

파리바게뜨, 프리미엄 커피 '카페 아다지오 시그니처' 출시



파리바게뜨가 자체 커피 브랜드 '카페 아다지오'의 맛과 향을 한 단계 높은 '카페 아다지오 시그니처'(Cafe Adagio Signature)를 최근 선보였다.

카페 아다지오 시그니처는 파리바게뜨의 커피 연구원들이 브라질, 콜롬비아, 파푸아뉴기니 등지의 싱글 오리진 생두가 가진 장점을 조합해 최적화된 비율로 배합했다.

이 커피는 다크 초콜릿과 당밀(糖蜜), 구운 마시멜로(marshmallow)처럼 달콤 쌉싸름한 향미와 묵직한 질감, 깊고 진한 긴 여운을 내는 게 특징이다. 커피가 식어도 맛과 향이 유지되고, 온도 변화에 따라 다양한 맛의 변화를 느낄 수 있다.

생두의 로스팅 단계부터 기존 커피와 차별점을 뒀다. SPC그룹 로스팅 센터에서 직접 로스팅한 원두를 7일간 숙성시킨 후 매장에 공급하는 방식으로 아로마 상태를 최상으로 끌어올렸다. 풍미를 유지하기 위해 자체적으로 '7데이즈(days) 원두 원칙'(로스팅 후 14일 이내에만 판매)도 만들었다.

엄격한 품질 관리를 위해 원두의 포장 단위를 기존의 500g에서 250g으로 줄이고, 커피의 생산 이력과 고유의 향미를 확인하는 커

핑(Cupping) 등 생두 입고 단계부터 로스팅 후 원두가 출하될 때까지 총 20단계로 점검한다.

이번 신제품 출시는 SPC그룹 로스팅 센터의 고급 생산 시설과 전문 기술력이 바탕이 됐다. 센터는 이탈리아 정통 에스프레소 기술을 적용한 스콜라리사(社)의 로스팅 설비를 갖췄다.

이를 통해 온도, 공기 흐름, 열조절 등 로스팅 전 과정을 섬세하게 조정한다. 슬로우 로스팅 기법으로 생두에 잠재된 본연의 향미를 발현시키고 부드러운 질감을 낼 수 있다.

파리바게뜨는 출시와 동시에 전국 1천여개 매장에서 우선 판매하고 향후 순차적으로 취급 매장을 확대할 계획이다.

파리바게뜨 관계자는 "2015년 카페 아다지오 출시 후 파리바게뜨 가맹점의 커피 관련 매출이 1.5배 이상 늘었다"며 "카페 아다지오 시그니처를 통해 베이커리뿐 아니라 커피도 가장 맛있는 브랜드로 거듭날 것"이라고 밝혔다. ▼