

# 04



UN MOSAICO DI AROMI E SAPORI



## TOSTATURE

I nostri diversi profili



GROUPE  
VICARD



# 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"

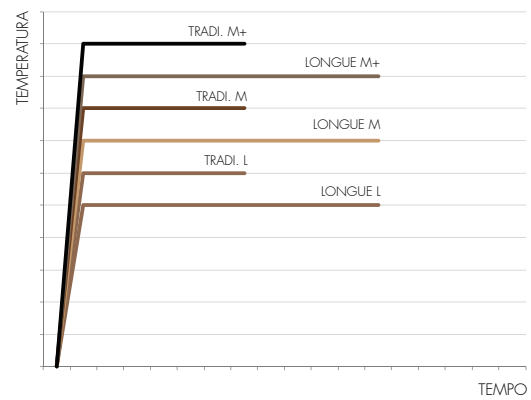
### TRADIZIONALI E LUNGHE



TRADI. L TRADI. M TRADI. M+



LONGUE L LONGUE M LONGUE M+

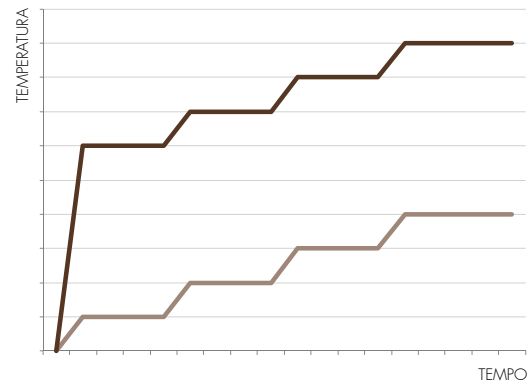


### GRADUELLES



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

