

TOSTATURE

I nostri diversi profili



UN MOSAICO DI AROMI E SAPORI

Il Gruppo Vicard utilizza una selezione di quattro categorie di tostatura (Tradizionale, Lunga, Graduale, Innovativa), realizzabili e riproducibili grazie ad un sistema unico di cottura molecolare.

I diversi profili di tostatura sono stati sviluppati con l'obiettivo di meglio soddisfare le esigenze dei nostri clienti in materia di precisione. Si tratterà di definire prima di tutto l'equazione "vino · tempo di invecchiamento · selezione delle materie prime · tostatura"

TRADIZIONALI E LUNGHE



TRADI. L



TRADI. M



TRADI. M+



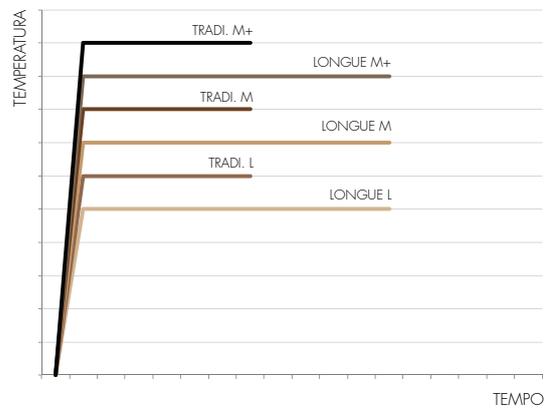
LONGUE L



LONGUE M



LONGUE M+



GRADUELLES

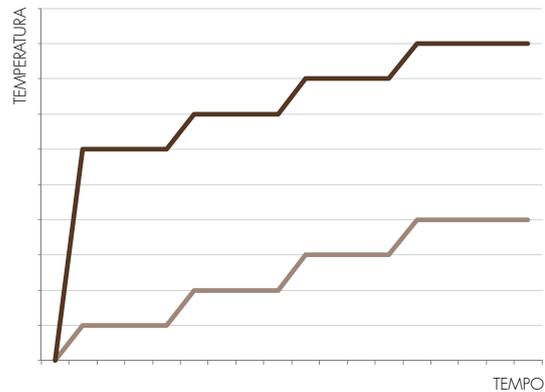


ESEMPIO 1



ESEMPIO 2

Il Gruppo Vicard propone sette tostature graduali che possono andare da 140 a 200 gradi (vedi esempi qui sotto).



INNOVATIVE



BLANCHE



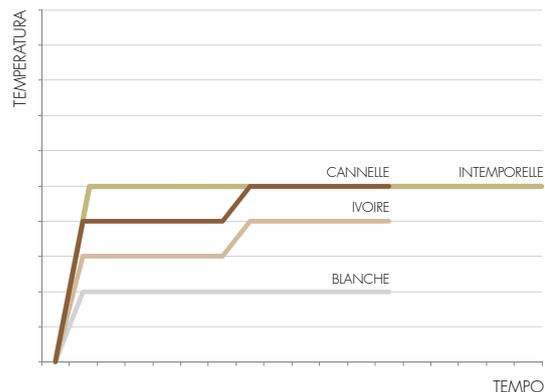
IVOIRE



CANNELLE



INTEMPORELLE



04



UN MOSAICO DI AROMI E SAPORI



TOSTATURE

I nostri diversi profili



GROUPE
VICARD