



INDICE | INDEX

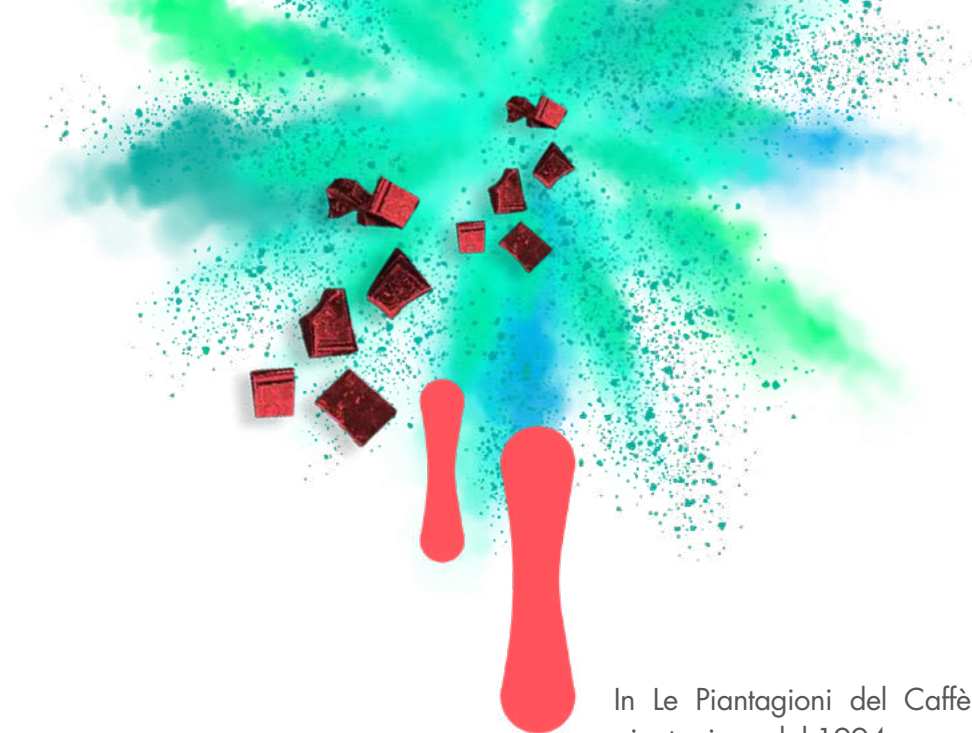
02
LE PIANTAGIONI DEL CAFFÈ

03
SPECIALTY PEOPLE BLENDS

12
DI PIANTAGIONE

20
DIROMPENTI

22
OLTRE AI CAFFÈ IN GRANI
BEYOND COFFEE BEANS



Specialty Coffee since 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.

Pratichiamo 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".

At Le Piantagioni del Caffè, we've been roasting single estate coffee beans since 1994.

What makes us different is our direct relationship with the producers in the countries of origin: we travel there in person to get to know them and their coffee where it all begins, where the beans are grown. We work with them and exchange information to create products we know will give their very best in the cup, taking our coffee lovers on an imaginary voyage to the estate.

We research constantly to source the best beans to roast, which go into our blends and our 'single estate' coffees.

Our customers are always at the forefront of our minds: we don't roast premium artisan coffee just because we like it, but most of all because we know that on the market, premium quality, a precise market strategy and uniqueness are all things which reward.

That's why our work is led by our 'disruptive' image and distinctive products, designed to meet our markets' expectations; we aim to satisfy a target audience of people who are passionate about quality and have a higher-than-average sensibility for coffee. We like to call them '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!

The Specialty People Blends are the ideal everyday coffees. They are comprehensible, enjoyable, eclectic and dynamic, just like our customers!

They are all made with single estate coffees that we combine to create quality blends easy to understand.

You don't have to be an expert to appreciate these coffees. You just need to be passionate for life, like we are. We intend the coffee break as a joyful moment to share with friends.

Give in to the temptation of these coffees, let them guide and enchant you. Try them and become one of our Specialty People.

IRIDAMO

100% ARABICA

Aroma complesso, note di agrumi, acidità piacevole

Complex aroma, citrus nuances, pleasant acidity

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!

This is a blend of single estate arabica coffees with a very complex aroma. It combines flowery perfumes and an intense citrus flavour with a sweet, light taste and a delicate body.

It is an unusual and unexpected coffee to be enjoyed at breakfast, between meals or even in the evening!

ORIGINI | ORIGINS



ETHIOPIA - sel. Yrgalem

GUATEMALA - Finca El Hato Blue

EL SALVADOR - Finca San Luis

BRAZIL - Fazenda Samambaia



FORMATO
SIZE

Caffè in grani
Coffee beans
500 g

CODICE PRODOTTO
ARTICLE NUMBER

CB2105

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS





FILTER C

100% ARABICA

Agrumi canditi, gelsomino, lieve acidità, retrogusto fresco

Candied citrus, jasmine, gentle acidity, fresh aftertaste

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.

