

Chicchi di News

News in Beans

**CAFFÈ
MAURO**

a tostatura lenta

MAGAZINE MENSILE

a cura della Mauro Demetrio Spa

SETTEMBRE 2015

Un anno interessante, ricco di eventi e nuovi traguardi sta per chiudersi e la Caffè Mauro si affaccia al 2016 continuando a marciare a velocità spedita verso nuovi obiettivi, snella nel suo rinnovato assetto strutturale, ricettiva ai mutamenti del mercato, pronta ad affrontare un futuro che esige flessibilità e continui adeguamenti anche nella progettazione, ossia nello sforzo di cercare continuamente nuove e migliori possibilità. Tutto questo, senza mai perdere di vista i suoi punti di forza: qualità dei prodotti e servizi offerti, elevata efficacia ed efficienza professionale, innovazione. Per quanto riguarda la qualità del prodotto, da sempre una nostra priorità, avremo a breve occasione di comunicarvi tutte le novità in questo senso, che interessano la recente individuazione di nuovi canali di approvvigionamento di materia prima.

Ma un prodotto di qualità non sarebbe sufficiente a fare il successo di un'azienda, se non ci fosse la forza attiva del suo capitale umano, una risorsa preziosa e indispensabile - qualcosa a cui la Caffè Mauro dà immenso valore.

Nella dinamica di proficuo e reciproco scambio di energie e stimoli che muove ogni singolo settore di attività aziendale, il nostro team non si ferma mai nell'apporto costante di motivazioni e proposte, naturalmente teso verso l'eccellenza nelle proprie prestazioni professionali, creativo nell'impegno a svolgere sempre meglio quello che è già altamente qualificato a fare. I nostri manager sono continua fonte di ispirazione e la predisposizione aziendale alle dinamiche del cambiamento, se da una parte contribuisce a tenere sempre alto il livello di interesse, attenzione e impegno, dall'altra genera sempre nuove possibilità di evoluzione - professionale e personale.

Senza di loro non sarebbe possibile immaginare quanto verrà.

Buona lettura

This busy interesting year, rich in events and meeting new targets, is now drawing to a close and in 2016 Caffè Mauro will continue towards fresh objectives at the same fast pace. In a renewed slimmed-down set-up, receptive to market changes, it is ready to face a future which demands flexibility and continuous adaptation, also in planning, to seek new and better possibilities. All this, never forgetting its strengths: quality of the products and services, a high level of efficacy and professional efficiency, innovation.

Regarding product quality, which has always been our priority, we will soon be able to inform you about the latest in our new supply channels of raw materials.

But without the capacity of its human capital, a quality product isn't enough to ensure a company's success. Caffè Mauro values this precious and indispensable resource very highly. In the dynamics of the profitable and reciprocal exchange of energy and stimuli which drives each individual sector in a company, our team is tireless in their contribution of motivation and proposals, naturally aiming at professional excellence, creative in their efforts to carry out the work they are already highly qualified to do. Our managers are a constant source of inspiration and if, on the one hand the Company's predisposition towards change contributes to maintaining the level of interest, attention and commitment, on the other it creates new possibilities of evolution - both professional and personal.

Without them it wouldn't be possible to imagine what is to come.

Happy reading



Presidente e Amministratore Delegato Fabrizio Capua
President and CEO Fabrizio Capua

Le nostre certificazioni



Ing. Giuseppe Modafferi

Responsabile di produzione e supply chain

Uno stabilimento moderno quello della Caffè Mauro, con un parco tecnologico all'avanguardia per garantire un ciclo produttivo rispettoso degli standard più alti e della massima qualità del prodotto finito secondo la mission aziendale, per soddisfare le aspettative dei consumatori di un prodotto percepito come di alta qualità. "Riceviamo circa 22.000 kg di caffè verde al giorno - afferma l'ing. Modafferi - e una volta superati scrupolosi controlli chimici/fisici e biologici delle materie prime viene insilato e pronto per essere tostato. La materia prima arriva da tutti i Paesi produttori - in particolare da Brasile e Centro America per la qualità Arabica e dal Sudest asiatico (India, Indocina e Vietnam) per la qualità Robusta - per garantire miscele che sono alla base dei nostri prodotti più consolidati anche se siamo sempre pronti ad innovare.

I nostri impianti hanno una notevole capacità produttiva e i volumi di produzione necessari alle previsioni di vendita vengono assicurati da turni variabili secondo le esigenze del periodo. Per assecondare le esigenze aziendali, le tre tostatrici lavorano circa 3000 kg/ora di caffè verde al giorno suddivisi in batch da 250 kg ciascuna. Si tosta per singola origine nel rispetto dei tempi di ciascuna, poi il caffè viene trasferito nei silo in cui avviene il degasaggio, ossia un processo di maturazione, prima del confezionamento che avviene in atmosfera protetta per garantire freschezza e aroma del caffè.

