dichlormethan muss bestimmte chemische und physikalische Eigenschaften und einen sehr hohen Reinheitsgrad aufweisen und für Ernährungszwecke geeignet sein, wie im Dekret Nr. 20 vom 20. Juli 1987 geregelt.

Demus überprüft gemäß seinen internen Qualitätskontrollen systematisch diese Eigenschaften und stellt damit eine absolute Verfahrens- und Produktsicherheit sicher. Zusätzlich dazu wird das Verfahren in Bezug auf die Dichlormethanrückstände so kalibriert, dass generell die gesetzlich vorgeschriebenen Grenzwerte für Röstkaffee (2 ppm) auch für Rohkaffee eingehalten werden. Da beim Rösten Temperaturen von über 200 °C erreicht werden, wird dieser Rückstand dadurch unter den von einem Messgerät erfassbaren Grenzwert gesenkt. ■

TME:

the magic of coffee needs the right dose

Coffee is a drink rich in evocative and sensory values. Even before drinking it we enjoy its cream and aroma with our eyes and nose. Then, when we finally taste it, we savour hints of sweet, bitter and acid in just the right proportions: it is the magic of coffee that bewitches an increasing number of consumers worldwide.

A success that would not be possible without the many producers that, with great commitment and passion, produce high quality coffee, knowing well that those who love coffee do not make compromises.

Der Kaffee ist ein Getränk voller suggestiver und sensorischer Bedeutung. Noch bevor wir ihn trinken, genießen wir mit den Augen und der Nase seine Cremigkeit und sein Aroma.

Und wenn wir ihn dann endlich kosten, schmecken wir die richtige Mischung aus süßen, bitteren und sauren Noten: das ist die Magie des Kaffees, die immer mehr Verbraucher auf der Welt betört.

Ein Erfolg, der ohne die zahlreichen Produzenten, die mit großer Hingabe und Leidenschaft hochwertigen Kaffee produzieren und genau wissen, dass ein Kaffeeliebhaber keine Kompromisse ein-

TME:

Die Magie des Kaffees benötigt die richtigen Mengen

The consumer seeks taste and pleasure in the coffee cup: a good coffee is an intensely gratifying experience!
TME addresses these producers, offering them more than 30 years experience in the design and manufacture of packaging systems for powdered products. TME has worked for years with many of these producers to find the best packaging solutions for their coffee, conserving the high quality that the final consumer expects.
After all a company based in the “Italian food valley” could only have put the quest for high quality and continuous innova-

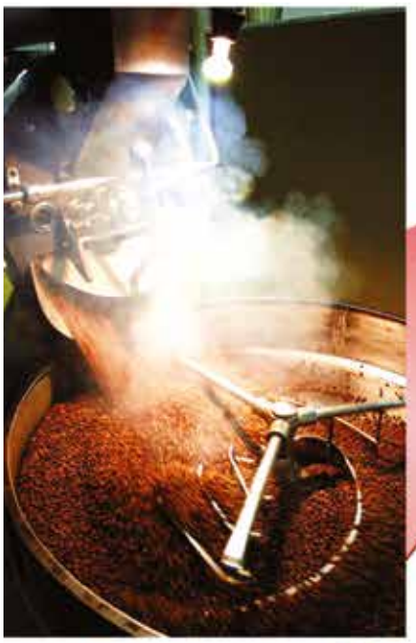
geht, nicht möglich wäre. Der Verbraucher sucht in der Tasse Geschmack und Genuss: ein guter Kaffee ist ein Erlebnis von intensiver Befriedigung!
TME wendet sich an diese Produzenten, um ihnen eine Erfahrung von mehr als 30 Jahren in der Planung und Herstellung von Verpackungssystemen für Pulverprodukte anzubieten. Und mit einigen dieser Produzenten arbeitet TME seit Jahren zusammen, um die besten Lösungen für die Verpackungen ihres Kaffees zu finden und die vom Endverbraucher geforderte hohe Qualität beizubehalten.
Darüber hinaus konnte das Unternehmen

