

Nel corso dell'estate la torrefazione DMC di San Vendemiano (TV), produttore del marchio **MANUEL CAFFÈ'** ha finalizzato la conversione del precedente impianto produttivo con un moderno sistema tecnologico, che aumenta del 50% la sua capacità produttiva annuale.

Vale la pena analizzare questo intervento per apprezzare a pieno come in 50 anni di esperienza di due generazioni di una famiglia di imprenditori si siano tradotti in avanzate e personalizzate scelte di automazione che rispondono a tre obiettivi strategici:

ottenere il meglio dal caffè, con una accurata selezione di ciascuna partita ed un trattamento delicato e rispettoso delle esigenze di torrefazione di ogni monotipo, che lasci poi alle diverse miscele finite il tempo di consolidare l'aroma desiderato;

il controllo di qualità "Totale" in tutte le fasi della produzione, dal caffè verde al prodotto confezionato, per garantire al mercato la standardizzazione del risultato come da ricetta originale Manuel;

l'attenzione all'ambiente: al di là di un rigoroso rispetto delle direttive di sicurezza e di igiene, il nuovissimo impianto è stato dotato di un sistema di recupero calore per il risparmio energetico e di abbattimento dei fumi incombusti che evita fuoriuscite inquinanti.

Vediamo quali sono le principali caratteristiche del nuovo sistema che assicurano questi risultati:

Selezione e pulizia: tutto il caffè verde prima della torrefazione viene pulito con diversi trattamenti:

magnetico, per estrarre eventuali contenuti di metallo che possano essere stati inseriti durante la raccolta, il trattamento in piantagione ed il trasporto;

meccanico, tramite un separatore che setaccia ed elimina elementi estranei;

di aspirazione delle sostanze leggere e polverose ed eliminazione di chicchi piccoli e rotti.

Qualità del caffè nella tecnologia produttiva

La qualità passa attraverso un alto grado di tecnologia produttiva: gli investimenti della Manuel Caffè per produrre il meglio



