



Le Piantagioni Del Caffè



INDICE

03
LE PIANTAGIONI DEL CAFFÈ

04
SPECIALTY PEOPLE BLENDS

13
DI PIANTAGIONE

20
DIROMPENTI

23
OLTRE AI CAFFÈ IN GRANI



Specialty Coffee dal 1994

In Le Piantagioni del Caffè tostiamo caffè di singola piantagione dal 1994.

Ciò che ci distingue è il rapporto diretto con i produttori che coltivano le piante di caffè nei paesi d'origine: viaggiamo personalmente per conoscerli e conoscere i loro caffè fin dall'inizio, laddove le piante vengono coltivate e i chicchi nascono. Lavoriamo e scambiamo informazioni con loro per creare prodotti che sappiano esprimere il meglio in tazza, portando i nostri appassionati - idealmente - in piantagione.

Praticiamo continua ricerca per trovare i migliori caffè da tostare, al fine di creare le nostre miscele e i nostri caffè di "singola piantagione".

Abbiamo sempre i nostri clienti in mente: non tostiamo caffè artigianali di qualità solo perché è un nostro desiderio, ma soprattutto perché sappiamo che, nel mercato, la qualità, una accurata strategia di mercato e l'unicità, pagano.

Infatti, sia attraverso un'immagine dirompente che attraverso prodotti riconoscibili e studiati per soddisfare i mercati in cui siamo presenti, orientiamo il nostro lavoro alla soddisfazione della target audience di appassionati della qualità, e di coloro che hanno una sensibilità superiore: quelli che amiamo chiamare "Specialty People".

SPECIALTY PEOPLE BLENDS



I caffè Specialty People Blends sono i nostri caffè pensati per esser bevuti ogni giorno: comprensibili, divertenti, eclettici e dinamici, come i nostri clienti!

Sono tutti realizzati a partire da caffè di singola piantagione, che abbiamo combinato per dare vita a miscele adatte a chi cerca qualità comprensibile in ogni momento.

Per apprezzarli non devi essere un esperto del settore, l'importante è che tu sia un appassionato della vita, come lo siamo noi. Per noi il momento del caffè è un momento di gioia e convivialità.

Lasciati incuriosire, trasportare e conquistare assaggiandoli, sarai una delle Specialty People anche tu!

IRIDAMO

100% ARABICA

Aroma complesso, note di agrumi, acidità piacevole

ESPRESSO 

Una miscela di caffè arabica di singola piantagione che sprigiona una grande complessità aromatica. Spiccati sentori di fiori e intense note di agrumi si uniscono a un gusto dolce e leggero e a un corpo delicato.

È un caffè inusuale e inaspettato: puoi berlo a colazione, fuori pasto, e perfino la sera!

FORMATO

Caffè in grani
500 g

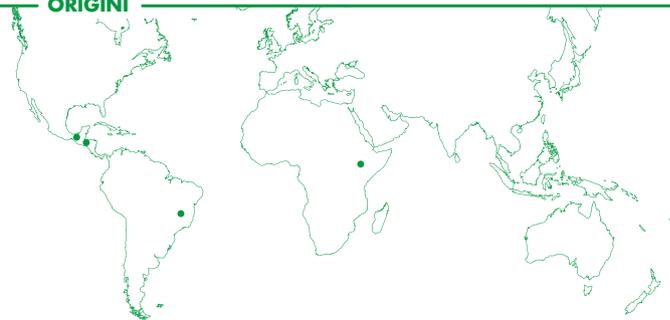
CODICE PRODOTTO

CB2105

CERTIFICAZIONI



ORIGINI



ETIOPIA - sel. Yrgalem
GUATEMALA - Finca El Hato Blue

EL SALVADOR - Finca San Luis
BRASILE - Fazenda Samambaia



FILTER C

100% ARABICA

Agrumi canditi, gelsomino, lieve acidità, retrogusto fresco

ORIGINI



BRASILE - Fazenda Samambaia

ETIOPIA - sel. Yrgalem

FILTRO

Una combinazione, ovvero una miscela composta di soli due caffè di singola piantagione tostati per esser estratti in filtro. Un caffè dai sentori freschi e divertenti: gioviale e gentile allo stesso tempo.