tion at the heart of its corporate mission.
In recent years, the birth of the single serve coffee market segment has posed new challenges to packaging system manufacturers. TME has affronted them in a timely fashion thanks to a sales and marketing department that continually monitors the market giving a clear perception of its needs.
The company's response was fast and professional with a range of filter paper coffee pod and capsule packaging lines. The market's appreciation was just as fast: leading companies have entrusted their single serve production lines to TME systems.
If we ask the TME management what the key to this commercial success was, their confident answer comes immediately: the continual technological research that has been typical of the company since it was founded.
In TME, research and development has always been a strategically important area in which the company has invested a lot of resources. The pilot system set up in the R&D laboratory is the proof. Here the technical staff offer the customers the possibility to test different capsule systems to verify the yield, reliability and resistance of the materials used, and to check the organoleptic characteristics

mit Sitz in der italienischen Food Valley nicht anders, als die Forschung nach hoher Qualität und kontinuierlicher Innovation in den Mittelpunkt ihrer Unternehmensmission zu stellen.
In den letzten Jahren hat die Geburt des Marktsektors für einzeln portionierten Kaffee die Hersteller von Verpackungsanlagen vor neue Herausforderungen gestellt. TME hat diese prompt aufgefasst, dank ihrer Abteilung für Marketing und Verkauf, die ihr eine konstante Überwachung des Markts und eine genaue Wahrnehmung der Bedürfnisse, die dieser ausdrückt, ermöglicht.
Die Reaktion des Unternehmens war schnell und professionell: Eine Reihe von Kaffeeverpackungslinien in Pads und Kapseln. Auch die Schätzung des Markts hat nicht lange auf sich warten lassen: Führende Unternehmen haben sich für ihre einzeln verpackten Produktionslinien den TME-Systemen anvertraut.
Wenn wir das Management von TME fragen, was der Schlüssel ihres Verkaufserfolgs war, ist die Antwort prompt und sicher: die ständige technologische Forschung, die das Unternehmen seit seiner Gründung auszeichnet.
Bei TME ist der Forschungs- und Entwicklungsbereich seit jeher von strategischer Bedeutung, in den das Unternehmen große Ressourcen investiert hat. Der Beweis dafür ist die Pilotanlage im Labor R&D. Hier gibt das technische Team den Kunden die Möglichkeit, mit ihrem Kaffee verschiedene Kapselsysteme auf deren Leistung, Zuverlässigkeit und Dichtheit der verwendeten Materialien zu testen und die organoleptischen Eigenschaften verschiedener Blends zu überprüfen.
Sie können also sicher sein, dass die hochwertige Qualität ihres Kaffees durch die einzeln portionierte Verpackung aufgewertet wird.

Drei Verpackungslinien für den Marktsektor des einzeln portionierten Kaffees:

Die Verpackungslinie für Kapseln HTN zeichnet sich durch ihre hohe konstruktive



Dispenser per caffè in grani

Coffee beans dispensers

I.G.V. srl

Padana Superiore 1
20060 Cassina De Pecchi (MI) - Italy
Tel. +39 0295344502 - Fax +39 0295344504
www.igv.it - igv@igv.it

of various blends, on their own coffee. In this way, they can be certain that the single-dose packaging will enhance the high quality of their coffee.

Three packaging lines aimed at the dosed coffee market segment are:

The HTN capsule packaging line is notable for the high manufacturing quality, a considerable productive flexibility and low maintenance due to continuous reliability: it can reach production speeds of 280 capsules per minute.

The HTS capsule packaging line is the outcome of technology and professionalism entirely made in Italy. Developed to meet the need for high speed and to support multiple production shifts, it is capable of production at over 300 capsules per minute.

