

A kávézás - szertartás. Szertartás, melynek megvannak a maga szabályai, a követendő menete, a legendái, és feltétlen hívei. Szertartás, melyet tiszteletben tartva szenvedéllyé és harmóniává változik.

**Kávét inni annyit tesz, mint megállítani az időt,
élvezni egy komolyzenei koncert felvonásai közötti harmonikus csendet.**

Un' espresso, per favore!

A kávé, fél évszázaddal Európába történő belépése után ma már kitörölhetetlen része a mindennapoknak. A kávé élvezete az espresso-val kezdődik és teljeseedik ki, bár a török kávéval lép át egy másik dimenzióba. Mégsem véletlen, hogy előbbi szinte már az első kávégépek megjelenésével, a pörkölés, szállítás, lefőzés technológiájának tökélesedésével kiszorította zaccos rokonát a népszerűségi listáról. A magas nyomáson átrpéselt forró víz pillanatok alatt átváltozik az őrlemény kioldódó aromáinak hordozójává, tetején az illatos és gazdag ízű koronakrémmel.

Az Osztrák-Magyar Monarchiából örökölt, a második világháború után elsatnyult magyar kávékultúra feltámadása ma is tartó folyamat. A jó kávéét gyakran még keresni kell, s míg Olaszországban az utolsó trattoriában is gondosan odafigyelnek arra, hogy mi kerül a csészékbe, addig Magyarországon még elegáns éttermekben, kávéházakban is hanyagul állnak a kérdéshez. Annak ellenére, hogy a kávé meghatározhatja egy hely sikerét is, és hogy a minőségnek nincsenek nagy titkai. De a kávé elkészítésének megvannak a maga törvényei, kezdve a kávébab termesztésétől a pörkölésen át egészen a lefőzésig, melyek be nem tartása mindig megmutatkozik a végtérmenken.

A Lamborghini nevet Ferruccio Lamborghini véste bele kitörölhetetlenül exkluzív sportautóival a köztudatba, fia, Tonino tovább szélesítve a bikás pajzsot viselő luxuscikkek választékát az ezredfordulón kezdte kiépíteni a magas minőséget megtestesítő kávébirodalmát. A név mellett már a cég minőségpolitikája is biztosíték a különlegességre. Az arabica kávészemek a folyamatosan ellenőrzött, tengerszint felett 1200-1600 méterre elterülő brazil, közép-amerikai és etiópiai ültetvényekről kerülnek ki, míg az igen értékes és válogatott robusta szemek pedig India és Jáva területéről származnak. A **Tonino Lamborghini** kávé 5 ország 10 különböző fajtájú kávéjének szigorúan titkos összetételű keveréke. Az exkluzivitás a földek gondos vizsgálatán túl már a termelők kiválasztásánál elkezdődik, s folytatódik a szemenkénti válogatással, a magas fokú szakmai tudást igénylő pörköléssel, és az aromaőrző csomagolással. A gondos őrködés a minőség felett nem üres lózung csupán. Mi sem bizonyítja ezt jobban, hogy a **Tonino Lamborghini** kávé magyarországi forgalmazója gyakorlatilag az utolsó pillanatig rajta tartja a szemét a kávéban. A Kollár Pince Kft. 2006-ban kezdett el foglalkozni az olasz cég kávéival és a magyar viszonyok ismeretében már ekkor, a piacon szokatlanul szigorú feltételekkel kötött szerződéseket. Az egyébként villányi borászati érdekeltséggel is bíró kávéforgalmazó cég ugyanis a jellemző mennyiségi szempontokat felcserélte a minőségi elvárásokkal. **Tonino Lamborghini** kávéét csak az az üzlet árusíthat, mely megfelel a forgalmazó által támasztott szakmai minőségi kritériumoknak. Ez a gyakorlatban például azt jelenti, hogy a kávégép leendő kezelőinek részt kell venniük egy barista tanfolyamon. Emellett az üzletet állandó, kéthetente elvégzett minőség-ellenőrzésnek is alávetik, így biztosítva a **Tonino Lamborghini** kávék minőségét.

A **Tonino Lamborghini** kávék jellegzetes krémessége, hosszú, édeskés utóízének titka a cuvée-hez adott fajták arányaiban rejlik. A karakteres és kesernyős Arabica teszi ki az őrlemény 80 %-át, amit 20 % magas minőségű Robustával lágyítanak könnyen szerethetővé és hosszan élvezhetővé.

Az espresso annyit tesz, mint elfogyasztani egy espresso gépben lefőzött kávéét,
mely az elkészítés során megőrizte a kávé teljes ízét, gazdagságát, krémességét, és aromáját.

(x)

www.lamborghinicoffee.hu



Tonino Lamborghini
CAFFÈ