



Le Piantagioni Del Caffè

Company Profile

INDEX

Awareness for Change.....	3
Our path	4
Miscele, Blends.....	7
Singola Piantagione, Single estate.....	15
Water decaf.....	22
Limited edition	25
Oltre al caffè in grani.....	26
Cold brew coffee.....	28
Caffè macinato per Moka, Ground coffee for Moka pot.....	30
Cialde Coffee pods	30
Merch.....	34

AWARENESS FOR CHANGE



AWARENESS FOR CHANGE

Attraverso il nostro lavoro vogliamo fare in modo che il caffè abbia un impatto positivo per il mondo e per l'essere umano. Affinché sia così, è necessario che questo settore evolva, spinto da ogni singola persona. Questo può avvenire solo attraverso la creazione di consapevolezza. Il nostro scopo è quello di nutrire consapevolezza in ognuno per guidare insieme il cambiamento.

Through our work, we aim to ensure that coffee has a positive impact on the world and humanity. To make this possible, this sector needs to evolve, driven by every single person. This can only happen through the creation of awareness. Our target is to nurture each person's awareness so that, together, we can lead change.

OUR PATH

Il desiderio che la consapevolezza possa generare un cambiamento positivo nel mondo del caffè ha guidato una trasformazione profonda. Il nuovo claim **“Awareness for Change”** traduce questa aspirazione in una visione concreta, che prende forma attraverso packaging riciclabili, richiudibili e carbon neutral, nel primo Report di Sostenibilità e nell’apertura al mercato B2C, che ci consente di portare i nostri valori direttamente nelle case degli appassionati.

The desire for awareness to spark meaningful change in the world of coffee has driven a profound transformation.

Our new claim, **“Awareness for Change”** embodies this aspiration and translates it into a concrete vision: recyclable, resealable, and carbon neutral packaging, a first Sustainability Report, and the entry into the B2C market, allowing us to bring our values directly into the homes of coffee lovers.







MISCELE

Le miscele sono la nostra idea di qualità accessibile e consapevole: caffè pensati per accompagnare i momenti di tutti, ogni giorno, senza mai rinunciare all'origine, alla trasparenza e al gusto.

Nascono da caffè di singola piantagione, selezionati e combinati con cura per offrire esperienze armoniche, riconoscibili e inclusive. Per assaporarli non serve essere esperti: basta la voglia di scoprire.

BLENDS

Our blends represent our vision of accessible and conscious quality: coffees designed to accompany everyday moments, without ever compromising on origin, transparency, or taste.

They are made from single-estate coffees, carefully selected and combined to offer harmonious, distinctive, and inclusive experiences. You don't need to be an expert to enjoy them—just curious enough to explore.



SINGOLA PIANTAGIONE

I caffè “Single Estate” provengono esclusivamente da singole piantagioni, con una filiera tracciabile e costruita su relazioni dirette con i produttori.

Li selezioniamo viaggiando nei Paesi d’origine, alla ricerca di storie, territori e profili sensoriali da valorizzare con una tostatura su misura.

Ogni caffè racconta un luogo, una stagione, una comunità.

Per la prima volta, portiamo questi caffè anche nelle case, con l’ingresso nel mercato B2C: il modo più efficace di trasmettere i nostri valori agli appassionati e creare un legame tra consumo domestico e fuori casa.

SINGLE ESTATE

Single Estate” coffees come exclusively from single plantations, with a traceable supply chain built on direct relationships with producers.

We select them by traveling to origin, seeking out stories, territories, and flavor profiles to enhance through tailored roasting.

Each coffee tells the story of a place, a season, a community.

For the first time, we are bringing these coffees into people’s homes, with our entry into the B2C market: the most effective way to share our values with coffee lovers and to build a connection between home and out-of-home consumption.

WATER DECAF

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.

WATER DECAF

100% ARABICA - CAFFEINE < 0,1%
CAFFÈ BIOLOGICO | ORGANIC COFFEE

MEXICO

Area: Motozintla

Proc.: Lavato | Washed

Alt.: 1.300 m asl

DECAFFEINATO
USANDO ACQUA
ANZICHÈ
SOLVENTI CHIMICI

DECAFFEINATED
USING WATER
INSTEAD OF CHEMICAL
SOLVENTS

MEXICO

Area: Motozintla

Proc.: Lavato | Washed

Alt.: 1.300 m asl

AROMA:

Miele, cacao

Honey, cocoa

CERTIFICAZIONI /CERTIFICATIONS:



FORMATO/SIZE

Caffè in grani | Coffee beans
250 g

CODICE PROD.

