pulyCAFF, una gamma di prodotti sempre più completa e versatile

cornice-sigep-48fbfaff

Anche quest'anno pulyCAFF ha preso parte a Sigep e il suo stand ha accolto numerosi baristi che hanno voluto dimostrare il proprio legame con il mondo del pulito "mettendoci la faccia". Molti professionisti, consapevoli del ruolo fondamentale della pulizia, si sono fatti fotografare posando all'interno di una maxi-cornice con la scritta "Enjoy your Coffee", a testimoniare che una macchina espresso e un macinacaffè ben puliti sono il primo passo per ottenere un espresso perfetto e di qualità. Ora gli oltre 50 visi amici del pulito attendono un Like che li aiuti a conquistarsi un posto nella squadra di pulyCAFF alla finale mondiale di Latte Art, che avrà luogo nell'ambito del World of Coffee 2017 dal 13 al 15 giugno a Budapest (Ungheria). Sulla pedana per l'Italia ci sarà Matteo Beluffi, primo classificato alla finale italiana che si è svolta a Sigep. Fino al 15 febbraio tutti sono invitati a votare le foto preferite alla pagina Facebook PULYCAFF-Enjoy your Espresso. Non fate mancare il vostro contributo.

pietro-vannelli-legge-il-vademecum-del-pulito**Il pulito anche in gara**

Per evitare penalità legate al pulito numerosi concorrenti delle finali italiane hanno fatto tappa allo stand di pulyCAFF per ritirare il kit del pulito con gli strumenti che non devono mancare nel corredo base di ogni competizione. All'interno della sacca, da qualche mese, è stato inserito anche il promemoria con le "Coordinate del pulito", un vademecum rapido ma molto utile che riporta la rassegna dei prodotti pulyCAFF e alcuni suggerimenti da tenere bene a mente prima e durante la gara per avere attrezzature sempre in perfetto ordine, a "prova" di giudice, ed evitare spiacevoli inconvenienti che potrebbero compromettere l'esito della prestazione.

"Sono davvero soddisfatto – afferma **Gianfranco Carubelli**, A.D. responsabile qualità e sicurezza di Asachimici: *la cultura del pulito si diffonde sempre di più e spinge i baristi a mettere la qualità al primo posto. Per questo durante le finali dei campionati italiani, abbiamo messo a disposizione i nostri esperti sul campo gara che hanno pulito le macchine prima e dopo ogni prova. Abbiamo distribuito ai*

concorrenti il vademecum di pulyCAFF, con i consigli per una gestione ottimale della pulizia di macchine e attrezzature, per aiutarli a gareggiare con sicurezza, effettuando una gara pulita. L'alta partecipazione al nostro "gioco" testimonia inoltre il forte legame che si è creato tra i baristi e pulyCAFF, che ha sempre creduto in loro".

Tutto per il pulito

La ricca gamma di prodotti pulyCAFF è sempre più completa e versatile: prende il via dal capostipite della linea pulyCAFF Plus, il primo prodotto specifico per pulire ogni giorno la macchina espresso (filtri, portafiltri e valvola di scarico) e prosegue con pulyMILK, che rimuove i depositi di latte dalla lancia vapore o dal cappuccinatore automatico.

C'è poi la linea "green" realizzata con ingredienti ancora più raffinati e rinnovabili, che comprende pulyGRIND, i cui cristalli a base di amidi alimentari privi di glutine liberano le macine e la camera di macinatura dai depositi di caffè vecchio e rancido; pulyGRIND Hopper, pulitore della tramoggia (campana) e del dosatore; pulyBAR Igienic, adatto alla pulizia delle superfici in acciaio, piani di lavoro, carrozzerie di macchine per caffè, vetrinette, e pulyCAFF Green Power, la variante a pulyCAFF senza fosfati.

Infine due accessori professionali: il pratico "leva filtri" Lifty, che permette un'estrazione del filtro dal portafiltro semplice e rapida, e il filtro cieco Blindy: al suo interno è disegnato il cerchio giusta-dose, che permette di dosare pulyCAFF nella quantità corretta, rapidamente e senza sprechi: versandolo, si ha il giusto quantitativo quando i granuli raggiungono la riga che delinea il diametro.

www.pulycaff.com