Il grande spessore aromatico si lega al corpo vellutato, creando un caffè ideale per colazioni internazionali, ma anche per esser bevuto come piacevole bevanda durante il giorno.

FORMATO

Caffè in grani
500 g

CODICE PRODOTTO

CB2110

CERTIFICAZIONI



100

100% ARABICA

**Note di cacao e malto,
gusto dolce, corpo morbido**

ESPRESSO

Questa miscela 100% arabica sorprende per i sapori variegati, per la sua struttura e per la grande morbidezza e dolcezza. Esplosività e grazia si uniscono in modo unico.

La grande persistenza in bocca valorizza l'eleganza di questo caffè, rendendolo perfetto in abbinamento a pasticceria di qualità.

FORMATO

Caffè in grani
250 g
Caffè in grani
1000 g

CODICE PRODOTTO

CC2001
CA2001

CERTIFICAZIONI



ORIGINI



GUATEMALA - Finca El Hato Blue
ETIOPIA - sel. Yrgalem
EL SALVADOR - Finca San Luis

BRASILE - Fazenda Monte Alegre
BRASILE - Fazenda Samambaia



LAB#106

100% ARABICA

Vaniglia e pasta frolla,
dolce con retrogusto di
cioccolato fondente

ESPRESSO 

Struttura, persistenza, eleganza e comprensibilità caratterizzano LAB#106, questa miscela 100% arabica dagli aromi di vaniglia e pasta frolla.

Ottima per introdurti al mondo delle miscele 100% arabica create da caffè di singola piantagione.

La dolcezza iniziale lascia il posto a un piacevole retrogusto di cioccolato fondente, rendendo questo caffè perfetto per accompagnare una colazione tradizionale all'italiana.

FORMATO

Caffè in grani
250 g

Caffè in grani
1000 g

CODICE PRODOTTO

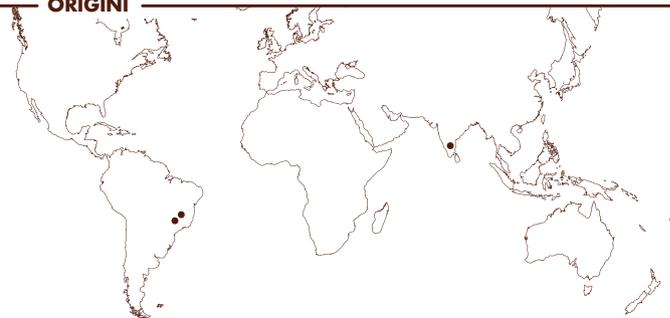
CC2015

CA2015

CERTIFICAZIONI



ORIGINI



BRASILE - Fazenda Monte Alegre

BRASILE - Fazenda Samambaia

INDIA - Vellakadai estate



85/15

85% ARABICA
15% ROBUSTA

**Grande equilibrio, buona
complessità aromatica,
corpo rotondo**

ESPRESSO 

85/15 è una miscela che unisce complessità ed equilibrio: gli aromi dei caffè arabica si combinano generando un insieme di sapori e profumi ricco, dinamico ed energetico.

La presenza del caffè robusta della piantagione di Balehonnur dona sentori di vaniglia e corpo, contribuendo così a valorizzare la tazza attraverso una crema di maggior durata, quantità e colore.

Ne scaturisce un espresso da godere ogni giorno, lasciandosi stupire!

