Spillo

cold brew 100% Italiano

FREDDO SIN DALLA NASCITA



CREA **MIX** INNOVATIVI
nel tuo Cocktail Bar,
Gelateria e Pasticceria

IL **NITRO COLD BREW**
È UN CAFFÈ SUPER-MORBIDO
E NATURALMENTE DOLCE
CHE SI SPILLA DAL RUBINETTO
CON UNA TEXTURE VELLUTATA
E CREMOSA CHE I CLIENTI
POSSONO VEDERE E GUSTARE.

MOKAOR
since 1954

mokaor.shop | +39 0161 39 37 80

spillo.coffee

V·S·E
VERY SPECIAL ESPRESSO

Spillo

cold brew 100% Italiano

FREDDO SIN DALLA NASCITA

V·S·E
VERY SPECIAL ESPRESSO

UNA RICETTA TUTTA ITALIANA.

Spillo è nato nel 2019, da un'antica ricetta chiamata Super Bar. Negli anni '50 Mokaor ricercava già la tostatura più chiara tanto di moda al giorno di oggi. Il Super Bar nasce in questi anni per rispondere alla crescente esigenza di una miscela per espresso più dolce e profumata. Oggi è punto di riferimento per chi dal caffè vuole digeribilità, profumi e dolcezza.

NATO FREDDO.

Il Cold Brew è un processo di macerazione del caffè in acqua fredda. È unico nel suo genere. L'estrazione in acqua fredda fornisce al caffè una bassa acidità e pochissimo amaro risultando perfettamente tollerato anche da chi soffre di disturbi digestivi. Il reale beneficio di questa estrazione è il gusto dolce e naturale senza l'aggiunta di sostanze zuccherine con un discreto apporto di caffeina.

CONSERVATO A FREDDO:

Per la sua conservazione abbiamo scelto la pascalizzazione. Essa, detta anche processazione ad alta pressione (dall'inglese High Pressure Processing, HPP-Process), è una tecnica di conservazione e di sterilizzazione degli alimenti, tramite la quale il prodotto viene compresso dalla pressione elevata, causando l'inattivazione di alcuni microorganismi ed enzimi presenti nell'alimento. La tecnica HPP ha un effetto limitato sui legami covalenti del prodotto, così facendo mantiene le qualità sensoriali e nutrizionali dell'alimento.

Un prodotto cosi profumato e delicato non avrebbe potuto essere riscaldato ad alte temperature con i processi di pastorizzazione.

SPILLATO FREDDO:

L'ausilio di Azoto nella spillatura dona una buonissima intensità al caffè, con un effetto "cascade", tipico di una birra stout, rendendolo ancora più bello e Ready to Drink. La colonna Spillo, grande innovazione nel settore beverage studiata con grande cura dai nostri tecnici, grazie al forte impatto visivo e all'avanzata tecnologia di spillatura, permette ai locali più grandi un'erogazione perfetta dei prodotti Spillo oltre a una visibilità di sicuro successo.

MOKAOR
since 1954