Kremoso: il nuovo gusto del caffè che conquista Napoli

img-9028-1-b6624b36

Un brand giovane e dinamico ma ben consolidato grazie a una storia di famiglia lunga ben 130 anni. È su questa secolare esperienza che ha preso vita Kremoso, progetto di Walter Wurzburger a cui abbiamo chiesto di raccontare la nascita e l'evoluzione del brand.

"Si parte da lontano, per la precisione nel 1892, quando i miei antenati decisero di intraprendere un complicato ma meraviglioso percorso nel mondo del caffè. Mi sono ispirato alla loro grande passione e al loro impegno per Kremoso, un'idea che prende forma dal desiderio di produrre un **espresso con caratteristiche aromatiche variegate**, caratterizzato da un retrogusto dolce e dall'aroma di cioccolato. Un lavoro che inizia con la selezione delle migliori materie prime al mondo grazie alla collaborazione con esperti di calibro internazionale".

Un'attività impegnativa volta a migliorare il tanto amato (e già eccellente) espresso napoletano, ovviamente attraverso un **controllo di filiera** e l'uso di macchinari all'avanguardia.

"I Paesi con i quali operiamo per l'approvvigionamento della materia prima sono molti, in primis, però, ci sono  quelli del Centro America come Honduras, Guatemala e

Costarica, stati che, tra le peculiarità del loro caffè, vedono la spiccata aromaticità e un tasso di caffeina più basso che permette al consumatore di poterne gustare qualche tazzina in più. A questi si unisce il **Brasile**, una nazione da cui scegliamo caffè di altissima qualità e certificato. Puntiamo su selezioni molto rigide, le materie prime devono essere prive di difetti e i caffè che scegliamo sono coltivati tra i 1200 e i 1800 metri d'altezza; questo ci dà garanzia di avere una tazzina dal retrogusto gradevole".

Kremoso ha una linea completa con varie **miscele professionali da bar** fino a 100% arabica, in aggiunta a cialde, capsule, moka e caffè Specialty, ovvero caffè che hanno raggiunto oltre 85 punti nella scala Sca (Specialty Coffee Association), una linea a sé stante divisa per origini da estrarre con sistema Caffè Filtro, V60, Aereopress. Un segmento 'futuristico' nel quale Kremoso si è specializzato tra i primi.

"Come in tutti i settori, anche in quello del caffè abbiamo avuto rincari: a causa delle variazioni climatiche, si è assistito a un aumento di 3 euro al Kg del caffè, a cui va aggiunto un rincaro notevole rispetto a trasporti e imballaggi, senza contare luce e gas. A parte le problematiche da affrontare, sono orgoglioso di dire che Kremoso sta facendo un percorso incredibile nel mondo del caffè, conquistando consensi e ampie fette di mercato in poco tempo. L'obiettivo è di soddisfare un pubblico sempre più alla ricerca di un caffè dolce dal retrogusto gradevole. Per ottenere il massimo dal nostro espresso facciamo anche **corsi di formazione certificati** per le attività che si rivolgono a Kremoso", conclude Wurzburger.