ART. NUMBER

CZ2957





LIMITED EDITION

I caffè Limited Edition sono i nostri caffè più sperimentali e innovativi. Ogni caffè viene numerato e prodotto in bassa tiratura. Con la linea Limited Edition ci sbizzarriamo nel selezionare e tostare i caffè più interessanti che incontriamo durante i nostri viaggi, portando a professionisti e consumatori novità frequenti e mettendo a frutto tutta la nostra esperienza.

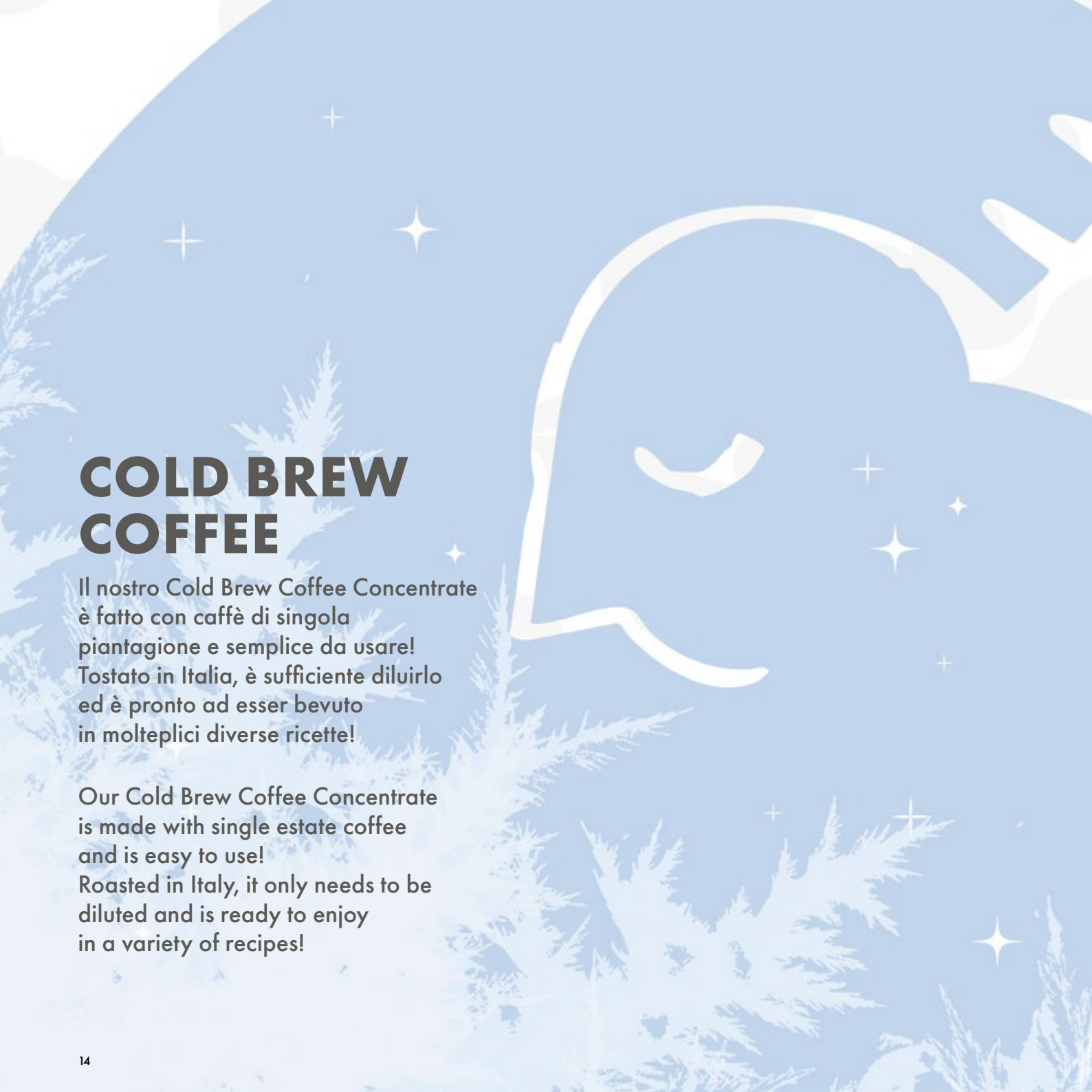


Limited Edition coffees are our most experimental and innovative.