FORMATO

Caffè in grani
250 g
Caffè in grani
1000 g

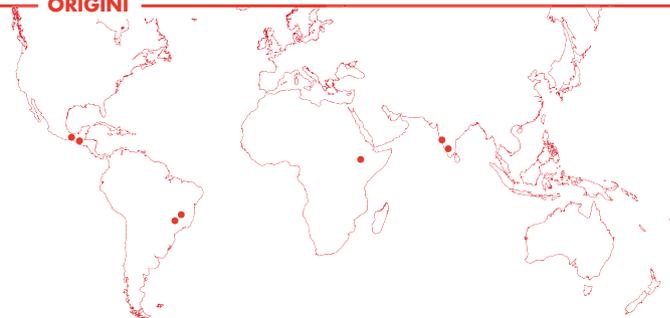
CODICE PRODOTTO

CC2005
CA2005

CERTIFICAZIONI

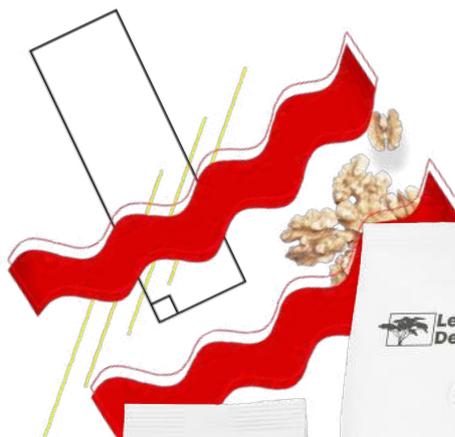


ORIGINI



GUATEMALA - Finca El Hato Blue
ETIOPIA - sel. Yrgalem
EL SALVADOR - Finca San Luis
BRASILE - Fazenda Monte Alegre

BRASILE - Fazenda Samambaia
INDIA - Fairland estate
INDIA - Balehonnur estate



78/22

78% ARABICA
22% ROBUSTA

**Gusto deciso, note di vaniglia,
corpo pieno, retrogusto lungo**

ESPRESSO 

Un caffè con grande struttura e crema in tazza.

Morbido e persistente, con note calde e speziate, 78/22 è un caffè potente e di grande carattere, ma non aggressivo.

È capace di prolungare a lungo il piacere della degustazione.



FORMATO

Caffè in grani
250 g

Caffè in grani
1000 g

CODICE PRODOTTO

CC2010

CA2010

CERTIFICAZIONI



ORIGINI



BRASILE - Fazenda Samambaia

INDIA - Vellakadai estate

INDIA - Balehonnur estate



SAN LUIS & RAIGODE

75% ARABICA - 25% ROBUSTA

Note di spezie, cacao e legno di sandalo, grande persistenza

ESPRESSO 

Con una moderata acidità e un corpo rotondo, San Luis & Raigode ha sapori speziati e di cacao che restano a lungo nel palato. Decisamente riconoscibile!

Un caffè ottimo a colazione o dopo pasti importanti per quantità e sapori. Perfetto per l'uso con il latte, in particolare nel cappuccino.

FORMATO

Caffè in grani
500 g
Caffè in grani
1000 g

CODICE PRODOTTO

CB2101
CA2101

CERTIFICAZIONI



ORIGINI



EL SALVADOR - Finca San Luis

INDIA - Raigode estate



WATER DECAF

100% ARABICA
Caffeine < 0,1%

Decaffeinato ad acqua
dal gusto dolce e delicato

ESPRESSO ☕

Il processo di decaffeinizzazione ad acqua evita l'uso di solventi e preserva le proprietà organolettiche del caffè. Per eliminare la caffeina, il caffè crudo viene sottoposto a bagni di vapore, lavaggio in acqua (saturata delle componenti da preservare), filtraggio su letto di carbone ed essiccazione in forno.

Il nostro decaffeinato possiede gusto dolce e delicato ed è privo dei sentori negativi che spesso caratterizzano il gusto in tazza dei caffè decaffeinati.