The CIALDY HT packaging line is the result of experience, technology and reliability, the fruit of over 400 pod machines sold worldwide. This machine represents the continuous evolution from the previous models, without giving up the valued concepts of robustness, high quality components, technology, reliability and manufacturing simplicity.

Qualität, eine beachtliche Produktionsflexibilität und niedrige Wartung angesichts einer konstanten Zuverlässigkeit aus: sie erreicht eine Produktionsgeschwindigkeit von 280 Kapseln pro Minute.

Die Verpackungslinie für Kapseln HTS ist das Ergebnis einer Technologie und Professionalität die ausschließlich Made in Italy sind. Die Maschine ist entstanden, um die hohen Geschwindigkeiten zu befriedigen und zahlreiche Produktionsschichten zu unterstützen und ermöglicht Produktionen von mehr als 300 Kapseln pro Minute.

Die Verpackungslinie CIALDY HT ist das Ergebnis von Erfahrung, Technologie und Zuverlässigkeit, das Ergebnis der über 400 weltweit verkauften Maschinen für Pads. Diese Maschine stellt die kontinuierliche Weiterentwicklung der vorherigen Modelle dar, ohne auf die Konzepte zu verzichten, die man an uns schätzt: Robustheit, hochwertige Komponenten, Technologie, Zuverlässigkeit und einfacher Aufbau.
Und wenn wir von dem kontinuierlichen Engagement in der Forschung und der technologischen Innovation gesprochen haben, ist ein weiterer Aspekt, den das

TRENDS

BUSINESS SUSTAINABILITY

TRAINING

HIGH-LEVEL COMPETITIONS

NEW TECHNOLOGIES

EXPERIENCES

ITALIAN STYLE

YouTube

Gambarini & Muti

THE SWEETEST WORLDWIDE HUB

38th International Exhibition dedicated to Artisan Gelato, Confectionery, Pastry and Bakery Production, and the Coffee Sector

SIGEP

ufi Approved Event

The art of Italian taste in the world

21-25.01.2017
RIMINI, ITALY

Sigep + ABTech Expo

SIGEP + A.B.TECH EXPO = ART AND TECHNOLOGY

www.sigep.it

Organized by:
RiminiFiera business space

On top of their constant commitment to research and technological innovation that we have already mentioned, another aspect that the TME management has always considered strategic for their success is a precise and punctual after-sales service organisation. “We want the sale of our systems to be an opportunity to begin a lasting partnership with each of our customers, and for this the after-sales service represents our winning card”. A corporate philosophy that is embodied by the daily commitment of staff and resources to offer an after-sales service that the market has always recognised as one of the hallmarks of the company from Parma.

The TME service department offers each customer a line maintenance and service program and prepares a personalised spares packet to meet their specific production needs.

A highly specialised technical staff is dedicated to affronting emergencies and specific requests.

“The customer is our largest capital” they confidently tell us in TME. ■

Management von TME seit jeher als strategisch für seinen Erfolg angesehen hat, die Organisation eines genauen und pünktlichen Kundendienstes. „Wir möchten, dass der Verkauf einer unserer Anlagen die Gelegenheit für eine dauerhafte Partnerschaft mit unseren Kunden ist und dabei spielt der Kundendienst eine wichtige Rolle“.

Eine Unternehmensphilosophie, die sich im täglichen Engagement von Mitteln und Personal verwirklicht, um einen Kundendienst anbieten zu können, den der Markt seit jeher als eins der Markenzeichen des Unternehmens aus Parma angesehen hat. Die Abteilung Kundendienst von TME bieten jedem Kunden ein Wartungs- und Revisionsprogramm der Linien und erstellt ein kundenspezifisches Ersatzteilpaket für dessen Produktionsanforderungen.

Ein hochspezialisiertes technisches Fachpersonal widmet sich der Lösung massiver Dringlichkeiten und besonderen Anfragen. “Der Kunde ist unser größtes Kapital“ sagt man uns voller Überzeugung bei TME. ■

TME

PACKAGING SOLUTIONS

TME Brazil

a challenge accomplished

It could be the effect of the upcoming Olympic games, it could be the enthusiasm that has always driven us to new adventures, but at **TME** we have completed our challenge: we are proud to announce that our new Brazilian branch is a reality.

