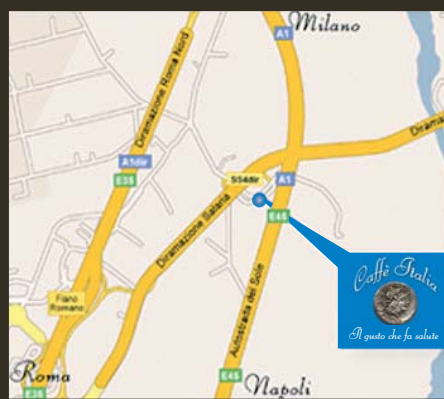




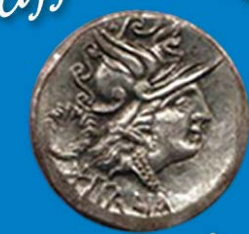
Caffè Italia

Sede e Stabilimento in:
Via San Sebastiano, 130, 00065 Fiano Romano (Rm)
Tel. +39.0765460014 - 0765.451303
Fax +39.0765.453951

e-mail: info@italiacaffe.com - www.italiacaffe.it



Caffè Italia®



Il gusto che fa salute





L'azienda ~ The company

Caffè Italia nasce nel 2005 dalla passione per il gusto e le cose buone della vita. E' un marchio della Zanchi.Net, azienda leader nel settore dei macchinari per la raccolta delle olive dal 1999.>>(segue)

Caffè Italia was born in Italy in 2005 from the passion for taste and the good things in life. It's a division of Zanchi.net , a company leading the industry in olive harvesting equipment.>>>(segue)

>>

La dimensione in cui operiamo è quella dell'alta qualità, nel mondo del caffè, dove non è sufficiente scegliere il miglior prodotto, ma è necessaria anche una costante ricerca che, forse, in questo settore non è mai stata approfondita troppo. L'impegno quindi è continuo, dalla ricerca dei migliori caffè verdi, che essendo prodotti agricoli non sono mai costanti, all'individuazione della migliore tecnica di tostatura, fino alla composizione delle miscele più raffinate. Possiamo dire che, per la prima volta, si utilizzano ottime qualità di caffè, anche per le cialde. Le persone che lavorano in Caffè Italia condividono una filosofia aziendale che è contraddistinta dal massimo impegno per fornire qualità, servizi e vantaggi innovativi alla propria clientela.

La fiducia con cui i clienti ogni giorno ricambiano il nostro impegno, ci dà la forza e la motivazione per credere sempre di più in una cialda di qualità.

Il ciclo di produzione, dal chicco alla cialda, è svolto interamente all'interno dell'azienda che è ubicata a Fiano Romano nei pressi dello svincolo autostradale della A1 Roma Nord su una struttura di 1.400 mq. Innumerevoli sono i progetti che Caffè Italia ha in serbo per l'immediato futuro, dopo un successo è stimolante e doveroso restare all'altezza di un mercato in continua evoluzione.

Il Caffè



Il Caffè Italia pronto da gustare in ogni momento della giornata con una semplice operazione, è il risultato di un'accurata ricerca di qualità. Per ottenere una miscela di successo non ci limitiamo a scegliere le migliori varietà che il mercato offre. Sappiamo che i prodotti della terra sono incostanti e soggetti ad eventi naturali che ne determinano la qualità di anno in anno. Inoltre il prodotto sin dalla raccolta può subire manipolazioni improprie da parte degli operatori che ne possono alterare le caratteristiche. Per questo selezioniamo ogni partita di caffè "verde", per individuarne difetti e qualità e garantirci la migliore scelta. Alla "qualità" a monte uniamo l'accuratezza in ogni fase della trasformazione. Optiamo per tostature separate ed ottimizzate su ogni varietà e prima di produrre operiamo un ultimo test di degustazione sulla resa in tazza della miscela attraverso addetti formati e qualificati al più alto livello. Solo allora procediamo ad assicurare il prodotto in atmosfera protettiva, che permette di conservare la fragranza, il gusto e l'aroma del Caffè appena macinato. La sanità della materia prima garantisce la sanità del consumatore.

>>>

The high quality dimension is our way of work, in coffee field where, is not enough choose a good Farm produce, but we need also a continuous research that, maybe, in this area has never been too deepened.

Our commitment to excellence is relentless, from the selection of the finest green coffees, to identification of the best roasting process and finally the creation of the most delicious blends.

Caffè Italia is the first and only one to use high quality blends in their coffee pods.

Everyone involved in Caffè Italia shares our company mission: the highest dedication to provide quality, support and innovative advantages for our customers.

