



*caffè***delizia**
tostato a legna



La torrefazione *Caffè Delizia* nasce più di 40 anni fa per mettere a frutto la lunga esperienza maturata da Pasquale Scamardella in diverse torrefazioni napoletane.

L'azienda è situata nel cuore dei Campi Flegrei lungo la strada che congiunge gli scavi archeologici di Cuma a quelli di Baia.

Attualmente, Pasquale è affiancato dai figli Nicola e Maria e insieme conducono la torrefazione con la cura e l'attenzione che si deve ai prodotti artigianali.

Tostare a legna il caffè è una tradizione che a Napoli non è mai tramontata anche grazie a torrefazioni come la nostra.

La riscoperta e la rivalutazione delle lavorazioni tradizionali sono fenomeni in costante ascesa nei paesi occidentali, e rispondono all'esigenza di ritornare a sapori genuini e a uno stile di vita più naturale.



Tostare a legna il caffè significa rispettarne i ritmi.
A differenza della cottura veloce tipica delle tecnologie moderne, con la cottura a legna il caffè non viene aggredito, ma tostato lentamente. Durante la cottura il legno di quercia trasmette la sua fragranza al caffè arricchendone il gusto e l'aroma.

La qualità del *Caffè Delizia* è dovuta anche all'attenta selezione e miscelazione di caffè di diversa provenienza geografica: Centro America, Sud America, Africa. Così nascono le nostre tre squisite miscele:

Miscela Famiglia
Miscela Speciale
Miscela Delizia Espresso Bar

differenti tra loro per qualità e combinazioni.





info@caffedelizia.eu
www.caffedelizia.eu
p.i. 077270006635

via cuma 79
8070 bacoli - naples, italy
tel fax +39 081 854 30 43

