



O NAŠÍ KÁVĚ

Historie kávy značky Trucillo začíná v roce 1950 v jednom z přístavů italské Neapole, kde Cesare Trucillo vykládal kávová zrna z lodí. Během své práce se setkával s nejlepšími obchodníky a dovozci kávy, se kterými také brzy navázal bližší spolupráci. Vzhledem k jeho silnému vztahu ke kávě a odhodlání založil společnost Caffé Moka Salerno. Ta se začal velmi rychle prosazovat na trhu a získávala respekt mezi italskými kávovými společnostmi. V roce 1980 se v čele společnosti objevil syn zakladatele Matteo Trucillo, který změnil název firmy z původního Caffé Moka Salerno na Caffé Trucillo a dodal tak společnosti identitu a transparentnost. Díky němu se i jméno Trucillo stává synonymem kvalitního italského espressa.

Cíl společnosti však zůstává stále stejný: rozšiřovat kulturu espressa produkováním kávy té nejvyšší kvality. Důležitá je k tomu odborná znalost toho, které druhy arabiky a robusty lze společně míchat a jak dosáhnout správného stupně pražení všech druhů, aby ze sebe hotová káva vydala to nejlepší. Výsledkem dobře připravené směsi je pak stálá chuť, která se nemění podle kvality sklizně. Skutečný mistr v oboru totiž umí tyto výkyvy eliminovat nastavením správných poměrů jednotlivých druhů.

Silná vůně a intenzivní plná chuť, to je mise celé rodiny a společnosti „Caffé Trucillo“.

Základní pravidla kávy

- ☛ k přípravě nápoje používáme vždy čerstvě upraženou kávu, umletou těsně před spařením
- ☛ šálky na kávu [většinou o obsahu 50 ml - 100 ml] podáváme s podšálkem ve stejném designu s přiměřenou velikostí lžičky
- ☛ ke kávě podáváme čerstvé domácí svatební koláčky, vyrobené v naší hotelové cukrárně
 - ☛ připravená káva se pije ihned a nikdy se znovu neohřívá

Espresso



Espresso doppio



Ristretto



Espresso macchiato



Espresso lungo



Cappuccino



Caffè latte



Latte macchiato

