



意大利咖啡

意大利人不可或缺的生活

很难想象意大利人离开咖啡会变得怎样。咖啡不仅是意大利人早餐中不可或缺的部分，同时意大利咖啡也风靡全球。咖啡并非意大利人所发明，但咖啡文化确实源于此国。而如今的意大利是一个极度崇尚咖啡的国度。他们无法容忍品质低劣的咖啡。他们甚至会特地跑到自己钟爱的咖啡厅去享受一杯香醇的咖啡而不是在饭店用餐时凑合地喝上一杯。由此可见，咖啡对于意大利生活的意义重大。

意大利人从热带地区进口咖啡，然后烘焙混合，最后将产品连同咖啡机出口至全球各地，从而满足人们对浓缩咖啡的需求。由于制作浓缩咖啡时，咖啡豆烘焙的温度比多数其他咖啡更高，故更浓郁醇香。意大利人喜欢将阿拉比卡加入罗布斯塔咖啡豆烤至颜色呈黑色，质地变脆，从而便于磨成均细的粉末。这样，粉末通过蒸汽的高压作用，其内部的脂类会完全乳化，溶入水中，从而提升咖啡的香味及口感。浓缩咖啡壶均配有一根细长的蒸汽杆，在制作卡布奇诺时，加热后所产生的蒸汽能为咖啡打出丰富的奶泡。

illy咖啡

illy咖啡于1933年成立于意大利东北部的海港城市翠斯

提。上选9种100%阿拉比加咖啡豆，按最佳比例拼配而成，illy是高品质咖啡界当之无愧的“领航者”。

如今，illy咖啡行销全球五大洲140多个国家，服务于5万多家优质餐饮场所，每天有超过7百万杯咖啡在全世界各地被人们享用。illy秉持着可持续性发展的信仰和共赢的理念，直接与豆农签约采购高品质的咖啡生豆，是全球第一家获得DNV颁发的“可持续供应链”认证的公司。illy追求卓越品质，与豆农直接合作，培育并采购最顶级品质的纯阿拉比加咖啡豆，并因此被授予了各项殊荣，如ISO 14001环境管理体系认证，法国优质农产品认证（旨在对消费品的生产商做最严格的把关），以及limas大奖（对illy在环保领域贡献的认可）等。

illy咖啡针对不同的客户，如酒店、餐饮场所、办公室、及家庭市场，提供罐装咖啡豆、咖啡粉、胶囊咖啡系统、以及咖啡易理包等各种产品。illy对于高品质和美的坚持，让全世界在近80年来，能享用到自然所恩赐的最高品质的咖啡。



意大利奶酪

属于意大利的完美滋味

众所周知，奶酪是极为重要且美味可口的食物原料之一。美食家们都认为意大利无可置疑是世界顶级奶酪最大的生产地。

能获得如此殊荣也许源于意大利人对其本土文化的高度重视。没有任何一个国家可以像意大利这样将他们的智慧与艺术天赋全身心地投入到区域手工业。对意大利的历史稍有了解的人很容易被意大利人的价值观和浪漫气质所打动。

人们在探究为何意大利人发明种类如此丰富的奶酪所做出的尝试，都会自然而然的联想起一个极富哲理性的问题——“先有鸡还是先有蛋？”是由于地方特色菜肴而滋

生了一系列品种各异的有地方代表性的奶酪，还是各地厨师从现有奶酪中获得灵感，发明了更多配菜从而形成了典型的地方烹饪风格？

无论答案如何，无需质疑的是在整个意大利，人们的饮食都与本地奶酪息息相关。

意大利生产的奶酪多达450多种，一些是全球知名的，一些则是本地才有的。其中35种奶酪已经获得了欧盟颁发的DOP官方认证（受保护的原产地名称）。获此认证，产品都必须在特定地区并采用传统方式生产，以保证产品特有的品质。

根据不同的生产技术，奶酪可被分为软奶酪、鲜软奶

酪、无壳软奶酪等：

软奶酪 — 这种奶酪水分含量高达45%，在非挤压状态下水分流失率低，成形的过程在30至40度间进行。

鲜软奶酪 — 这种奶酪必须在几小时之内食用，无需放置发酵；他们的外表从不会形成外壳或者薄膜。鲜软奶酪水分含量高达60%，并需要经过缓慢的凝结过程。大多数时候，这种奶酪是嫩的，丝网状的，且有弹性的，例如Mozzarella 莫扎海拉奶酪。

无壳软奶酪 — 这种奶酪需要1—4周的低温成熟期。他们的水分含量在50—60%之间，质地柔软，口味偏甜，非咸奶酪。

意大利橄榄油

意大利夏天的味道

橄榄油可谓是地中海饮食之精髓，如今已风靡全球，同时它还是意大利料理必不可少的组成部分。意大利的橄榄油产量是世界总产量的近1/3。

作为一种用途广泛的调味品，橄榄油既是提升所有菜肴和食物美味的催化剂，又是一种能用于油炸、炖煮、煸炒、烘焙、烧烤、腌制等多种方法的理想烹饪元素。直接使用食用油作为蘸料或酱汁加入沙拉、蔬菜、意大利面、汤、海鲜和肉类等菜肴中，是最美味和最健康的烹制方式。

最优质的橄榄可制成“特级初榨橄榄油”。其产地的地形气候、原材料橄榄的种类以及采摘的方式等因素赋予

了顶级橄榄油其与生俱来的独特品质，人工采摘的尚未成熟的橄榄所榨出的油色泽暗绿，果香四溢，圆润爽口，常用于开胃。熟透的橄榄所榨出的油色泽较浅，口感细腻，耐人回味。

意大利历来以生产高品质橄榄油著称。在意大利，不少橄榄林和庄园已有数百年的橄榄油生产历史，这一家族传统世代传承，广受赞誉。

新型的榨油设备和技术虽几经变革，但其原理和传统与罗马帝国时代并无二致，即通过施加足够的压力提取油质，并同时分离出杂质和有害物质。为此，所有的橄榄油

榨制场所都严禁高温，也决不允许采用任何化学方法提纯。在意大利，人们十分注重油的品质，即便大部分压榨和分离的步骤都已被机械所取代，但部分磨坊仍然沿用传统的石磨榨油法。

意大利的 Extra Virgin Olive Oil 特级初榨橄榄油闻名遐迩，其产地遍布在所有省份。特级初榨橄榄油仅仅取自机械榨取的第一道工序，通过冷压法使其所含的酸度不到1%。Virgin Olive Oil 初榨橄榄油酸度最大不超过2%，需要经过提纯和脱酸后被简称为Olive Oil 淡味橄榄油。意大利设立了原产地受保护体系，特级初榨橄榄油都标有其原产地的名称。