A brand new branch which will make **TME** an even more accessible and reliable partner on the South American market, strengthening our Customer Care activities: an efficient *assistance and parts service*, and a *team of engineers* ready for on-site interventions.

Supporting our clients from the planning stage to after-sales service has always been - and continues to be - the key to our success, and the Brazilian branch is a new stage in this journey.

SINGLE DOSE

ATMOSPHERE

VACUUM

TME srl

via S. Pertini, 1/5 ▪ 43036 FIDENZA ▪ Parma ▪ ITALY ▪ Ph. +39 0524 517711 ▪ Fax +39 0524 527771

www.tmeitaly.com ▪ tme@tmeitaly.com

pulyGRIND

dresses in green
For grinders always in top form

At the Scae-Italia space in the Vinitaly venue, Brand ambassador Andrea Antonelli posed some questions to the barmen attending the course that pulyCAFF dedicated to cleaning in the world of coffee.
One of them was: “do you clean the coffee grinder?”. A bar-lady confidently replied: “Definitely, I clean both the doser unit and the hopper”. Astonishment replaced self-satisfaction when she realised that also the grinders need careful cleaning.
Often, due attention doesn’t get paid to what is invisible, but the toothed elements that transform the bean into coffee deserve the very best, and how!

Den Barkeepern, die den von pulyCAFF initiierten Kurs über die Reinigung der Kaffeemaschinen-Welt am Stand von Scae-Italia der Vinitaly besucht haben, wurden vom Brand-ambassador Andrea Antonelli einige Fragen gestellt, unter anderem: “Reinigen Sie Ihre Kaffeemühle?”.
Eine Barkeeperin antwortete selbstbewusst: “Natürlich: Ich reinige den Dosierer und die Haube”.
Ihr Selbstbewusstsein wich der Verwunderung, als sie hörte, dass auch Mahlwerke einer gründlichen Reinigung bedürfen.
Oft wird den unsichtbaren Teilen eines Systems wenig Beachtung geschenkt,

pulyGRIND

gibt sich grün Ihr Mahlwerk wird es Ihnen danken!

Invisible dirt…that makes itself felt

During grinding, some coffee particles settle and accumulate between the blades, inside the grinder's groove.
A first effect is therefore in the granulometry of the ground coffee due to the reduced distance between disks or cones, becoming irregular initially, then turning into a very fine powder that prevents the water that passes through the espresso machine's filter from dripping correctly, producing an over-extracted espresso.
Furthermore, oils and fats retained in the grooves become rancid in just a few hours, causing the ground coffee to absorb unpleasant smells, irreversibly tainting the product in the cup.

A precious aid

To always have grinders in "top form", pulyCAFF proposes the new pulyGRIND, which adds a further element to the Green Power line.
The colour of the new, practical and user-friendly pack is predominantly green, as with all the environment-friendly products by Azienda di Vescovato (CR), and contains 10 single-dose sachets.
The cleaner comes as a powder containing small food starch based, gluten free crystals that exercise a highly absorbent action on oils and fats; going through the

obwohl diese kleinen gezahnten Elemente die die Kaffeebohne in Pulver verwandeln, diese verdienten.

Unsichtbaren Schmutz.... den man schmeckt

Bei dem Mahlen setzen sich einige Partikel ab und bilden in den Mühlenrillen nach und nach eine Schicht zwischen den Messern. Zuerst wirkt sich das auf den schrumpfenden Abstand zwischen den Scheiben oder Kegeln, also auf die Körnung des Kaffeepulvers aus, die erst ungleichmäßig wird und dann immer feiner, so dass das Wasser nicht mehr gut durch den Filter der Espressomaschine fließen kann und einen überextrahierten Kaffee liefert. Außerdem werden die Öle und Fette in den Rillen der Mühle schon nach wenigen Stunden ranzig und geben dem Kaffeepulver einen negativen Beigeschmack, so dass das Ergebnis in der Tasse an Qualität verliert.

