

# Passione CAFFÈ

## 1. PIACERE PER CORPO E MENTE

**illycaffè.** La missione di illycaffè è quella di trasformare un piccolo gesto quotidiano in un istante di pura rivelazione, grazie alla fusione fra il piacere dei sensi e quello intellettuale ed estetico. illycaffè produce un unico blend di caffè di alta qualità composto da nove tipi di pura Arabica. Dall'equilibrio di questi ingredienti provenienti da Sud America, America Centrale, India, Africa e Cina nascono l'inconfondibile gusto e l'aroma illy, sempre costanti, in ogni tazzina, in qualsiasi parte del mondo la si beva.

**Linea Monoarabica.** A partire dal 2010, per valorizzare i singoli profili del suo blend, illy ha creato la linea Monoarabica, con cui ha iniziato a proporre sei delle nove varietà di Arabica che lo compongono: Brasile, Colombia, Costa Rica, Guatemala, India ed Etiopia.



## 2. IN NOME DI UNA DIFFUSA CULTURA DEL CAFFÈ

**Pellini Caffè.** Attraverso il sito [www.esperienzacaffe.it](http://www.esperienzacaffe.it), si può imparare a degustare correttamente fino in fondo un buon caffè, attraverso un percorso sensoriale guidato che esalta il gusto e l'aroma Espresso Pellini TOP. L'eccellenza del caffè si svela lentamente: prima attraverso un'analisi visiva del colore moka dai leggeri riflessi ramati; poi attraverso l'analisi del profumo, che svela note di cacao e liquirizia, seguite da sentori di fiori, agrumi e miele; infine, attraverso l'analisi gustativa, quando il caffè avvolge il palato e regala una leggera sensazione di freschezza insieme a un gusto perfettamente equilibrato e tenue.

**Espresso Pellini TOP Arabica 100%.** Qualità e gusto sono garantiti grazie al Panel Test, un esame che chiama a raccolta venti qualificati giudici con il compito di controllare sapori e aromi del caffè. L'obiettivo è garantire un caffè dal sapore sempre uguale, sempre al top.



## 3. IL CAFFÈ È UN ALIMENTO E DUNQUE DEVE FARE BENE!

**Lucaffè.** La tazzina a cui noi italiani teniamo tanto è un atto di amore nei confronti di noi stessi. Pertanto deve essere anche salutare. Oggi, infatti, i consumatori cercano gusto e salute.

**Green & roasted coffee.** Dopo anni di sperimentazioni le cialde contenenti caffè verde sono diventate realtà. Fanno bene alla salute senza dimenticare il gusto. Per la loro produzione, come per le altre referenze di Lucaffè, è utilizzata solo carta vergine. Il gusto di questo caffè raffinato e accattivante con retrogusto erbaceo è adatto per espresso e cocktail. È ottimo come accompagnamento di cibi dal sapore sostenuto.



## 4. UN OTTIMO CAFFÈ E UN IMPEGNO PER IL SOCIALE

**Mogi.** Bere un buon caffè significa rispetto delle cose, ovvero sostenibilità. La scelta della materia prima è essenziale: occorre rispettare i chicchi, scegliendo produzioni provenienti da alberi nati in coltivazioni non estensive. Non solo l'azienda, collaborando alla formazione di nuove generazioni di torrefattori, lavora con cooperative impegnate nel reinserimento di adulti e minori in difficoltà. Allo stesso modo agisce sul territorio, patrocinando appuntamenti con l'arte e la cultura.

**Quintessenza.** Cinque origini di arabica tracciate e selezionatissime - Brasile, Costa Rica, Guatemala, Honduras, Tanzania - si segnalano per profumo, delicatezza e dolcezza. Adatto per il tipico espresso all'italiana.



## 5. IL PIACERE DEL CAFFÈ È TEMPO PER SÉ

**Goppion Caffè.** Il caffè è una questione di Tempo: il "tempo" che l'azienda si prende per scegliere e per lavorare i migliori caffè del mondo e il "tempo" che il consumatore si prende per gustarli.

**Espresso Italiano CSC.** Miscela di caffè selezionati macinati composta da caffè Arabica certificati CSC di origine Brasiliana e Centroamericana. Gusto morbido e vellutato con retrogusto cioccolatato ad alta permanenza. Contenuto di caffeina molto basso. È indicato per l'uso in caffetteria, pasticceria, ristorazione di alta qualità. Adatto per caffè espresso, cappuccino, preparazioni speciali. Abbinatelo a una cucina dagli aromi leggeri e delicati.



