

17. Mednarodni HO.RE.CA. strokovni
SEJMI okusov
31. 1. - 3. 2. 2024
LJUBLJANA,
Gospodarsko razstavišče
Tudi v
HIBRIDNI
izvedbi
GAST EXPO
www.gast.si
Gastronomija, Pijača, Kava, Slaščičarstvo, Pekarstvo, Gostinsko - Hotelska oprema & Sladoled & Vino & Pivo

Vsakodnevna Barcaffè predavanja na GASTexpo Sejmih okusov
Predavanja bodo vodili baristi in bariste iz Atlantic droga Kolinska d.o.o.
Udeležba je brezplačna. Za morebitne dodatne informacije pišite na
pisarna@gast.si

Že več kot 50 let smo pri kavi Barcaffè zavezani k nenehnemu razvoju in izboljševanju proizvodnje ter izdelkov z uporabo inovacij in skrbjo za kakovost. Dogajanju na sejmu bodo z brezplačnimi predavanji posebno vrednost dodali Barcaffè baristi, ki bodo razkrili nove kave mešanice in kako se lotiti Latte Art risanja.

V prvem delu predavanj boste spoznali večino Latte art in sistem LAGS. V drugem delu predavanj boste izvedeli vse o kavi (predstavili vam bomo pot kave od plantaže do popolnega espressa) ter novih kavnih mešanicah **Barcaffè Espresso Flora**, ki je pridelana na plantažah, ki so vključene v Rainforest Alliance (ra.org) ter **Barcaffè Espresso Gin Barrel aged kavo**. Gre za kavo starano v sodih Old Pilots gina, enega od najboljših na svetu.

PREDAVANJA

1. LATTE ART & LAGS certifikat

- Kaj je Latte art?
- Kaj je LAGS?
- LAGS – ravni izobraževanja & certifikat
- Beli lonček BARIST



Renata Kočevar



Aleš Gorenc

2. SPLOŠNO O KAVI in NOVE MEŠANICE : BARCAFFÈ ESPRESSO FLORA & BARCAFFÈ GIN BARREL AGED KAVA

- **Splošno o kavi** (Od plantaže do popolnega espressa, o kavi, kavni napitki ,...)
- **Trajnostna Barcaffè Flora** (Rainforest Alliance Certifikat; 100% RECIKLIRANA embalaža)
- **Barcaffè Gin Barrel aged kava** (Prvič v Horeci. Ta omejena izdaja kave, ustvarjena s posebno skrbnostjo, je izdelana iz posebej izbranih zrn surove kave, ki so med staranjem v hrastovih sodih vpila subtilne arome nagrajenega gina Old Pilot's.)



RAZPORED PREDAVANJ

DAN	URA	TEMA PREDAVANJA
Sreda, 31.januar	10.00- 11.00	LATTE ART & LAGS certifikat
Sreda, 31.januar	13.00- 14.00	SPLOŠNO O KAVI in NOVE MEŠANICE : BARCAFFE ESPRESSO FLORA & BARCAFFE GIN BARREL AGED KAVA
Četrtek, 1.februar	10.00- 11.00	LATTE ART & LAGS certifikat
Četrtek, 1.februar	13.00- 14.00	SPLOŠNO O KAVI in NOVE MEŠANICE : BARCAFFE ESPRESSO FLORA & BARCAFFE GIN BARREL AGED KAVA
Petek, 2.februar	10.00- 11.00	LATTE ART & LAGS certifikat
Petek, 2.februar	13.00- 14.00	SPLOŠNO O KAVI in NOVE MEŠANICE : BARCAFFE ESPRESSO FLORA & BARCAFFE GIN BARREL AGED KAVA
Sobota, 3.februar	10.00- 11.00	LATTE ART & LAGS certifikat
Sobota, 3.februar	13.00- 14.00	SPLOŠNO O KAVI in NOVE MEŠANICE : BARCAFFE ESPRESSO FLORA & BARCAFFE GIN BARREL AGED KAVA

VSA PREDAVANJA SO BREZPLAČNA