*This is a combination, i.e. a blend of only two single estate arabica coffees roasted purposely for filter brewing.
A kind and friendly coffee with fresh and lovely notes.*

Its aromatic character meets a smooth body making it the ideal coffee with an international breakfast or as a pleasant afternoon drink.

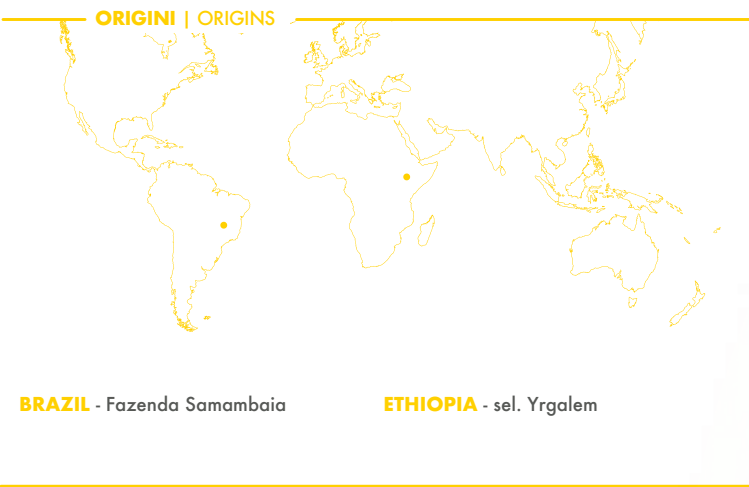
FORMATO
SIZE

Caffè in grani
Coffee beans
500 g

CODICE PRODOTTO
ARTICLE NUMBER

CB2110

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS



100

100% ARABICA

Note di cacao e malto, gusto dolce, corpo morbido

Cocoa and malt notes, sweet taste, smooth body

ESPRESSO ☕

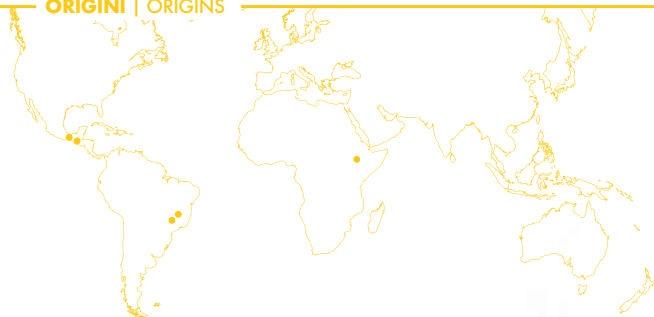
Questa miscela 100% arabica sorprende per i sapori variegati, per la sua struttura e per la grande morbidezza e dolcezza. Esplosività e grazia si uniscono in modo unico.

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

This 100% arabica blend will amaze you with its assorted flavours, its texture and its smooth sweetness. Explosiveness meets grace in a unique result.

The long aftertaste of this coffee enhances its elegance, making it a perfect match for haute patisserie.

ORIGINI | ORIGINS



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

BRAZIL - Fazenda Monte Alegre
BRAZIL - Fazenda Samambaia

FORMATO SIZE	CODICE PRODOTTO ARTICLE NUMBER
Caffè in grani Coffee beans 250 g	CC2001
Caffè in grani Coffee beans 1000 g	CA2001

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS





LAB#106

100% ARABICA

Vaniglia e pasta frolla, dolce con retrogusto di cioccolato fondente

Vanilla and shortcrust pastry, sweet blend with dark chocolate aftertaste

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.

Texture, persistence, elegance and simplicity characterise LAB#106: a 100% arabica blend with notes of vanilla and shortcrust.

It is a great start into the world of the 100% arabica blends made with single estate coffees.

Its initial sweetness develops into a pleasant aftertaste of dark chocolate and makes it a perfect coffee for a traditional Italian breakfast.

FORMATO
SIZE

Caffè in grani
Coffee beans
250 g

CC2015

Caffè in grani
Coffee beans
1000 g

CA2015

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS



85/15

85% ARABICA
15% ROBUSTA

Grande equilibrio, buona complessità aromatica,
corpo rotondo

Balanced blend with a wide aromatic range and round body

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 energico.

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!

85/15 is a complex and yet balanced blend. The flavours of its several arabica coffees combine together to create a rich, dynamic and vivacious bouquet.

Scents of vanilla, its round body, its thick, long-lasting and brownish cream are given by the robusta coffee from the Balehonnur estate.

The result is an astonishing espresso for your daily delight!