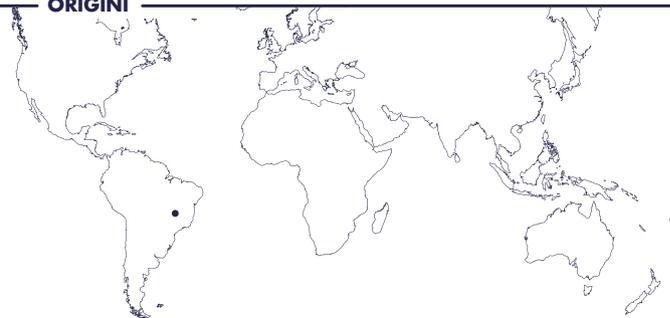
FORMATO

Caffè in grani
250 g
Caffè in grani
500 g

CODICE PRODOTTO

CZ2952
CZ2951

ORIGINI



BRASILE - Cerrado, Sul de Minas



DI PIANTAGIONE

A vibrant, stylized illustration of a coffee plantation. In the foreground, several workers are shown: a man in a white tunic and cap holding a large woven basket, a woman in a pink top and blue headscarf holding a basket of yellow coffee cherries, a man in a white shirt and red scarf sitting on a wooden crate, and a woman in a yellow top and blue headscarf carrying a basket of red coffee cherries on her head. In the background, there are terraced coffee fields, a small village with red-roofed buildings, a yellow hot air balloon, and a woman in a red dress and black hat. The sky is white with a few birds flying.

I caffè Di Piantagione sono i nostri caffè provenienti esclusivamente da singole piantagioni. Tostiamo ogni caffè con cura, al fine di portare in tazza non solo caffè di elevata qualità ma anche i sentori esclusivi di ogni azienda agricola produttrice. Desideriamo letteralmente portarti una fetta del paese d'origine, lasciarti immergere nel territorio in cui nasce la pianta. Viaggiamo personalmente alla ricerca dei chicchi più particolari e affascinanti. Una volta selezionati li facciamo spedire in Italia dove inizia il nostro processo di ricerca di una tostatura volta a valorizzarli al meglio. Il risultato è parte della nostra stessa essenza: caffè unici e di qualità.

ALTO PALOMAR

100% ARABICA

CAFFÈ BIOLOGICO

Note di miele, mandorla tostata e tabacco dolce

ESPRESSO 

Alto Palomar nasce dal lavoro di 120 piccoli coltivatori riuniti nella Cooperativa Agraria Cafetalera Ecologica Alto Palomar.

Le tecniche di agricoltura biologica utilizzate per coltivare le piante di caffè hanno l'effetto di attrarre molti insetti e - elemento particolarmente affascinante - farfalle che rendono questa piantagione un luogo ancor più unico e particolare.

Degustandolo troverai note di miele, mandorla tostata e tabacco dolce, accompagnate da un corpo rotondo e un'acidità delicata. Il cacao nel retrogusto è persistente e piacevole.

FORMATO

Caffè in grani
250 g

Caffè in grani
500 g

CODICE PRODOTTO

CC2220

CB2220

CERTIFICAZIONI



ORIGINI



PERÙ - CACE Alto Palomar

Area: Chanchamayo

Proc.: Lavato

Alt.: 1.200 - 1.800 m asl



CACHOEIRA DA GRAMA

100% ARABICA

**Aroma di cioccolato al mandarino candito,
dolcezza intensa**

ESPRESSO 

Abbiamo visitato la Fazenda Cachoeira da Grama per la prima volta nel 2000 e poi nuovamente nel 2012, 2013 e 2017.

Durante l'ultima visita siamo stati conquistati da questo caffè lavato, frutto di una piccola produzione che abbiamo chiesto al produttore di ampliare per noi.

Combina i sentori tipici dei caffè brasiliani con il più insolito aroma di cioccolato al mandarino candito, e una dolcezza inaspettata.

Perfetto per la colazione tradizionale all'italiana, in abbinamento a pasticceria, o anche per l'utilizzo con il latte.

FORMATO

Caffè in grani
250 g

Caffè in grani
500 g

CODICE PRODOTTO

CC2207

CB2207

CERTIFICAZIONI



ORIGINI



BRASILE - Faz. Cachoeira Da Grama

Area: Vale Da Grama, São Paulo

Proc.: Lavato

Alt.: 1.100 - 1.250 m asl

Var.: Yellow Bourbon, Red Catuai



DAMBI UDDO

CAFFÈ DI FORESTA CAFFÈ BIOLOGICO

100% ARABICA

Fragola e frutti di bosco,
retrogusto di lampone e mela rossa

ESPRESSO 

Nella piantagione di Dambi Uddo il caffè viene coltivato attraverso una metodologia chiamata "agroforestazione", insieme al miele e alla legna e mediante lavoro esclusivamente manuale.