Ein wertvoller Gehilfe

Für einwandfreie Kaffeemühlen hat pulyCAFF das neue pulyGRIND entwickelt, mit dem ein weiteres Element zur Green Power kommt.
Die neue praktische und handliche Packung ist vorwiegend in grün gehalten, so wie alle anderen umweltfreundlichen Produkte der Firma aus Vescovato (CR) und enthält 10 Tüten mit je einer Dosis.
Der Reiniger ist ein Pulver aus kleinen, glutenfreien Speisestärke-Kristallen mit hoher Saugkraft für Öle und Fette, die durch ihren Durchlauf im Mahlwerk außerdem die Kaffeeablagerungen entfernen, so dass der Kaffee keinen Nebengeschmack mehr hat.
Die Mahlwerke müssen bei diesem Prozess, im Gegensatz zu den Reinigungsta-

grinders, the powder removes coffee residues, assuring a ground product devoid of bad odours.
During cleaning, the grinders do not need dismantling, and the grinding requires no changes, as opposed to what is required when using products in tablet form.
pulyGRIND is also suitable for cleaning coffee grinders incorporated in super-automatic coffee machines.
Together with pulyGRIND Hopper, the practical spray that cleans and hygienises the hopper without needing rinsing, this is what is needed to simply, quickly and safely clean the coffee grinder.

Success without limits

“The pulyCAFF trademark and the products linked to it are increasingly appreciated, both in Italy and abroad. Its strong points lie in its effectiveness, safety and excellent quality-price ratio” says Gianfranco Carubelli, CEO responsible for quality and safety.
“To this gets added the training done by professionals, experts on the different aspects of cleaning, that carry our Company’s know-how throughout the world, gaining considerable success”.
Currently, pulyCAFF is very present at European level. As a supplier of cleaning products it is number one in the UK and interesting signals for growth on the USA and Russian markets are making themselves felt.
On being introduced in Shanghai, it was met with interest and appreciation.
“The results we’re obtaining are due to the fact that we don’t limit ourselves to merely

bletten, weder abmontiert werden, noch muss die Mahleinstellung geändert werden.
pulyGRIND eignet sich auch für die Reinigung von eingebauten Mahlwerken bei vollautomatischen Kaffeemaschinen.
Zusammen mit pulyGRIND Hopper, das praktische Spray, das den Trichter ohne nachspülen reinigt und desinfiziert, ist genau das Richtige für eine einfache, schnelle und gute Reinigung von Mahlwerken.

Grenzenloser Erfolg

“Der Handelsname pulyCAFF und die damit verbundenen Produkte erfreuen sich eines wachsenden Erfolgs in Italien und darüber hinaus. Seine Stärken sind die Effizienz, die Sicherheit und das ausgezeichnete Preis-Leistungs-Verhältnis” bestätigt Gianfranco Carubelli, CEO für Qualität und Sicherheit.
“Hinzu kommt die Ausbildung durch bewährte Fachkräfte aus den verschiedensten Reinigungssektoren, die das Know-how unseres Unternehmens verbreiten und einen beachtlichen Erfolg damit ernten”.
pulyCAFF ist auf europäischer Ebene marktpräsent und nimmt in Großbritannien, als Zulieferer für Reinigungsmittel, die Nummer 1 ein, während das Unternehmen interessante Wachstumssignale auf dem Markt der Vereinigten Staaten und in Russland verzeichnet.
Bei seinem Einzug in Shanghai ist ihm Beachtung und Interesse entgegen gekommen.
“Diese Ergebnisse können wir deswegen verbuchen, weil wir uns nicht auf das Angebot von Reinigungsmitteln beschränken, sondern ein vollständiges Programm anbieten, das mit den Packungen beginnt, auf denen Inhalt und Anwendung ausführlich erläutert werden und sich auf den Beipackzetteln mit weiteren Details zur Wichtigkeit der Reinigung fortsetzt; unsere Fachkräfte sind im Rahmen der wachsenden Zahl an Veranstaltungen über Kaffee überall mit ihrem Wissen präsent. Anhand von Fakten zeigen sie die Effizienz und Sicherheit der Reinigungen mit unseren