FORMATO
SIZE

Caffè in grani
Coffee beans
250 g

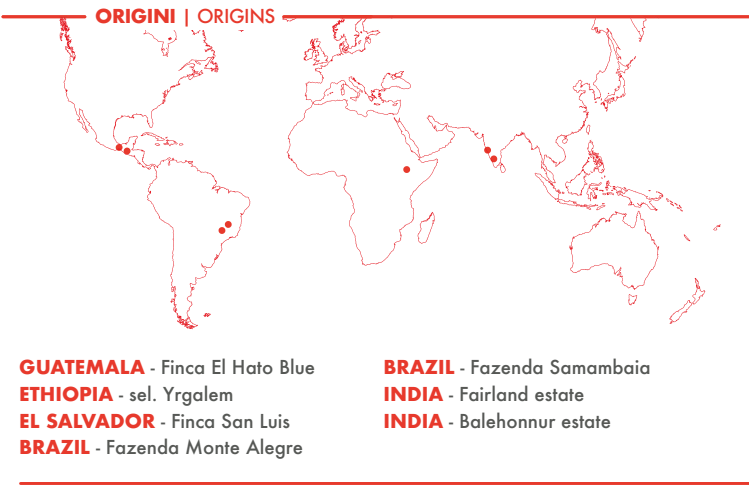
Caffè in grani
Coffee beans
1000 g

CODICE PRODOTTO
ARTICLE NUMBER

CC2005

CA2005

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS



78/22

78% ARABICA
22% ROBUSTA

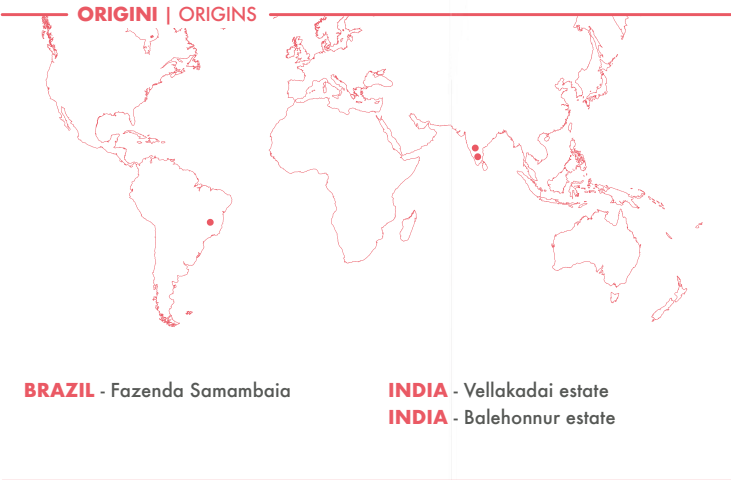
Gusto deciso, note di vaniglia, corpo pieno,
retrogusto lungo

Intense taste, vanilla notes, full body, long-lasting aftertaste

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.

*This smooth coffee with warm and spicy notes has a great
texture and a long-lasting cream. 78/22 is a vigorous
coffee with a strong character, but not aggressive. The
pleasure of each sip will accompany you for long.*



FORMATO
SIZE

Caffè in grani
Coffee beans
250 g

CC2010

Caffè in grani
Coffee beans
1000 g

CA2010

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS



SAN LUIS & RAIGODE

75% ARABICA - 25% ROBUSTA

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

Aroma with spices, cocoa and sandalwood, long-lasting flavour

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.

San Luis & Raigode is a smooth bodied coffee, with a mild acidity and a long-lasting finish with hints of spices and cocoa. It's an unmistakable coffee!

Best enjoyed at breakfast or after rich meals. Perfect with milk, in particular for cappuccino.