Questa tecnica ha permesso la creazione di un prodotto che ha ottenuto un punteggio SCA di 86+ e, in Etiopia, il massimo riconoscimento che un caffè possa ricevere in termini di classificazione qualitativa: GRADE 1-Q1.

Assaggiandolo noterai fragola all'olfatto, aromi di frutti di bosco e retrogusto di lampone e mela rossa.

FORMATO

Caffè in grani

250 g

Caffè in grani

500 g

CODICE PRODOTTO

CC2222

CB2222

CERTIFICAZIONI



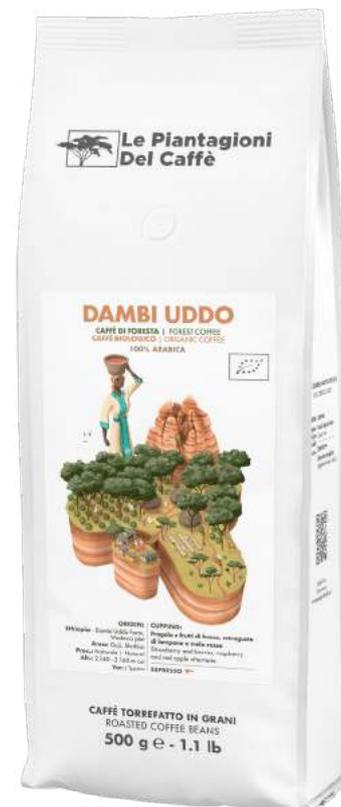
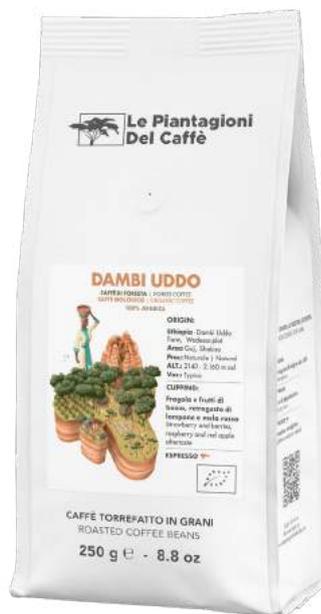
ETIOPIA - Dambi Uddo Farm, Wadessa plot

Area: Guji, Shakiso

Proc.: Naturale

Alt.: 2.140 - 2.160 m asl

Var.: Tipica



LA CUMBRE

100% ARABICA

Mela, ciliegia e banana, dolcezza avvolgente, corpo morbido

ESPRESSO 

La Cumbre è uno dei nostri caffè dal profilo organolettico più incredibile. Prodotto dall'azienda agricola vincitrice della Cup of Excellence 2018, questo caffè ha un profilo organolettico fruttato senza compromessi: mela all'olfatto, ciliegia e banana al palato, una dolcezza avvolgente e un corpo morbido.

Bevilo preferibilmente lontano dai pasti e senza aggiungere latte o zucchero, in questo modo potrai apprezzarne appieno le particolarità.