The entire production cycle, from the grain to the pod, is completely made in our factory.

Many are the new developments that Caffè Italia keep for the future, after a success is exciting and right to remain up to a market that is constantly evolving.

Our factory is located in Fiano Romano near the highway exit of the A1 north of Rome, in a structure of 1.400 square meters.

Coffee



Caffè Italia, ready to enjoy any time of the day with a simple process, the result of precise research into quality. To obtain the most pleasing blend we look for only the best coffee available on the market. We know that natural products from the earth, like coffee, are not always consistent and are subject to environmental events that influence their quality year by year. In the case of coffee, product characteristics can also be altered by inappropriate handling of the grains. This is why we select every lot of "green" coffee to guarantee the best choice. This certified selection is followed by a careful supervision of every phase of the process. We opt to individually roast each selection. Then, before production, we test the espresso with professional tasters trained to recognize the highest quality. Only then, if the results are up to our expectations, we create the pod. Finally, the espresso is sealed in an air tight protective package to guarantee the fragrance, taste and aroma of freshly ground espresso. The health of the raw material guarantees the health of our consumers.



Le nostre miscele ~ Our blends

Miscelare il caffè per l'espresso è un'arte che si tramanda di generazione in generazione. Saper scegliere tra i migliori caffè prodotti al mondo, conoscere come tostarli e miscelarli per creare una perfetta combinazione. Solo l'espresso costruito da quest'arte può gratificare i palati più esigenti. I prodotti Caffè Italia sono ottenuti selezionando i migliori caffè che vengono tostati singolarmente e miscelati secondo quest'arte. Il risultato è l'unico espresso dal "gusto che fa salute".

To blend coffee for espresso is an art that hand down through generations. Be able to choose among the best coffees in the world, to know how roasting and blending them to create the best combination. Only the Espresso made in this way, could reward the most exacting palates. Caffè Italia blends are obtained by selecting the best coffees that are singularly roasted and mixed by this art. The result is the only espresso with the: " healthy taste".

■ ESPRESSO

La miscela è stata studiata per dare una crema consistente e persistente, con un'aroma che va dal pan tostato e biscotto al cioccolato e fiorito. L'equilibrio gustativo ha una piacevole nota acidula e dolce, con una discreta corposità e un retrogusto intenso che rende questa miscela adatta ad essere consumata a qualsiasi ora della giornata e in qualsiasi occasione.

DISPONIBILE IN CIALDA: Confezioni da 18 cialde, 150 cialde + kit bicchierini, palette e zucchero, 200 cialde
DISPONIBILE IN GRANI: Confezione da 1 Kg.

■ MARCO POLO

Un caffè raffinato, con aromi intensi e complessi che nascondono all'assaggio note agrumate, erbacee e che soddisfano chi cerca in tazza l'equilibrio della raffinatezza.

DISPONIBILE IN CIALDA: Confezioni da 18 cialde, 150 cialde + kit bicchierini, palette e zucchero, 200 cialde
DISPONIBILE IN GRANI: Confezione da 1 Kg.

■ DECAFFEINATO

Un caffè prodotto pensando alla salute e al benessere del consumatore, scegliendo solo chicchi processati con sistemi naturali come l'acqua e il vapore.

Senza dimenticare il gusto di un buon espresso ottenuto attraverso una miscelazione di qualità selezionate ed una tostatura accurata.

DISPONIBILE IN CIALDA: Confezioni da 18 cialde, 150 cialde + kit bicchierini, palette e zucchero, 200 cialde

■ ESPRESSO

The blend has been designed to provide with a intense and persistent cream, an aroma that varies from toasted bread and biscuit, with flavour of chocolate and flowers.

The tasting equilibrium has an agreeable acid experience with consistent body and an intense back taste.

This espresso can be enjoyed during every moment of the day.
AVAILBLE IN PODS: 18 pods boxes, 150 pods with cups boxes including spun and sugar, 200 pods boxes.
DISPONIBILE IN GRANI: Confezione da 1 Kg.

■ MARCO POLO

A unique blend, with intense and complex aroma and a taste that spreads flavours of orange and weeds. It satisfies who is searching in the espresso equilibrium and sophistication.

AVAILBLE IN PODS: 18 pods boxes, 150 pods with cups boxes including spun and sugar, 200 pods boxes.
DISPONIBILE IN GRANI: Confezione da 1 Kg.

■ DECAFFEINATE

An espresso produced with the health of the consumer in mind. We choose only the grains decaffeinated with natural processes like water and steam. And we do not forget the aroma of the great espresso that is obtained through an accurate selection and the best roasting.