FORMATO SIZE

Caffè in grani
Coffee beans
500 g

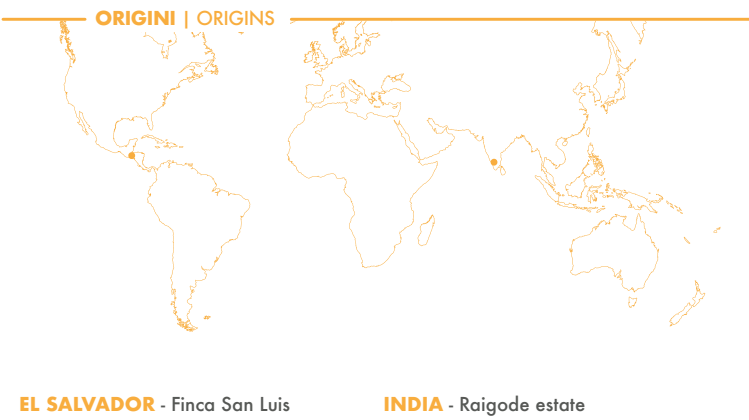
Caffè in grani
Coffee beans
1000 g

CODICE PRODOTTO ARTICLE NUMBER

CB2101

CA2101

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS



WATER DECAF

100% ARABICA
Caffeine < 0,1%

Decaffeinato ad acqua dal gusto dolce e delicato

Water decaf, with sweet and delicate taste

ESPRESSO ☕

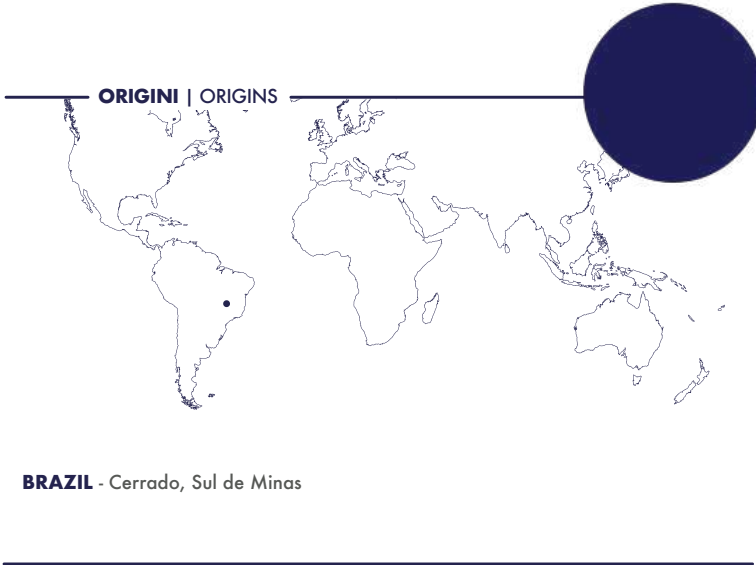
Il processo di decaffeinizzazione ad acqua evita l'uso di solventi e preserva le proprietà organolettiche del caffè. Per eliminare la caffeina, il caffè crudo viene sottoposto a bagni di vapore, lavaggio in acqua (saturata delle componenti da preservare), filtraggio su letto di carbone ed essiccazione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

The water caffeine removal process is a chemical free technique that preserves all the qualities of the coffee. To remove caffeine, the beans are exposed to steam, soaked in water (containing the components to be preserved), carbon filtered and then dried in ovens.

Our water decaffeinated coffee has a light and delicate taste, with no trace of those unpleasant flavours which are often found in decaffeinated coffees.

FORMATO SIZE	CODICE PRODOTTO ARTICLE NUMBER
Caffè in grani Coffee beans 250 g	CZ2952
Caffè in grani Coffee beans 500 g	CZ2951



DI PIANTAGIONE

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.

Estate coffees are our coffees coming exclusively from single estates. We roast our beans with care, in order to offer top quality coffees and to enhance the peculiarities and the uniqueness of each producing farm.

We wish to namely bring you a corner of the countries of origin and make you dive into the territory where the coffee plants root. We personally travel in search of the most original, typical and appealing beans.

After selecting them, we have them shipped to Italy where the fine-tuning of the roasting process starts, in order to get the best out of each coffee. The outcome is part of our own essence: unique quality coffees.

ALTO PALOMAR

100% ARABICA CAFFÈ BIOLOGICO

Note di miele, mandorla tostata e tabacco dolce

Honey, toasted almond, sweet tobacco

ESPRESSO ☕

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

Alto Palomar is the result of the work of 120 small farmers forming the Cooperativa Agraria Cafetalera Ecológica Alto Palomar.

The organic farming techniques used to grow these coffee trees attract a great number of insects and, in particular, butterflies that fly around making of this farm a unique and fascinating location.

Its hints of honey, toasted almond and sweet tobacco go along with a rich body and a delicate acidity. Its cocoa finish is pleasantly long-lasting.

FORMATO CODICE PRODOTTO
SIZE ARTICLE NUMBER

Caffè in grani
Coffee beans
250 g CC2220

Caffè in grani
Coffee beans
500 g CB2220

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS



ORIGINI | ORIGINS



PERU - CACE Alto Palomar
Area: Chanchamayo
Proc.: Lavato | Washed
Alt.: 1.200 - 1.800 m asl



CACHOEIRA DA GRAMA

100% ARABICA

Aroma di cioccolato al mandarino candito,
dolcezza intensa

Chocolate with candied tangerine notes, intense sweetness

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.

We visited the Cachoeira da Grama farm for the first time in 2000 and then again in 2012, 2013 and 2017. During our last visit, we have been enchanted by this washed coffee, coming from a small plot, which we asked the producer to expand for us. A coffee that combines the classic perfumes of Brazilian coffees with some unusual hints of chocolate with candied tangerine notes and an unexpected sweetness. It is a perfect match with pastry in a traditional Italian breakfast or enjoyed with milk.

FORMATO
SIZE

Caffè in grani
Coffee beans
250 g

CC2207

Caffè in grani
Coffee beans
500 g

CB2207

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS



ORIGINI | ORIGINS

BRAZIL - Faz. Cachoeira Da Grama
Area: Vale Da Grama, São Paulo
Proc.: Lavato | Washed
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

Strawberry and berries, raspberry and red apple aftertaste

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.

In the Dambi Uddo farm, the coffee is grown alongside with honey and wood, according to the so called “agroforestry” system and it is exclusively worked by hand.

Thanks to this technique, this coffee has obtained an 86+ SCA score and the GRADE 1-Q1 which represents the top of the quality level for an Ethiopian specialty coffee.

Tasting it, you will detect strawberry hints in the smell, aromas of soft fruits, raspberry and red apple in the aftertaste.