FORMATO

Caffè in grani
250 g
Caffè in grani
500 g

CODICE PRODOTTO

CC2516
CB2516



ORIGINI



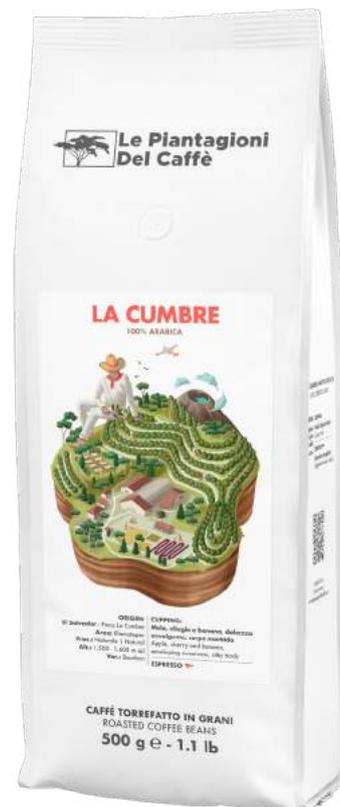
EL SALVADOR - Finca La Cumbre

Area: Illamatepec

Proc.: Naturale

Alt.: 1.500 - 1.600 m asl

Var.: Bourbon



SAMARIA

100% ARABICA

Sentori di fiori. Aroma intenso di nocciola e cioccolato fondente

ESPRESSO 

Samaria è coltivato attraverso un'antica tecnica agricola usata dai Maya e chiamata "Milpa", che prevede di alternare coltivazioni di mais, fagioli e zucca per non affaticare il suolo.

Il caffè sprigiona intense note fiorite e si contraddistingue per un'acidità pronunciata ma gentile e un retrogusto intenso di cioccolato all'arancia.

FORMATO

Caffè in grani
250 g
Caffè in grani
500 g

CODICE PRODOTTO

CC2213
CB2213



ORIGINI



COLOMBIA - Finca Samaria
Area: Andean region, Risaralda
Proc.: Lavato
Alt.: 1.550 m asl
Var.: Caturra, Tabi



YRGALEM

100% ARABICA

Fiori, bergamotto, miele, retrogusto agrumato, acidità pronunciata

ESPRESSO 

La particolarità di questo caffè è che viene coltivato in piccoli appezzamenti detti coffee garden e poi selezionato per noi da Abdullah Bagersh, uno dei più grandi esperti di caffè etiopi.

Degustandolo percepirai un grande aroma di fiori con note di bergamotto e miele. L'acidità è gradevole e il retrogusto agrumato. I sentori sono molto intensi, strutturati e marcati.

È ottimo anche lontano dai pasti, grazie alla complessità dei suoi aromi.

FORMATO

Caffè in grani

250 g

Caffè in grani

500 g

CODICE PRODOTTO

CC2201

CB2201

CERTIFICAZIONI



ORIGINI



ETIOPIA - sel. Yrgalem

Area: Sidamo

Proc.: Lavato

Alt.: 1.600 - 1.900 m asl

Var.: Typica



DIROMPENTI



I caffè Dirompenti sono il nostro modo di abbattere lo status quo. Nascono da caffè specialty con punteggi molto elevati ma non diventano prodotti di nicchia, autoreferenziali, boriosi e noiosi. Abbiamo voluto renderli comprensibili sia in degustazione che in comunicazione. Abbiamo voluto renderli degli oggetti di design. Abbiamo voluto valorizzarli e renderli iconici. I caffè Dirompenti sono il nostro modo per dire: il caffè di qualità non è noioso, può essere divertente, cool, pop e conviviale!

DIROMPENTI

I caffè "Dirompenti" rappresentano la nostra one more thing, ovvero la nostra **proposta speciale**.

Abbiamo voluto tostare questi specialty coffees di altissima qualità e inserirli in packaging curati e impreziositi da opere pop-art, al fine di renderli degli oggetti da collezione, da arredamento e da regalare.

Scopri i caffè Dirompenti attualmente disponibili:

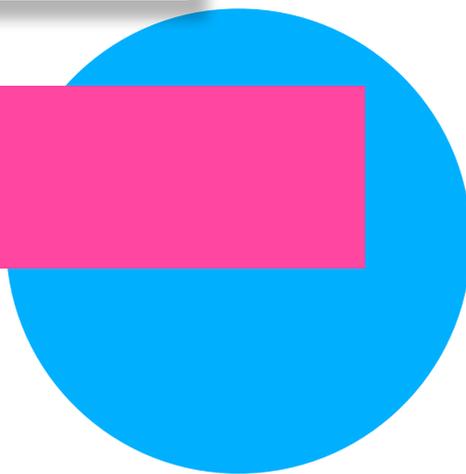
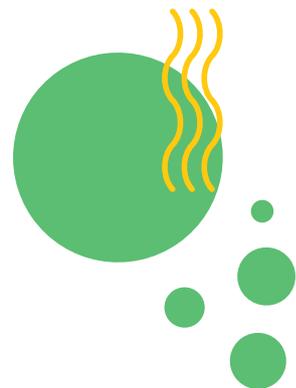


