



Xelsis



## Espresso & Cappuccino Perfetto di Philips Saeco

Con la certificazione del Centro Studi Assaggiatori - Italian Tasters

Questa macchina ha ottenuto l'etichetta di certificazione di qualità sensoriale in tazza Espresso & Cappuccino Perfetto di Philips Saeco. Questa certificazione è il risultato del processo di erogazione di espresso e cappuccino che soddisfa i rigidi parametri sensoriali di Philips Saeco certificati dal centro italiano più avanzato nel campo dell'analisi sensoriale: il Centro Studi Assaggiatori. Philips Saeco è all'avanguardia nel settore delle macchine per espresso completamente automatiche per uso domestico, tutta la sua attenzione si concentra sull'effetto che il caffè esercita sui sensi, offrendo al consumatore un'esperienza coinvolgente e appagante di gusto e aroma eccellenti.

Questa attenzione speciale è importante soprattutto perché la soddisfazione che si ha sorseggiando un espresso o un cappuccino coinvolge diversi sensi: la vista per apprezzare la qualità dello strato di crema dell'espresso o della crema di latte, l'olfatto per l'aroma, il tatto per la percezione dell'effetto vellutato sul palato e il gusto per apprezzarne infine il sapore.

Scegli l'aroma perfetto sulla tua macchina

Il gusto è davvero qualcosa di personale e con le nostre macchine completamente automatiche troverai sempre la combinazione perfetta. Se vuoi provare l'Espresso & Cappuccino Perfetto di Philips Saeco, segui questi passaggi:

### Espresso Perfetto di Philips Saeco

<b>Miscela di caffè</b>	Pura Arabica tostata
<b>Saeco Adapting System</b>	Posizione inferiore
<b>Selezione dell'intensità dell'aroma (gr di caffè)</b>	3 chicchi - Forte (10 gr)
<b>Beccuccio per l'erogazione del caffè</b>	Posizione inferiore
<b>Regolazione del macinacaffè in ceramica</b>	1-Macinatura finissima
<b>Pre-erogazione</b>	Elevata
<b>Temperatura</b>	Max
<b>Quantità (ml di caffè erogati)</b>	35 ml
<b>SBS</b>	Max

**PHILIPS**  
**Saeco**

sense and simplicity



Xelsis



## Espresso & Cappuccino Perfetto di Philips Saeco

Con la certificazione del Centro Studi Assaggiatori - Italian Tasters

Questa macchina ha ottenuto l'etichetta di certificazione di qualità sensoriale in tazza Espresso & Cappuccino Perfetto di Philips Saeco. Questa certificazione è il risultato del processo di erogazione di espresso e cappuccino che soddisfa i rigidi parametri sensoriali di Philips Saeco certificati dal centro italiano più avanzato nel campo dell'analisi sensoriale: il Centro Studi Assaggiatori. Philips Saeco è all'avanguardia nel settore delle macchine per espresso completamente automatiche per uso domestico, tutta la sua attenzione si concentra sull'effetto che il caffè esercita sui sensi, offrendo al consumatore un'esperienza coinvolgente e appagante di gusto e aroma eccellenti.

Questa attenzione speciale è importante soprattutto perché la soddisfazione che si ha sorseggiando un espresso o un cappuccino coinvolge diversi sensi: la vista per apprezzare la qualità dello strato di crema dell'espresso o della crema di latte, l'olfatto per l'aroma, il tatto per la percezione dell'effetto vellutato sul palato e il gusto per apprezzarne infine il sapore.

Scegli l'aroma perfetto sulla tua macchina

Il gusto è davvero qualcosa di personale e con le nostre macchine completamente automatiche troverai sempre la combinazione perfetta. Se vuoi provare l'Espresso & Cappuccino Perfetto di Philips Saeco, segui questi passaggi:

### Cappuccino Perfetto di Philips Saeco

<b>Miscela di caffè</b>	Pura Arabica tostata
<b>Tipo di latte</b>	Latte fresco intero di alta qualità
<b>Temperatura del latte</b>	Refrigerato
<b>Saeco Adapting System</b>	Impostazione predefinita
<b>Selezione dell'intensità dell'aroma (gr di caffè)</b>	1 chicco - Leggero (8 gr)
<b>Quantità di latte (ml di latte erogato)</b>	2 barre
<b>Quantità di caffè (ml di caffè erogato)</b>	35 ml
<b>Beccuccio per l'erogazione del caffè</b>	Posizione inferiore
<b>Regolazione del macinacaffè in ceramica</b>	1-Macinatura finissima
<b>Pre-erogazione</b>	Elevata
<b>Temperatura</b>	Max
<b>Crema di latte</b>	Max
<b>SBS</b>	Max