

Corso di Green Coffee & Roasting AICAF

16-17 Aprile | Brescia

Promozione Speciale -25% per Torrefattori Soci ALTOGA e loro personale

Gentile Professionista,

il 16 e 17 aprile a Brescia torna uno degli appuntamenti più attesi da chi vive il caffè ogni giorno: il Corso di Green Coffee & Roasting AICAF, pensato esclusivamente per torrefattori e professionisti del settore ALTOGA che desiderano portare il proprio prodotto ad un livello superiore.

Due giornate intensive dedicate a:

- Fondamenti scientifici della tostatura
- Curve di roasting e gestione dei profili
- Sviluppo aromatico e controllo delle variabili
- Analisi sensoriale applicata alla tostatura
- Ottimizzazione del risultato in tazza
- Riduzione degli errori e standardizzazione qualitativa

Un percorso tecnico e pratico per comprendere in profondità cosa accade nel chicco durante la tostatura e imparare a controllare ogni fase del processo.

PROMO SPECIALE RISERVATA

Per questa edizione abbiamo attivato una **riduzione del 25%** rispetto al prezzo online, dedicata esclusivamente ai torrefattori ALTOGA che si iscriveranno tramite questa comunicazione.

Un'occasione concreta per:

- Migliorare la qualità della tua produzione
- Differenziarti sul mercato
- Aumentare la marginalità grazie a maggiore controllo e coerenza del prodotto

I posti sono limitati per garantire qualità didattica e lavoro pratico.

Puoi iscriverti direttamente [CLICCANDO QUI](#)

Durante l'iscrizione inserisci il **codice ALT2026**: lo sconto verrà **applicato automaticamente** al momento della registrazione.*

Attenzione: la promozione è valida fino al **15 marzo 2026** o **fino ad esaurimento dei posti disponibili**.

*Riservata a nuove iscrizioni e limitata alle date e alla sede indicate per questa edizione del corso.

Porta la tua tostatura al livello successivo.

Ti aspettiamo,

Aicaf – Accademia Italiana Maestri e Sommelier del Caffè