DIROMPENTI



Caffè in grani

OLTRE AL CAFFÈ IN GRANI



Applichiamo il nostro metodo, i nostri valori, la nostra esperienza anche a tutto ciò che non è caffè in grani, ovvero: caffè macinato, cialde, confezioni regalo, merchandising e prodotti che completano la nostra offerta come alcune creme spalmabili, biscotti e dolci.

La nostra offerta è così completata da prodotti adatti a realizzare ceste regalo, ad esser acquistati singolarmente per un consumo casalingo, a fare un regalo ai propri cari: tutto ciò per soddisfare appieno i vostri clienti.

Abbiamo creato pratiche confezioni regalo per semplificare la scelta, e presto presenteremo nuove interessanti soluzioni!

'Per avere i nostri caffè anche a casa!'

LATTINE

Caffè macinato per moka

Per avere i nostri caffè anche a casa!



85/15

85% ARABICA - 15% ROBUSTA

Grande equilibrio, buona complessità aromatica, corpo rotondo

FORMATO

250 g

CODICE PRODOTTO

CG2005

CERTIFICAZIONI



100

100% ARABICA

Note di cacao e malto, gusto dolce, corpo morbido

FORMATO

250 g

CODICE PRODOTTO

CG2001

CERTIFICAZIONI



ALTO PALOMAR

100% ARABICA

Note di miele, mandorla tostata e tabacco dolce

FORMATO

250 g

CODICE PRODOTTO

CG2220

CERTIFICAZIONI



CACHOEIRA DA GRAMA

100% ARABICA

Aroma di cioccolato al mandarino candito, dolcezza intensa

FORMATO

250 g

CODICE PRODOTTO

CG2207

CERTIFICAZIONI



YRGALEM

100% ARABICA

Fiori, bergamotto, miele, retrogusto agrumato, acidità pronunciata

FORMATO

250 g

CODICE PRODOTTO

CG2201

CERTIFICAZIONI



CIALDE

Il Sistema a cialde E.S.E. (Easy Serving Espresso) è un sistema aperto per la preparazione del caffè espresso in cialda: consiste in dosi monoporzionate di caffè macinato per espresso, pressate tra due strati di carta-filtro e quindi confezionate individualmente in atmosfera protettiva.



85/15

85% ARABICA - 15% ROBUSTA

Grande equilibrio, buona complessità aromatica, corpo rotondo

FORMATO

Box da 50 cialde
(7,5 g/cialda)

CODICE PRODOTTO

CK2005

CERTIFICAZIONI



100

100% ARABICA

Note di cacao e malto, gusto dolce, corpo morbido

FORMATO

Box da 50 cialde
(7,5 g/cialda)

CODICE PRODOTTO

CK2001

CERTIFICAZIONI



WATER DECAF

100% ARABICA

Decaffeinato ad acqua dal gusto dolce e delicato
Caffeine < 0,1%

FORMATO

Box da 50 cialde
(7,5 g/cialda)

CODICE PRODOTTO

CZ2954



ALTO PALOMAR

100% ARABICA

Note di miele, mandorla tostata e tabacco dolce

FORMATO

Box da 50 cialde
(7,5 g/cialda)

CODICE PRODOTTO

CK2220

CERTIFICAZIONI



CACHOEIRA DA GRAMA

100% ARABICA

Aroma di cioccolato al mandarino candito, dolcezza intensa

FORMATO

Box da 50 cialde
(7,5 g/cialda)

CODICE PRODOTTO

CK2207

CERTIFICAZIONI





Le Piantagioni Del Caffè