FORMATO
SIZE

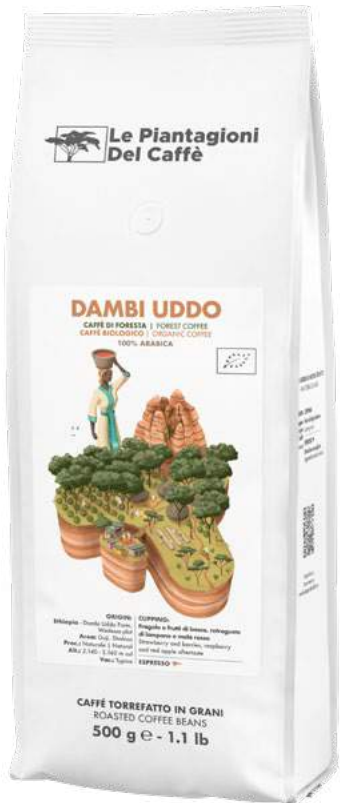
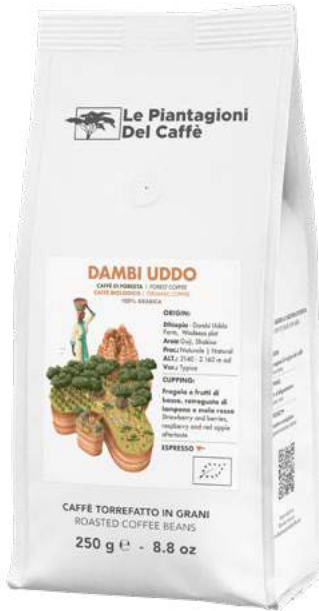
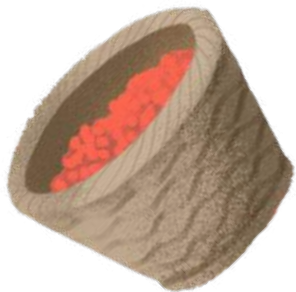
Caffè in grani
Coffee beans
250 g

CC2222

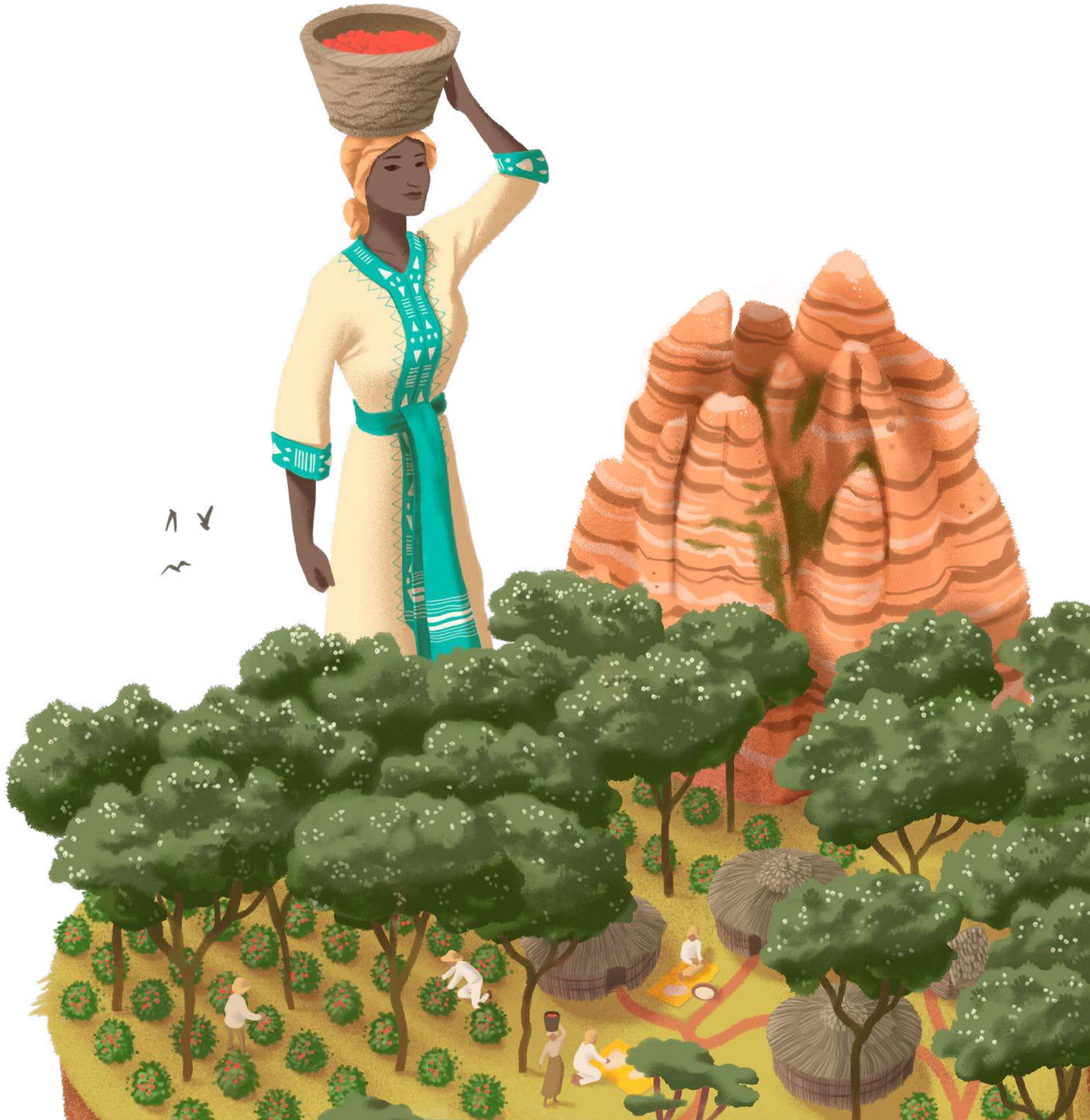
Caffè in grani
Coffee beans
500 g

CB2222

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS



ETHIOPIA - Dambi Uddo Farm, Wadessa plot
Area: Guji, Shakiso
Proc.: Naturale | Natural
Alt.: 2.140 - 2.160 m asl
Var.: Typica



LA CUMBRE

100% ARABICA

Mela, ciliegia e banana, dolcezza avvolgente, corpo morbido

Apple, cherry and banana, enveloping sweetness, silky body

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.