AVAILBLE IN PODS: 18 pods boxes, 150 pods with cups boxes including spun and sugar, 200 pods boxes.





Our gourmet ~ Our gourmets

I Gourmet Caffè Italia sono caffè monorigine tra i più rari e preziosi. Gustandoli, avrete l'occasione di apprezzare l'espressione unica di varietà botaniche e territori lontani e magici. L'assaggio di questo espresso è raffinatezza che presuppone una cultura del caffè simile a quella che da anni si è sviluppata per il buon vino. Tutti i nostri Gourmet sono disponibili in confezione da 18 cialde.

Caffè Italia gourmets are among the most precious and rare single-origin espresso. While drinking them you will appreciate the unique expression of botanic varieties, distant and enchanted lands. The taste of this espresso is an exquisiteness that entails a culture of coffee similar to the one developed for wine. All our Gourmets are available in boxes of 18 pods.

JAMAICA BLUE MOUNTAIN

L'isola Jamaicana è famosissima nel mondo del caffè per la produzione del Blue Mountain. Le piante crescono sulle pendici dell'omonimo monte e dopo un'accurata raccolta delle ciliegie e lavorazione dei chicchi il caffè viene conservato nelle stesse botti di legno un tempo usate per trasportare il Rhum. L'espresso è in grado di sprigionare aromi di arancia candita, mandorla e sentori di spezie lasciando un retrogusto di spezie e liquirizia.

NEPAL

Una decina di anni fa alcune piantine di Cattura del Papua-New Guinea sono state trapiantate in Nepal in una regione ben conosciuta per le sue coltivazioni di tè. Questo esperimento ha dato luogo alle uniche piantagioni ad alta quota ed al di fuori della fascia tropicale, che per le caratteristiche climatiche rendono questo caffè "esclusivo". Preparato in espresso, il caffè si presenta con una crema di bel colore nocciola con lievi striature, una tessitura fine e persistente. L'aroma elegante e ricco, riporta connotazioni di tè, agrumi, cioccolato e risulta leggermente floreale. Un espresso dal corpo leggero il cui retrogusto non è particolarmente intenso, ma persistente.

KOPI LUWAK

L'espresso ottenuto dai preziosi chicchi di caffè ("Kopi" in Indonesiano), selezionati dal "Luwak", (Zibetto che si nutre esclusivamente di bacche di caffè giunte al giusto punto di maturazione), possiede una notevole carica aromatica, una pregiatissima e persistente crema, un eccellente equilibrio gustativo in cui non spiccano note particolari di acido o amaro e un eccezionale retrogusto che ricorda la vaniglia, sentori di tabacco e un leggero amaro alle erbe. È un caffè espresso di rara preziosità che lo rende ineguagliabile. Quale ottima conclusione di un pasto durante il quale si siano degustati piatti e vini di rara ricercatezza.

ETHIOPIA

Questo caffè viene dalle regioni dell'Altopiano etiopico dove, si narra, sia originaria la pianta di caffè. Ritroviamo nella tazzina di Sidamo quelle caratteristiche organolettiche ancestrali che ci ricordano e riportano alle origini del caffè. La tazzina ha una crema di bell'aspetto e colore, la bevanda è molto aromatica ma con una media compostità e note che spaziano dal fruttato con note di agrumi, al cioccolato e al cardamomo. Molto buona è la persistenza e la qualità del retrogusto.

COSTA RICA

Un caffè coltivato sulle pendici di montagne vulcaniche dove un particolare irraggiamento solare, temperatura e precipitazioni creano un mix che rende questo arabica tra i più apprezzati al mondo. Un espresso dal bouquet aromatico intenso con note particolarmente ricche, un corpo medio e una piacevole nota acidula che ricorda in retrogusto delle note di agrumi. È un caffè ideale per una pausa o dopo pietanze dai toni delicati.

COLOMBIA

I Cafeteros colombiani raccolgono il caffè durante tutto l'anno, con una raccolta principale fra ottobre e dicembre ed una secondaria fra aprile-giugno. Gli esperti di Caffè Italia selezionano per voi di volta in volta la migliore arabica che questo paese offre. Inconfondibili sono il corpo e l'aroma. Un caffè pregiato per palati esigenti.

BRASILE

Caffè Italia seleziona per voi la migliore Arabica dal paese maggior produttore di caffè del mondo. Scegliamo il caffè lavato e selezionato che più ha stimolato i nostri esperti, per aroma, gusto e retrogusto. Portando di volta in volta direttamente a casa vostra il prezioso prodotto della migliore fazenda.

