



■Trucillo (トウルチッロ)社について

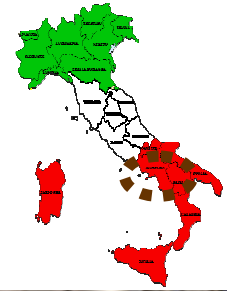
南イタリア・カンパーニャ州のサレルノ生まれ。

1950年創立で70年以上の歴史があるブランドです。

原産にこだわり、生豆を厳しく選定し、コーヒーの原産地からバリスタの育成に至るまで、コーヒーがお客様の口に届くまでのすべての過程において、伝統、革新、品質、知識と人の情熱を注ぎ、高品質のコーヒーをお客様に提供し、高品質の製品を通じてイタリアのライフスタイルの象徴ともいえるエスプレッソの文化を広げる事を使命としています。

豆からカップに至るまで、生産、マーケティングのあらゆる側面で、“情熱と決意を持って”『高品質のコーヒーを提供し、エスプレッソ文化を広める』という共通の目標に向かい、誇りと喜びを得るために、お客様と共にコーヒーを飲み続けています。

Trucilloのビジョンは、『コーヒーの世界で従事するパートナーとなること』品質だけでなく、お客様を愛し、そのニーズを満たした商品を作る事だけでなく、時間をかけて蓄積した知識と経験を生かしたノウハウを使い、お客様にとって何が必要であるかを理解し、最高のコーヒーを提供しています。

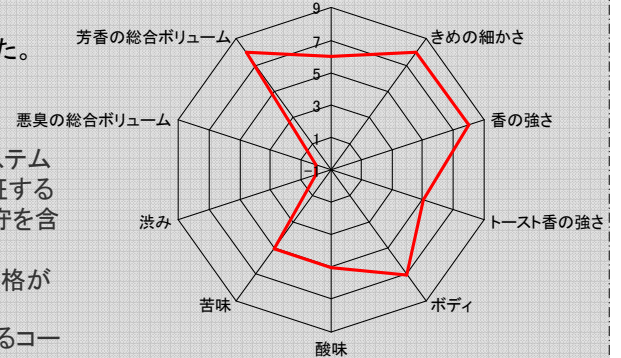


■INEI(イタリアエスプレッソ協会)と品質保証

イタリアカフェの保護と促進を目指し、
イタリアスタイルのカフェに与える認証
『エスプレッソ・イタリアーノ』の商標を登録しました。
(農産物加工品質認証CSQA)

■トウルチッロのプロファイル

(INEI認証のプロファイル) クレマの色



Trucilloは、欧州規格UNI EN ISO9001:2008に準拠し認定された品質システムを持つ会社です。当社の品質保証は、品質の味と、その最大衛生を保証するもので、製品になるまでの各工程のすべての段階で厳格な手続きの遵守を含めなければなりません。

その官能と感覚のためのブレンドは、イタリアエスプレッソ協会認定の資格があり、イタリアエスプレッソ協会の創設者の一人です。継続的な学習・研究、トレーニングセンターでは、我々のブレンドを作るコーヒーの質の高さが常にプロテイスターによる官能分析のシステムで監視されている製品であるために研究所を設立しました。

《カフェの抽出方法》

★エスプレッソマシーン(業務用・家庭用)

1杯用

Caffe' Trucillo(細挽) 7g-7.5g



★Moka(モカ)コーヒー

- ① 下のポット部分の安全弁(突起)の下まで水を入れる。
- ② ポルタフィルターに、Caffe' Trucillo(細挽)を入れ、表面を平らにする。
注意) 粉はふんわりといれ上から押さえたり圧を掛けない。
- ③ フィルターを①のポットに乗せ上位部分をしっかりとねじ込む。
- ④ 蓋を開けたまま、中火より少し弱い火力で直火にかける。
- ⑤ 上部中心の管からカフェが出始めた時点で蓋をして火からおろす。
- ⑥ 数分置き、カフェの抽出が終わったらカップに注ぐ。



★ドリップコーヒー

1杯用

- ① Caffe' Trucillo(中挽) 12~15g/150ml
- ② フィルターに粉を入れ平らにする
- ③ 沸騰したお湯を冷まし(95℃位)フィルターに湯をフィルターを中心に(20ml前後)注ぎ15~25秒位粉を蒸らします。
※蒸らしは味、風味が左右されるポイントです。
- ④ 中心に『の』を描きながら粉が少し浮いた位までお湯を注ぎ、半分位の水位になったらさらにお湯を同じ要領で注ぐ。
※2~3杯の場合は3回に分けて抽出する