offering a product, but provide a complete service, beginning with packaging that describes the content and its use in detail, followed by informative charts that emphasise the importance of cleaning, and with the presence of our experts at a growing number of events dealing with coffee in the world: with facts, we demonstrate the effectiveness and safety of cleaning operations carried out with our products" concluded Mr. Carubelli.

A well structured range

The pulyCAFF range of products is increasingly complete and versatile: from the first example of the pulyCAFF Plus line, which was the first specific product for the daily cleaning of espresso machines (filters, filter carrier and discharge valve), to pulyMILK, which removes milk residues from the steam spout or from the automatic cappuccino maker.
Together with pulyGRIND and pulyGRIND Hopper, also pulyBAR Igienic and pulyCAFF Green Power, the phosphate-free pulyCAFF variant, are part of the "green" line suitable for cleaning steel surfaces, work tops, coffee machine bodies and glass showcases.
Finally, two professional accessories: Lifty, a practical "filter extractor" that allows the filter to be simply and swiftly removed from the filter carrier, and the blind filter Blindy, with a right-dose circle drawn on its inside, allowing the quantity of the pulyCAFF dose to be measured correctly, rapidly and without wastage: in pouring, the right quantity is immediately obtained when the granules reach the line marking the diameter.

Box: How to use pulyGRIND

Inside the coffee grinder, the heat generated by the grinding action encourages rancidity in the residues.
Cleaning once a week is therefore strongly recommended.
Here are a few simple steps to be used in cleaning grinders and the grinding chamber with pulyGRIND.

Mitteln auf", fügt Carubelli abschließend hinzu.

Ein umfangreiches Angebot

Das Angebot von pulyCAFF wird immer umfangreicher und vielseitiger: Vom „Ur"-Produkt der Linie pulyCAFF Plus, das erste spezifische Mittel für die tägliche Reinigung von Espressomaschinen (Filtereinsatz, Filter, Entlüftungsventil) bis hin zu pulyMILK, das die Milchüberreste an der Dampfdüse oder am Cappuccinobereiter entfernt.
Zusammen mit pulyGRIND und pulyGRIND Hopper reihen sich auch pulyBAR Igienic für die Reinigung von Stahloberflächen, Arbeitsflächen, Kaffeemaschinengehäuse, Glaskästen, und pulyCAFF Green Power, die Variante von pulyCAFF ohne Phosphate, in die Green Line ein.
Schließlich werden noch zwei Profi-Zubehörteile angeboten: der praktische „Filterheber" Lifty, mit dem der Filtereinsatz leicht aus dem Filter gehoben werden kann, und der blinde Filter Blindy, in dessen Inneren ein Kreis für richtige Dosierung angegeben ist, mit dem pulyCAFF richtig, schnell und ohne Verschwendung dosiert wird: Bei Einfüllen erreicht die richtige Menge der Körnung den Strich am Rand.

Box: Wie wird pulyGRIND verwendet?

Im Mahlwerk werden die Öle und Fette aus dem Kaffee leicht durch die Hitzebildung ranzig. Daher sollte die Reinigung einmal wöchentlich erfolgen.
So einfach ist ein Reinigungsvorgang mit pulyGRIND für Mahlwerke und Mahlkammern.

1) Den Schieber schließen und den Trichter herausziehen.
2) Den in der Mahlkammer verbliebenen Kaffee mahlen und den Dosierer leeren (das Mittel kann wieder verwende werden).
3) Eine Dosis pulyGRIND in die Mahlkammer füllen.