JAMAICA BLUE MOUNTAIN

Jamaica island is famous in the world of coffee for the production of blue mountain. The plants grow on the slopes of the homonymous mountain and after the harvesting and the on-site processing the beans are delivered in the same wooden barrels once used to deliver rum. The espresso made with this gourmet gives off candied orange aroma, fragrance of almond and spices. The back-taste offers a sensation of spices and liquorice.

NEPAL

Ten years ago some plants of Papua-New Guinea were planted out in Nepal in a region well known for tea plants cultivation. This experiment taken place to the unique plantations in altitude and out of the tropics, that climatic characteristic make "exclusive" this coffee. The espresso prepared with this coffee offers a cream of brown nut colour, with light stripes and a thin but persistent weft. The elegant and rich aroma reminds the perfume of tea, citrus fruit, chocolate and sometimes flower. An espresso with light body whose back-taste is very persistent although not particularly intense.

KOPI LUWAK

The espresso made by the precious beans of coffee ("kopi" in Indonesian), selected by the "luwak" (palm civet that eats only raw red of coffees cherries just ripening), grants an intense aromatic power with prestigious and persistent cream and excellent tasting equilibrium that never falls towards acid or bitter. The exceptional back-taste reminds vanilla, aroma of tobacco and a light bitter of herbs. It is a unique and precious espresso, best closure of a dinner with delicate wine and food.

ETHIOPIA

The coffee is cultivated in the region of the Ethiopic high-land where, it is said, the plant of coffee was originated. In the cup of Sidamo we retrieve those ancestral characteristics that reminds the origin of coffee. The espresso shows a cream with nice colour and charming presentation. The drink is extremely aromatic with medium body with flavour that recalls orange, chocolate and cardamomo. Interesting is the intensity and persistence of the back taste.

COSTA RICA

This coffee is cultivated on the slopes of volcanic mountains where particular solar radiation, temperature and precipitation create a mix that makes this Arabica among the most appreciated in the world. It is an espresso with aromatic bouquet of rare intensity, with a medium body and a appreciated acid drift that recalls some flavour of citrus in the back taste. It is an ideal coffee for a break of after delicate dishes.

COLOMBIA

Colombian "Cafeteros" pick coffee beans throughout the whole year with a main harvest between October and December and a secondary one in the April – June timeframe. Caffè Italia experts select for you, the best Arabic coffee offered by the country. A rich espresso with inimitable body and aroma for the exigent palates.

BRASILE

Caffè Italia selects for you the best Arabic from the country with the largest production of coffee in the world. We opt for the coffee that has inspired our experts for aroma, taste and back taste. Everyday we deliver directly to your home the precious product of the best "fazendas".



Macchine per espresso ~ Espresso machines

Per permettervi di gustare il nostro caffè, la nostra azienda è in grado di fornire una vasta gamma di macchine da caffè a cialde e macchine professionali da bar. La scelta di tali macchine è stata ben ponderata per far sì che l'estrazione del caffè corrisponda alle aspettative dei nostri esperti e dei nostri clienti. Infatti le macchine e le cialde Caffè Italia sono tarate reciprocamente per garantire il miglior risultato alla vista, all'olfatto ed al gusto. Siamo in grado di soddisfare tutte le esigenze logistiche e forniamo una costante assistenza. La piena soddisfazione dei nostri clienti è il nostro principale obiettivo.

To let you taste our coffee, we give a big gamma of espresso pod machines, and professional machines. The choice of these machines is studied for the expectations of our experts and our customers. Actually the pods and the coffee machines are mutually made to guarantee the best result to the view, to the smell and to the taste. We are able to satisfy every logistics requests and we give a continuous assistance. The satisfaction of our customers, it's our aim.



1. La Mitica per gli amanti dell'espresso non particolarmente esigenti. Una soluzione economica e funzionale. For the espresso lovers looking for a solution that is financially competitive and functional.



2. La Grimac Vapor per coloro che oltre all'espresso non vogliono rinunciare al cappuccino. For who like espresso but love cappuccino. The optimal choice for home users.



3. La Grimac Terry, una macchina affidabile e duratura, in grado di garantire un utilizzo continuo come accade spesso negli uffici. Reliable and robust, it is the perfect machine for continued use, as often happens in offices.

OGNI MACCHINA DA NOI FORNITA PREVEDE UNA COSTANTE ASSISTENZA ED EVENTUALE SOSTITUZIONE IN GARANZIA.