La Cumbre is one the coffees with the most incredible aromatic characteristics. It is produced by the farm awarded with the Cup of Excellence 2018. It has a fruity character without compromise: apple aroma, cherry and banana taste, enveloping sweetness and silky body.

Enjoy it between meals and preferably without any milk or sugar, in order to better appreciate its peculiarity.

FORMATO
SIZE

Caffè in grani
Coffee beans
250 g

Caffè in grani
Coffee beans
500 g

CODICE PRODOTTO
ARTICLE NUMBER

CC2516

CB2516



SAMARIA

100% ARABICA

Sentori di fiori. Aroma intenso di nocciola e cioccolato fondente

Flowery in the smell. Intense hazelnut and dark chocolate aroma

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.

Samaria coffee is grown according to the Milpa system: an ancient agricultural method of Maya peoples alternating maize, beans and pumpkins crops in order not to abuse the soil.

This coffee releases intense flowery notes, it has a remarked and yet gentle acidity and an orange-scented chocolate aftertaste.

FORMATO
SIZE

Caffè in grani
Coffee beans
250 g

Caffè in grani
Coffee beans
500 g

CODICE PRODOTTO
ARTICLE NUMBER

CC2213

CB2213

ORIGINI | ORIGINS



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



YRGALEM

100% ARABICA

Fiori, bergamotto, miele, retrogusto agrumato,
acidità pronunciata

Flowers, bergamot, honey, citrus aftertaste, remarkable acidity

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.

This coffee is grown in small plots of land called coffee gardens and specially selected for us by Abdullah Bagersh, one of the main experts of Ethiopian coffees.

Its great floral aroma, with bergamot and honey hints comes out prominently. It has a pleasant acidity and a citrusy aftertaste, with an intense and defined bouquet.

Thanks to its complex flavours, it is an excellent drink between meals.

FORMATO
SIZE

Caffè in grani
Coffee beans
250 g

CC2201

Caffè in grani
Coffee beans
500 g

CB2201

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS



ETHIOPIA - sel. Yrgalem

Area: Sidamo

Proc.: Lavato | Washed

Alt.: 1.600 - 1.900 m asl

Var.: Typica



EL TAMBOR

100% ARABICA

Note di frutta tropicale e agrumi, acidità spiccata, dolce come il miele

Notes of tropical and citrus fruits, marked acidity, sweet as honey

ESPRESSO ☕

Victor Calderon acquistò quest’azienda agricola nel 2001 e ancor oggi la conduce con metodi rispettosi dell’ambiente, come l’utilizzo dell’argilla per combattere la roya. Tutti i dipendenti di El Tambor vivono all’interno dell’azienda, dove coltivano anche gli ortaggi di cui hanno bisogno.

Questo caffè mostra note di frutta tropicale e agrumi, un’acidità spiccata bilanciata da una dolcezza simile al miele.

Victor Calderon bought the farm in 2001 and runs it using environmentally friendly methods, such as using clay to fight coffee leaf rust. El Tambor’s employees live on the farm and cultivate 10% of its land to produce their own vegetables.

This coffee shows of tropical and citrus fruits notes, a strong acidity balanced by a honey-like sweetness.

FORMATO
SIZE

Caffè in grani
Coffee beans
250 g

Caffè in grani
Coffee beans
500 g

CODICE PRODOTTO
ARTICLE NUMBER

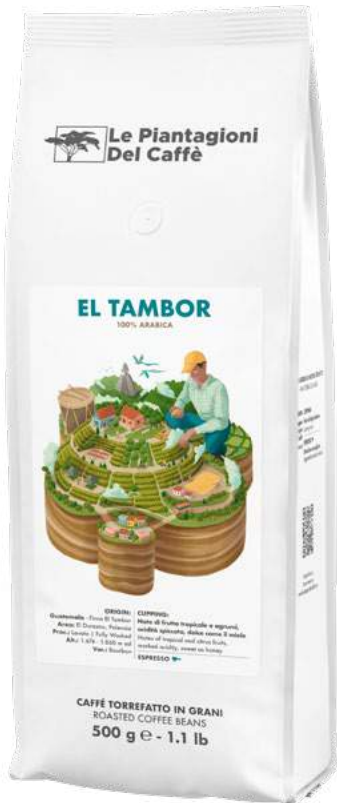
CC2225

CB2225

ORIGINI | ORIGINS



GUATEMALA - Finca El Tambor
Area: El Durazno, Palencia
Proc.: Lavato | Fully Washed
Alt.: 1.676 - 1.860 m asl
Var.: Bourbon



DIROMPENTI

(DISRUPTIVE)

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!