1) Close the slide and remove the hopper.
2) Grind the coffee that has remained in the grinding chamber and empty the doser unit (the product will be re-utilised).
3) Pour a dose of pulyGRIND into the grinding chamber.
4) Re-position the hopper, open the slide and start the grinder for 3-5 seconds, until the powder descends with the ground coffee. Reject the first two grindings.
5) With a small brush, clean the star and eliminate the content of the doser unit.
6) Put the ground coffee back in the doser unit.

Box: False myths

The ground product must not be recycled.

Should the granulometry be incorrect, the ground dose must not be poured back into the hopper for another pass: the coffee powder pressed by the grinders gets compacted and will shortly cause a jam. At this point, there will be no option but to call a technician to clean them.

Gluten-filled espresso?

Do-it-yourself cleaning of the grinders also leads to gross errors such as feeding the hopper with rice or wheat which, besides not cleaning, release residues which, especially in the case of wheat, could cause problems to coeliac customers.

Pre-stoppage cleaning.

It is advisable for the coffee grinder to not be left inactive for lengthy periods.
Because of this, prior to prolonged stoppages, it is important for the grinders to be cleaned thoroughly with pulyGRIND.
In so doing, one is assured that coffee powder and fat residues are properly removed and that the equipment will be able to be re-started without problems of unpleasant odours and/or grinders that are literally “glued” together. ■

4) Die Haube aufsetzen, den Schieber öffnen und 3-5 Sekunden mahlen, bis das Pulver zusammen mit dem Kaffeepulver nach unten fällt. Die ersten beiden gemahlenen Kaffeepulver werden beseitigt.
5) Mit einem Pinsel den Stern reinigen, und den Inhalt des Dosierers entfernen.
6) Das gemahlene Kaffeepulver wieder in den Dosierer füllen.

Box: Irrige Annahmen

Das Kaffeepulver darf nicht wiederverwendet werden

Wenn die Körnung nicht richtig ist, darf das Kaffeepulver nicht wieder für ein erneutes Mahlen in den Trichter gegeben werden: Das Kaffeepulver wird von den Mahlelementen gedrückt und wird diese bald blockieren. In einem solchen Fall bleibt einem nur noch der Ruf nach einem Fachmann.

Espresso mit Gluten?

Die unprofessionelle Reinigung der Mahlwerke kann auch zu schweren Fehlern, wie das Einfüllen von Reis oder Getreide führen, die, abgesehen von ihrer bescheidenen Reinigungfähigkeit, durch die Reste, die das Getreide hinterlässt, Personen mit Glutenunverträglichkeit Probleme bereiten kann.

Reinigung vor Stillstand

Die Kaffeemühle sollte nie lange untätig bleiben. Sollte dies aber doch vorkommen, muss sie gründlich vorher mit pulyGRIND gereinigt werden. Damit werden Kaffeepulverreste entfernt, wodurch ein problemloser Neustart ohne unangenehme Gerüche und regelrecht “verklebten“ Mahlmessern garantiert ist. ■

The secret to successful coffee

Since 1899 Group ASACHIMICI food industry Cleaners

ASACHIMICI *Group*
26039 Vescovato (Cr) Italy
www.pulycaff.com

infoline +39.0372.830494
faxline +39.0372.830029
e-mail: info@asachimici.com

SPECIALITY COFFEE ASSN. OF EUROPE MEMBER

Advertiser Index | Anzeigenindex

A
ALLPACK pag. 11
ASACHIMICI pag. 60, 64

B
BRAMBATI pag. 17

C
CAMA GROUP pag. 34, 41

D
DEMUS pag. 42
DEMUS LAB pag. 45

H
HENCORP pag. 49
HOST pag. 67

I
ICOPERFEX pag. 5, 37
IGV pag. 55
IMA pag. 3
IMF pag. 39
INDUSTRIA LIGURE CAFFÈ pag. 2

L
LA PICCOLA pag. 23

P
PETRONCINI pag. 20, 25
PROVEMA pag. 47

Q
QUALITY ESPRESSO pag. 13

S
SCAE pag. 68
SIGEP pag. 57
SWEET COFFEE ITALIA pag. 9

T
TME pag. 52, 59
TRIESTESPRESSO pag. 14

Publisher - Herausgeber

NEWSCAI di Elena Girolli & C. s.a.s.