Tutte queste operazioni vengono fatte nel completo rispetto di tutte le normative vigenti per la qualità e la sicurezza.

Il cuore del nostro processo industriale è dunque la tostatura, che l'azienda promuove anche nel marchio. Pur considerando l'indispensabile apporto della tecnologia, il processo è rimasto inalterato da parecchi decenni a garanzia di una torrefazione che rispetta al massimo le caratteristiche del caffè, ossia una tostatura eseguita nel miglior modo possibile per esaltarne le caratteristiche naturali. La procedura è automatizzata al fine di assicurarne la ripetibilità, ma nonostante questo ci teniamo che sia costantemente sottoposta al controllo di un operatore esperto. Crediamo che investire su una persona dedicata significhi metterci la cura e l'attenzione che il nostro prodotto merita. Operatori addestrati e qualificati come maestri torrefattori garantiscono che le macchine eseguano i programmi correttamente ed effettuano controlli ripetuti e continui su esecuzione e risultato per ogni singolo batch di tostatura. Solo così possiamo essere certi che il caffè sia stato tostato secondo i parametri voluti, non solo perché ce lo garantisce l'affidabilità di un programma della macchina. Quindi al processo completo, acquisto e selezione del caffè, analisi del caffè crudo, tostatura per origini con sistema tradizionale, analisi di laboratorio su prodotto finito, viene dedicata la massima attenzione, oltre che importanti risorse. Fatto bene questo, la qualità del prodotto è assicurata."

Giuseppe Modafferi

Engineer, Head of production and supply chain

The modern Caffè Mauro plant has avant-garde technology to guarantee a productive cycle respectful of the highest standards and the best quality of the finished product, in keeping with the company's mission. All this to satisfy customers' expectations of a product they perceive as high quality. "We receive about 22,000 kg of green coffee a day – says Modafferi – and once it has passed the scrupulous chemical/physical and biological controls the raw materials are placed in silos ready for roasting. The beans arrive from various countries, Brazil and Central America in particular for the Arabica quality, South-east Asia (India, Indochina and Vietnam) for the Robusta. This guarantees blends that are at the basis of our most consolidated products, but we are always willing to innovate.

Our plants have a considerable productive capacity and production levels necessary for sales estimates are ensured by variable shifts based on the requirements of the period. To support the company's needs the three roasting machines roast 3,000 kg green coffee beans per hour every day, divided into batches of 250 kg. Each individual type is roasted according to the time required, then the coffee is transferred to silos where degassing, a maturing process, takes place before packaging in a protected atmosphere to guarantee the coffee's freshness and aroma. All these operations are carried out in respect of the norms in force for quality and safety.

Roasting therefore is the heart of our industrial process, which the company also promotes in its brand. Although we consider the contribution of technology indispensable, the process has remained unchanged for several decades to enhance the natural characteristics of the coffee. The process is automatized to ensure repeatability, but we think it's important it should be constantly controlled by an expert. We believe that investing in a trained and qualified operator means putting in the care and attention our product deserves and these coffee roaster maestri guarantee that the machines carry out the programmes correctly, constantly checking how each batch is roasted and the end result. This is the only way we can be sure that the coffee has been roasted according to the desired parameters, and not only because it is guaranteed by the programme reliability of the machine. So, the greatest care is given to the whole process - the purchasing and selection of the coffee, analysis of the raw beans, roasting by origin using traditional methods, lab analyses of the finished product, as well as important human resources.

If this is done properly, then the quality of the product is assured."



Focus on...

Giampaolo Casciano

Torrefattore

Nella qualità di primo torrefattore della Caffè Mauro, Giampaolo Casciano si occupa della gestione e del controllo dei tre impianti di tostatura, nonché della macinatura. Poiché la tecnologia, che comunque dà la certezza del procedimento e della conformità, non può sostituire del tutto il sapere dell'uomo, anche grazie all'esperienza e allo sguardo attento dell'operatore che viene garantita la stabilità della colorazione dei chicchi durante le fasi di tostatura, a tutela del prodotto finale. Un ruolo importante dall'inizio alla fine, a garanzia del processo che fa di un chicco verde puro, un chicco di Caffè Mauro.

“La tostatrice alimentata a metano ed a basse emissioni – spiega Casciano – è composta da un cestello forato rotante in cui il caffè crudo, immerso a temperatura ambiente, viene man mano sottoposto a flussi d'aria a gradi di calore sempre crescenti che consentono cotture nei tempi voluti. Per una corretta tostatura, la gradualità del calore deve essere controllata e differenziata per ogni tipo di caffè, seguendo una curva di tostatura specifica che l'operatore verifica con rigore, affinché il processo venga rispettato.