EVERY MACHINE WE GIVE, IS WITH CONTINUOUS ASSISTANCE AND GUARANTEE



4. La Duo per chi vuole arredare con stile la propria cucina e contemporaneamente avere espresso, cappuccino ed acqua calda per tè e tisane. Designed for those who want to furnish their kitchen in style. An Espresso machine that prepares cappuccino and provides hot water for your tea or tisane.

5. Trio stesse prestazioni di una macchina tradizionale da bar, ideale per ristoranti ed hotel dove anche "l'occhio vuole la sua parte". The performance of a professional coffee machine combined with elegant Italian design. Designed for heavy usage.



6. Macchine Professionali Macchina professionale da BAR per caffè in grani. Professional BAR machine for coffee beans.



Le nostre proposte ~ Ours proposal

La nostra gamma di prodotti è mirata a soddisfare differenti esigenze; dalla famiglia, all'ufficio, fino a bar e ristoranti. Cercando di andare incontro anche a chi ha richieste particolari. I nostri sforzi sono finalizzati a creare una filosofia comune di sensibilizzazione per il gusto del caffè, a tale scopo supportiamo attraverso continue novità i nostri clienti per diffondere un'alta qualità che sia anche cultura del buon gusto che fa salute.

Our goods gamma is to satisfy different demands; from family, to office, even bar and restaurant. Trying also to be content with particular requests. Our research is to create philosophy shared for sensibilization of coffee taste, for this reason we support our customers through continuous novelty to spread an high quality that could be also " healthy taste".

Linea Home

Per gustare il Caffè Italia anche a casa vostra vi forniamo in comodato gratuito una macchina da caffè modello Mitica, con sistema a cialde, pratico e veloce che consente di avere anche a casa un espresso come quello del bar mantenendo in atmosfera protettiva il gusto e l'aroma del caffè appena macinato.

Una comodità alternativa alla tradizionale moka che aumenterà il piacere di bere un buon caffè. E' ovviamente possibile acquistare a condizioni vantaggiose anche gli altri modelli della gamma che oltre all'espresso consentono di preparare il cappuccino.

Linea Office and Store

Gustare in ufficio Caffè Italia è concedersi un meritato attimo di relax rendendo più semplice la meritata pausa caffè. Un buon caffè al lavoro significa anche affrontare meglio la giornata e grazie alle caratteristiche della nostra genuina miscela anche la salute ne giova. Per utilizzare al meglio le nostre cialde siamo in grado di fornire più modelli di macchine per caffè in comodato gratuito.

La possibilità di scegliere tra le nostre miscele, la gamma dei prodotti ed i nostri caffè monorigine completano in modo originale la nostra proposta per le aziende.

Linea Hotel Restaurant & Pub

Quante volte è capitato dopo un eccellente pasto di bere un caffè non all'altezza o al mattino svegliarsi in hotel e bere un caffè pessimo per colazione?

L'impossibilità per molti gestori di servire un buon espresso è data da un basso consumo, dalla macchina fredda o dal caffè ossidato per il troppo tempo passato nel macinino.

La soluzione ottimale per gli esercizi con un limitato consumo giornaliero si dimostra sempre di più quella delle cialde. Perché scegliere Caffè Italia? Perché vi garantisce un'esclusiva qualità della miscela contenuta nelle cialde ed è in grado di fornirvi la macchina adatta alle vostre esigenze.

Inoltre vi garantisce pronta assistenza e consegne immediate.

Home Line

To taste Caffè Italia at home, we offer the espresso machine " la mitica" combined with the pods, a system fast and handy that allow to have an espresso like the bar, keeping in protective atmosphere the smell and the taste of coffee just grinded. A comfortable alternative to the traditional coffee maker "moka", that will increase the pleasure to drink a good coffee.

It's also possible purchase with advantageous conditions even the others machines with the milk steamer to make "cappuccino".

Office and Store Lines

To taste at work caffè Italia is to treat oneself to a moment of relax, making more simple the deserved coffee break.

A good coffee meanwhile you are working means also live better the workday and as for characteristics of our good blend even is good for health.

To utilize better our pods we give more kind of coffee machines.

The possibilities of choice among our blends, the goods gamma and the gourmets complete our business proposal.

Hotel Restaurant & Pub Lines

How many times is happened after a good meal to have a coffee not at the same level? Or how many Hotels did you stay in that did not serve you a quality espresso?

Many restaurants and Hotels cannot offer a superior espresso because of low usage. Limited operations do not allow the correct water pressure and temperature and the coffee is oxidised by the long time in the grinder.

The solution is the coffee pod. Why choose Caffè Italia? For the exclusive excellence of our blend in pods, and the multiple choice of machine tailored to your needs.

Everywhere in the world, Caffè Italia guarantees fast delivery and immediate support.