The Disruptive coffees are our way to break down the status quo.

Born from top-ranking specialty coffees, yet they are far from being niche, self-referential, haughty or boring products.

We wanted these coffees to be comprehensible, both when tasting them and when talking about them. We wanted to transform them into design items. We wanted to enhance them and make them iconic.

The Disruptive coffees are our way to say: quality coffee is not boring; it can be amusing, cool, pop and friendly.

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.

The 'Disruptive' coffees are our "one more thing" – a special product line.

We decided to roast these specialty coffees and present them in beautifully designed packaging adorned with pop art, to make them collector's items that are ideal gifts too.

Scopri i caffè Dirompenti attualmente disponibili:
Discover the 'Dirompenti' coffees that are currently available:



Caffè in grani | Coffee beans

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!'

We also apply our method, values and expertise to an entire range beyond coffee beans: ground coffee, pods, gift packs, merchandising and other products such as gourmet spreads, biscuits and confectionary, to complement our core offering.

Our range is thus completed by items that are ideal for making up a gift basket, for purchasing individually to enjoy at home, or as a thoughtful gift: we ensure your customers are satisfied, whatever they need.

We've designed convenient gift boxes to make the choice easier, and are about to launch some other new and interesting solutions.

'Now our coffees can be enjoyed at home too!'

LATTINE | TINS

Caffè macinato per moka | *Ground coffee for moka*



85/15

85% ARABICA - 15% ROBUSTA

Grande equilibrio, buona complessità aromatica, corpo rotondo
Balanced blend with a wide aromatic range and round body

FORMATO | SIZE 250 g **CODICE PRODOTTO | ARTICLE NUMBER** CG2005

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS



100

100% ARABICA

Note di cacao e malto, gusto dolce, corpo morbido
Cocoa and malt notes, sweet taste, smooth body

FORMATO | SIZE 250 g **CODICE PRODOTTO | ARTICLE NUMBER** CG2001

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS



ALTO PALOMAR

100% ARABICA

Note di miele, mandorla tostata e tabacco dolce
Honey, toasted almond, sweet tobacco

FORMATO | SIZE 250 g **CODICE PRODOTTO | ARTICLE NUMBER** CG2220

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS



CACHOEIRA DA GRAMA

100% ARABICA

Aroma di cioccolato al mandarino candito, dolcezza intensa
Chocolate with candied tangerine notes, intense sweetness

FORMATO | SIZE 250 g **CODICE PRODOTTO | ARTICLE NUMBER** CG2207

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS



YRGALEM

100% ARABICA

Fiori, bergamotto, miele, retrogusto agrumato, acidità pronunciata
Flowers, bergamot, honey, citrus aftertaste, remarkable acidity

FORMATO | SIZE 250 g **CODICE PRODOTTO | ARTICLE NUMBER** CG2201

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS



CIALDE | PODS

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.

E.S.E. pods (Easy Serving Espresso) is an open system of single serve ground coffee, pressed between filter-paper and then individually packaged in protective atmosphere.



85/15

85% ARABICA - 15% ROBUSTA

Grande equilibrio, buona complessità aromatica, corpo rotondo
Balanced blend with a wide aromatic range and round body

FORMATO | SIZE Box da 50 cialde (7,5 g/cialda)
50 pods box (7,5 grams/pod) **CODICE PRODOTTO | ARTICLE NUMBER** CK2005

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS



100

100% ARABICA

Note di cacao e malto, gusto dolce, corpo morbido
Cocoa and malt notes, sweet taste, smooth body

FORMATO | SIZE Box da 50 cialde (7,5 g/cialda)
50 pods box (7,5 grams/pod) **CODICE PRODOTTO | ARTICLE NUMBER** CK2001

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS



WATER DECAF

100% ARABICA Caffeine < 0,1%

Decaffeinato ad acqua dal gusto dolce e delicato
Water decaf, with sweet and delicate taste

FORMATO | SIZE Box da 50 cialde (7,5 g/cialda)
50 pods box (7,5 grams/pod) **CODICE PRODOTTO | ARTICLE NUMBER** CZ2954



ALTO PALOMAR

100% ARABICA

Note di miele, mandorla tostata e tabacco dolce
Honey, toasted almond, sweet tobacco

FORMATO | SIZE Box da 50 cialde (7,5 g/cialda)
50 pods box (7,5 grams/pod) **CODICE PRODOTTO | ARTICLE NUMBER** CK2220

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS



CACHOEIRA DA GRAMA

100% ARABICA

Aroma di cioccolato al mandarino candito, dolcezza intensa
Chocolate with candied tangerine notes, intense sweetness

FORMATO | SIZE Box da 50 cialde (7,5 g/cialda)
50 pods box (7,5 grams/pod) **CODICE PRODOTTO | ARTICLE NUMBER** CK2207