Finita la tostatura, che avviene mediamente in 16/18 minuti per ciclo, il caffè viene trasferito in una vasca di raffreddamento a sola aria che abbatte la temperatura fino a 60°. Grazie al ciclo di “tostatura lenta” che permette agli zuccheri di caramellarsi senza bruciarsi. Il caffè può essere raffreddato a sola aria senza l'utilizzo di acqua (metodo tipicamente utilizzato dai competitors). Una volta tostato, il caffè viene trasferito nei silos per il degasaggio.

La fase del trasferimento ai silos per la maturazione che precede la macinatura, è molto delicata: se allo stato crudo il chicco resiste a passaggi violenti, una volta tostato diventa friabile e va trattato con grande cura, aspirato a velocità ridotte e adagiato su nastri o cestelli che delicatamente lo trasportano a destinazione. Da qui, dopo 24/72 ore di decantazione a seconda delle origini, viene creata la miscela e avviato alla macinatura.

Tutte le fasi - dalla selezione iniziale alla salvaguardia dell'integrità del chicco e fino alla molitura e al confezionamento - testimoniano il grado di rispetto per il prodotto e quella cura meticolosa che, alla Caffè Mauro, fanno sempre la differenza.”



Giampaolo Casciano

Head coffee roaster

As Head coffee roaster at Caffè Mauro, Giampaolo Casciano runs and controls the three roasting plants, as well as the grinding process. Although technology guarantees procedure and conformity, it cannot substitute all of man's know-how; thanks to the experience and trained eye of the operator, the stability of the colour of the beans during roasting ensures the excellence of the final product. An important role from start to finish, that turns a pure green bean into a Caffè Mauro coffee bean.

“The roasting machine is run on low-emission methane – Casciano explains – and is made up of a rotating perforated drum into which the raw beans are placed at room temperature, then they are gradually submitted to airflows of increasingly higher temperatures which roast them for the required time. For correct roasting, the gradual increase in heat must be controlled and differentiated for each type of bean, following a specific roasting curve which the operator checks rigorously.

Once roasting is complete, usually 16-18 minutes per cycle, the coffee is transferred to the cooling tank where air brings down the temperature to 60°.

Thanks to the “slow roasting” cycle, the sugars can be caramelised without burning. The coffee can be cooled by air only without using water (typically used by our competitors). After roasting the coffee is transferred to silos for degassing. This maturing phase, which precedes grinding, is very delicate: while the raw bean can tolerate violent treatment, once toasted it becomes crumbly and must be treated carefully, aspired slowly and placed on conveyor belts or in drums which transport it to its destination. After settling for 24-72 hours, according to the type of bean, the blends are created and then sent for grinding.

All phases – from the initial selection, to protecting the integrity of the bean, to the grinding and packaging – bear witness to the degree of respect for the product and the meticulous care which, at Caffè Mauro, always makes the difference.”

AGENDA

**1 MAGGIO - 31 OTTOBRE /
MAY 1 - OCTOBER 31**



EXPO MILANO 2015

Padiglione Cibus è Federalimentare

Ingresso Est - Piano Terra

Cibus è Federalimentare Pavilion

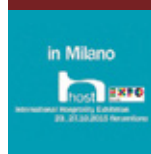
East entrance - Ground floor



**10 - 14 OTTOBRE / 10-14 OCTOBER
ANUGA**

**Salone mondiale dei prodotti alimentari
e delle bevande - Colonia**

**World's leading food fair for the retail trade,
food service and catering market - Cologne**



**23 - 27 OTTOBRE / 23 - 27 OCTOBER
HOST Fiera Milano**

**Salone Internazionale
dell'ospitalità professionale**

Padiglione 22 | Stand G48 H49

**International exhibition
of the hospitality industry
Pavilion 22 | Stand G48 H49**



**CAFFÈ
MAURO**
a tostatura lenta

made in Tarruel ©



www.caffemauro.com

**CAFFÈ
MAURO**
a tostatura lenta

CHICCHI DI NEWS è una NEWSLETTER destinata unicamente alla circolazione interna tra i Clienti e i Fornitori di Caffè Mauro. NEWS IN BEANS is a NEWSLETTER intended solely for internal distribution between Customers and Suppliers of Caffè Mauro.

MAURO DEMETRIO S.p.A. Zona Industriale - 89018 Villa San Giovanni (RC) Italia - Tel. +39.0965.3333 - Fax +39.0965.757000 - mauro@caffemauro.com

www.caffemauro.com condividi i tuoi momenti con noi #caffemauro #buongionomauro

