





Οικογένεια Δρακούλη, Σμύρνη 1900

Ποιοι είμαστε

Είμαστε η **Οικογένεια Δρακούλη**, δημιουργούμε παραδοσιακό "Σμυρναίικο" καφέ εδώ και 90 χρόνια και αυθεντικό espresso με ελληνικό DNA εδώ και 30 χρόνια. Με ιστορία που ξεκινάει από τη Σμύρνη το **1900** και συνεχίζεται στην Ελλάδα στην υπερσύγχρονη μονάδα επεξεργασίας και συσκευασίας καφέ στο Αλιβέρι.

Η ιστορία μας

Από τον Σμυρνιό τεχνίτη του καφέ παππού **Ιάκωβο**, στον εφευρετικό νεωτεριστή γιο του, **Ντίνο Δρακούλη** στη συνέχεια και τον οραματιστή **Ιάκωβο Δρακούλη** σήμερα. Η ιστορία της οικογένειας εξελίσσεται δυναμικά συνδυάζοντας την «από πάππου προς πάππου» παράδοση και «χειροποίητη» λογική boutique εργαστηρίου με την υπερσύγχρονη τεχνολογία. Με το ίδιο πάθος για εξαιρετική πρώτη ύλη και την ίδια εμμονή με κάθε τι το διαφορετικό σε επίπεδο τεχνογνωσίας, η οικογένεια Δρακούλη δημιουργεί εντός συνόρων ανταγωνιστικά προϊόντα με προδιαγραφές και προοπτικές εκτός συνόρων.

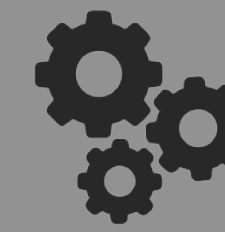


Δημιούργησε το **δικό σου** καφέ ιδιωτικής ετικέτας στην Ελλάδα
στη πιο σύγχρονη μονάδα επεξεργασίας καφέ



εδώ θα βρεις
90 χρόνια εμπειρίας,
αγάπη για τον καλό καφέ
και αρκετή τεχνολογία αιχμής
#CoffeeTech





Είδη καφέ

- espresso σε κόκκους
- καφές φίλτρου σε κόκκους & αλεσμένος
- ελληνικός καφές σε κόκκους & αλεσμένος



Χαρακτηριστικά συσκευασιών

- 4x κάθετες κολλήσεις [quad-seal pack]
- βαλβίδα φρεσκάδας
- προστατευμένη ατμόσφαιρα με όριο οξυγόνου <0,9%
- αυτοκόλλητες ετικέτες σε A&B όψη συσκευασίας
- προ-εκτυπωμένο υλικό συσκευασίας