Aut. Trib. Di verona n. 1708 del 04/04/2006

Registered Office - Rechtssitz

Via Locchi 26, 37124 Verona

Editorial Office - Redaktion

Via E. Boegan 8, 34128 Trieste

Tel.: +39 040 366692, Fax: +39 040 9899718

E-mail info@newscai.com

http://www.newscai.com

Contributors - Mitarbeiter

Mark Brady, Matthias Probst, Marco Zennaro

Design and Print - Projekt und Grafikgestaltung

Studio Matris d.o.o.

Nothing in this publication may be reproduced in whole
or in part without the written permission of the publisher (NEWSCAI).

Jede Art von Wiedergabe, auch parziell, dieser Ausgabe ohne Genehmigung
von Seiten des Herausgebers ist nicht gestattet (NEWSCAI).

in Milano

host

Equipment, Coffee and Food
40th International Hospitality Exhibition
October 20_24, 2017 fieramilano

ITA
ITALIAN TRADE AGENCY
ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane
1926 90 2016

U.S. COMMERCIAL SERVICE
United States of America
Department of Commerce

ufi Approved Event

FIERA MILANO

SPECIALITY COFFEE ASSN. OF EUROPE
WORLD OF COFFEE™
DUBLIN 2016

BWT
water + more
OFFICIAL EVENT HOST

THE WORLD OF COFFEE IS POURING INTO DUBLIN

MEET THE EXPERTS, TASTE THE BEST AND EXPERIENCE THE LATEST IN PRODUCT INNOVATION

SCAE'S WORLD OF COFFEE
DUBLIN 2016 | RDS, DUBLIN
WORLDOFCOFFEE-DUBLIN.COM

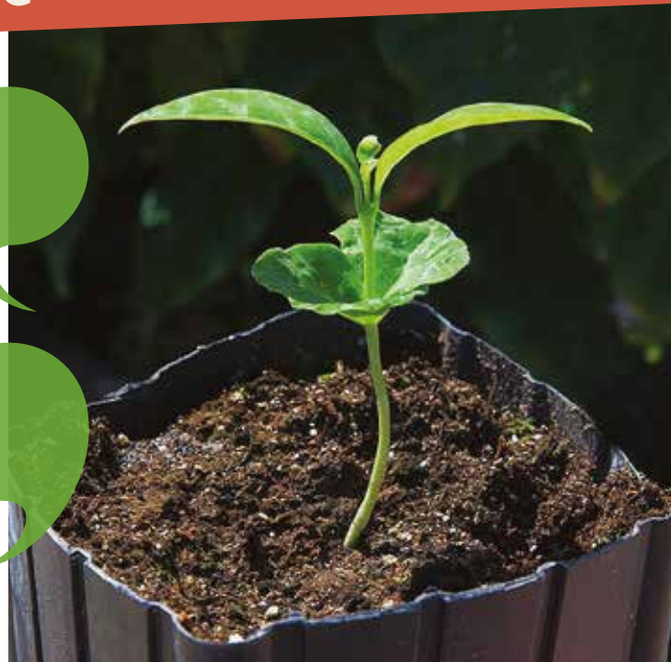
23-25 June 2016

FEATURING

Re;co

THE SPECIALTY COFFEE SYMPOSIUM

21 - 22 June 2016 RDS, DUBLIN, IRELAND

FOR MORE INFORMATION, VISIT:

Recosymposium.org