CERTIFICAZIONI | CERTIFICATIONS



MERCHANDISING



PRODOTTO PRODUCT	CODICE PRODOTTO ARTICLE NUMBER	PRODOTTO PRODUCT	CODICE PRODOTTO ARTICLE NUMBER
Tazza/piatto espresso 75 cc <i>Espresso cup/saucer porcelain 75 cc - 2,63 oz</i>	JA2102	Bicchieri usa e getta 4 oz (100 ml) - pile da 80 pz (1 cartone = 2000 pz) <i>4 oz. paper cups single wall - 2000 pcs/ carton or 25 piles of 80 pcs</i>	JA2307
Tazza/piatto doppio espresso 130 cc <i>Double Espresso cup/saucer porcelain 130 cc - 4,5 oz</i>	JA2006	Tappi per bicchieri usa e getta 4 oz (100 ml) - pile da 100 pz (1 cartone = 2000 pz) <i>LIDS 4 oz. paper cups - 2000 pcs/carton or 20 piles of 100 pcs</i>	JA2308
Tazza/piatto cappuccino 180 cc <i>Cappuccino cup/saucer porcelain 180 cc - 6,33 oz</i>	JA2002	Bicchieri usa e getta 8 oz (200 ml) - pile da 25 pz (1 cartone = 1000 pz) <i>8 oz. paper cups double wall - 1000 pcs/ carton or 40 piles of 25 pcs</i>	JA2303
Tazza/piatto cappuccino large 260 cc <i>Cappuccino Large cup/saucer porcelain 260cc - 9,15 oz</i>	JA2003	Tappi per bicchieri usa e getta 8 oz (200 ml) - pile da 50 pz (1 cartone = 1000 pz) <i>LIDS 8 oz. paper cups - 1000 pcs/carton or 20 piles of 50 pcs</i>	JA2304
Lattiera porcellana 50 cc <i>Porcelain milk jug 50 cc - 1.75 oz</i>	JA2502	Bicchieri usa e getta 12 oz (300 ml) - pile da 25 pz (1 cartone = 1000 pz) <i>12 oz. paper cups double wall - 1000 pcs/carton or 40 piles of 25 pcs</i>	JA2313
Bicchierino espresso 8,5 cl <i>Espresso Water glass 8,5 cl</i>	JA2205	Tappi per bicchieri usa e getta 12 oz (300 ml) - pile da 50 pz (1 cartone = 1000 pz) <i>LIDS 12 oz. paper cups - 1000 pcs/carton or 20 piles of 50 pcs</i>	JA2314
MUG vetro 37 cl <i>Drip coffee mug 37 cl glass</i>	JA2206	Grembiule <i>Apron long</i>	JS2013

PRODOTTO PRODUCT	CODICE PRODOTTO ARTICLE NUMBER
Targa con logo <i>Indoor sign with logo</i>	JG2002
Dispenser zucchero da banco Ø cm 16 <i>Counter sugarbag holder in porcelain Ø cm 16 - 6.29 inch</i>	JC2056
Dispenser zucchero da tavolo Ø cm 8 <i>Table sugarbag holder in porcelain Ø cm 8 - 3.4 inch</i>	JC2055
Salviette <i>Napkins (2000 pcs)</i>	JE2002
Porta salviette <i>Napkins dispenser of metal</i>	JC2012
Set biglietti da tazza (carta identità del caffè) <i>Coffee ID cards - 250 pcs min. per coffee</i>	JM2001 -2950 JM2020 -2950



PRODOTTO PRODUCT	CODICE PRODOTTO ARTICLE NUMBER
Tazza/piatto espresso 75 cc <i>Espresso cup/saucer porcelain 75 cc - 2,63 oz</i>	JA2102

In ogni confezione sei tazze di sei colori differenti!
Each box contains six cups in six different colours!



PRODOTTO PRODUCT	CODICE PRODOTTO ARTICLE NUMBER
Tazza/piatto cappuccino 180 cc <i>Cappuccino cup/saucer porcelain 180 cc - 6,33 oz</i>	JA2002

In ogni confezione sei tazze di sei colori differenti!
Each box contains six cups in six different colours!



PRODOTTO PRODUCT	CODICE PRODOTTO ARTICLE NUMBER
Tazza/piatto doppio espresso 130 cc <i>Double Espresso cup/saucer porcelain 130 cc - 4,5 oz</i>	JA2102

In ogni confezione sei tazze di sei colori differenti!
Each box contains six cups in six different colours!



PRODOTTO PRODUCT	CODICE PRODOTTO ARTICLE NUMBER
Tazza/piatto cappuccino large 260 cc <i>Cappuccino Large cup/saucer porcelain 260cc - 9,15 oz</i>	JA2003

In ogni confezione sei tazze di sei colori differenti!
Each box contains six cups in six different colours!





LE PIANTAGIONI DEL CAFFÈ S.R.L.

Via Provinciale Pisana n. 583/B - 57121 Livorno (LI) - ITALY
C.F. e P.IVA 01579870492 - SDI A4707H7

lepiantagionidelcaffe.com - office@lpdc.it
Tel. +39 0586 429094

Marketing and design by **IDEA Food & Beverage**