Διαθέσιμες συσκευασίες

- 100g
- 200g
- 250g
- 500g
- 1Kg
- 3.5Kg



100g

250g

500g

clear-on-clear
αυτοκόλλητη
ετικέτα A&B όψης



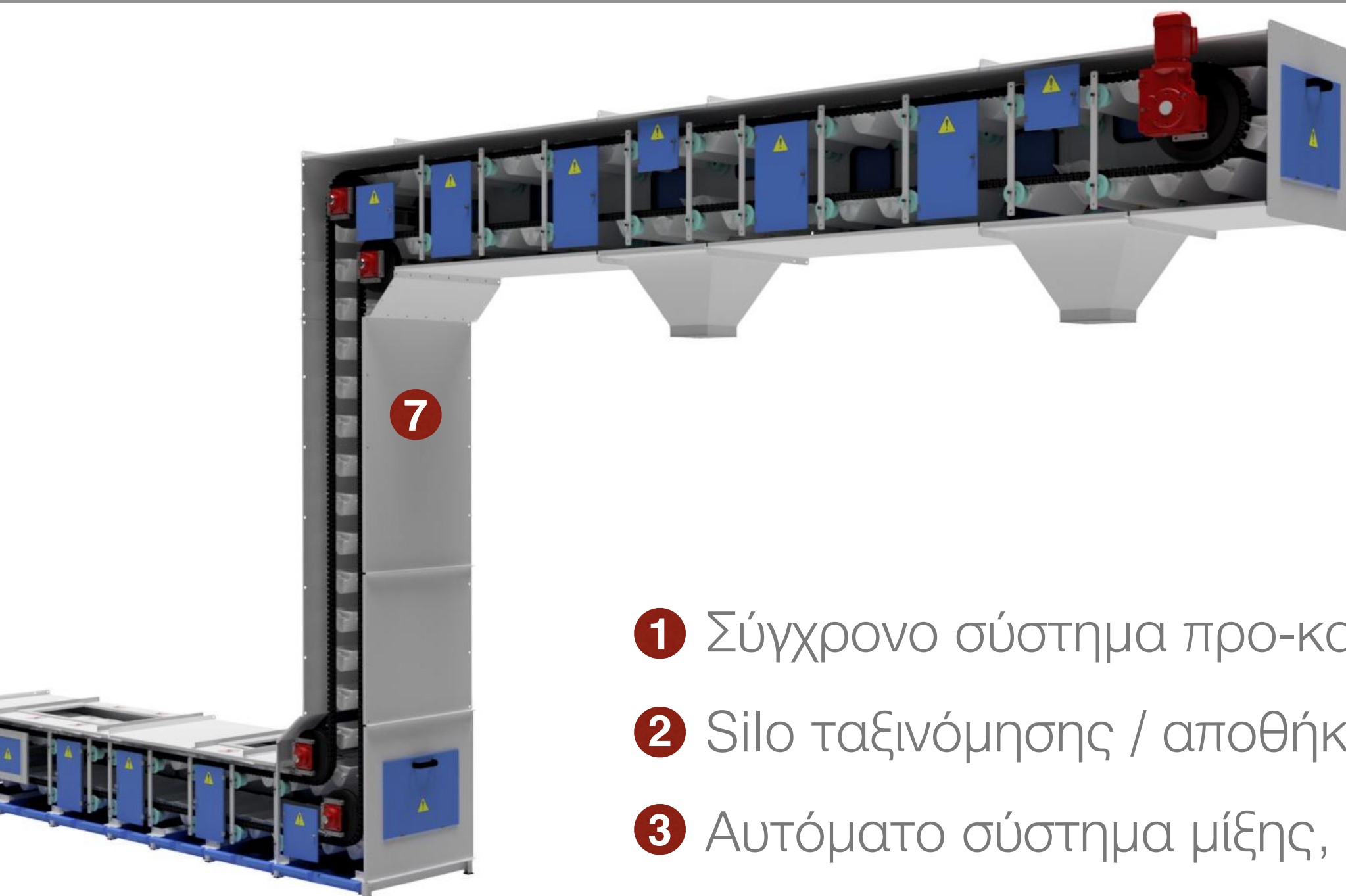
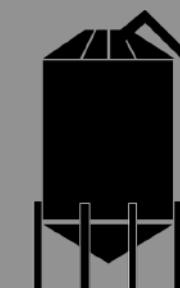
1.0Kg



3.5Kg



Παραδείγματα συσκευασιών



- 1 Σύγχρονο σύστημα προ-καθαρισμού πράσινου καφέ (α' ύλης)
- 2 Silo ταξινόμησης / αποθήκευσης πράσινου καφέ με 20 διαμερίσματα
- 3 Αυτόματο σύστημα μίξης, δημιουργίας blends
- 4 Πλήρως αυτοματοποιημένη διαδικασία ψήσιματος
- 5 Ηλεκτρονική αυτόματη ζύγιση / επαλήθευση φύρας καφέ
- 6 Ανιχνευτής μετάλλων (metal detector)
- 7 Μεταφορά ψημένου καφέ με inox "κουβαδάκια" (bucket conveyor)
- 8 Ηλεκτρονική ζύγιση κατά την διαδικασία της συσκευασίας

Ο καφές μετά το ψήσιμο του γίνεται ιδιαίτερα ευαίσθητος και εύθραυστος. Για την μεταφορά του στην επόμενη φάση (συσκευασία) χρησιμοποιούνται μερικές εκατοντάδες inox "κουβαδάκια" που μεταφέρουν το καφέ χωρίς να σπάνε τους κόκκους. Το "bucket conveyor" θεωρείτε η κορυφαία μέθοδος μεταφοράς ψημένου καφέ.

Ο πράσινος καφές (α' ύλη) αφού καθαριστεί από ξένα σώματα, ταξινομείται σε ένα κυλινδρικό σιλό 20 διαμερισμάτων. Στην συνέχεια αναλαμβάνει το αυτόματο σύστημα ζύγισης να πάρει την προκαθορισμένη ποσότητα από την κάθε ποικιλία καφέ δημιουργώντας το χαρμάνι (blend). Η διαδικασία επαναλαμβάνεται δεκάδες φορές χωρίς λάθη και χωρίς να απαιτείται ανθρώπινη συμμετοχή και επαφή.





BRC V8
Certified by



μάθε περισσότερα
www.draculi.gr

DRACULI COFFEE A.E.

Τ.: 210 5620334

Παραγωγή:

Προφήτης Ηλίας

Αλιβέρι 34500

Κεντρικά Γραφεία:

Βορείου Ηπείρου 4

Αιγάλεω 12241