Each coffee is numbered and produced in small batches.

With the Limited Edition line, we enjoy selecting and roasting the most interesting coffees we come across during our travels, bringing frequent new releases to professionals and consumers, and putting all our experience to good use.





COLD BREW COFFEE

Il nostro Cold Brew Coffee Concentrate è fatto con caffè di singola piantagione e semplice da usare! Tostato in Italia, è sufficiente diluirlo ed è pronto ad esser bevuto in molteplici diverse ricette!

Our Cold Brew Coffee Concentrate is made with single estate coffee and is easy to use! Roasted in Italy, it only needs to be diluted and is ready to enjoy in a variety of recipes!

COLD BREW COFFEE

BRAZIL

Area: Fazenda Samambaia

Proc.: Naturale | Natural

Alt.: 1.000 - 1.200 m asl

MADE WITH
SPECIALTY COFFEE
AND EASY TO USE

FATTO CON
CAFFÈ SPECIALTY
E SEMPLICE
DA USARE

BRAZIL

Fazenda Samambaia

AREA: Campos dos Vertentes

SPECIES: Arabica

PROC.: Naturale • Natural

ALT.: 1.000 - 1.200 m asl

DA DILUIRE
TO BE DILUTED

Scopri di Più • DISCOVER MORE



FORMATO/SIZE

Bottiglia | Lorem
75 cl

CODICE PROD.

ART. NUMBER

FB2224



PRESS OFFICE

Forbes

Le Piantagioni del Caffè



Quando se ne sente l'odore, subito una piacevole sensazione di carica e di calma al tempo stesso ci pervade. È il caffè. L'azienda, che ne ha fatto il suo punto di eccellenza, ha anche nel dna la ricerca. Attraverso i viaggi per trovare il terreno, la varietà botanica e il procedimento che porta un chicco dalla piantagione alle tazze, Enrico Meschini, quarta generazione di una famiglia da sempre in questo settore, miscela i suoi prodotti di altissima qualità. La mission portata avanti dall'azienda è miscelare caffè seguendo il percorso, di persona, fino dalla piantagione. Così si mescolano storie, avventure, esperienza, territorio e lavoro di ogni persona e di ogni paese produttore.



L'ABBIAMO SCELTO PERCHÉ

Si valorizzano al massimo i caffè di piantagione e viene fatto un lavoro capillare nel controllo qualità.



GAMBERO ROSSO®



IL PACKAGING
a cura di Michela Becchi

SPECIALTY PEOPLE. NUOVO PACKAGING PER LA TORREFAZIONE LIVORNESE

Le nuove linee di prodotto per la torrefazione livornese che ha fatto scuola nel mondo del caffè: **Le Piantagioni del Caffè** si rifà il look e si pone nuovi obiettivi, mantenendo quella ricerca dell'eccellenza che da sempre contraddistingue l'azienda. A curare l'immagine, **IDEA Food&Beverages**, società di consulenza con sede a Milano e Padova, che per la più originale delle nuove selezioni, la **Specialty People Blends**, pone al centro del packaging proprio i consumatori, veri protagonisti del progetto. È infatti una linea nata per rappresentare più persone possibile con miscele ad hoc: sulla nuova confezione bianca, più essenziale ed elegante, compaiono figure diverse, con stili ed espressioni differenti, così come i colori di sfondo: pochi tratti decisi e dai toni caldi che invogliano all'assaggio.



sala&cucina

MAGAZINE DI RISTORAZIONE

Un nuovo modo di intendere il caffè artigianale

© 18 Gennaio 2021



Negli ultimi anni il mondo del caffè ha dato sparsi segnali di rinnovamento. Alcune torrefazioni si stanno distinguendo sul piano qualitativo, dell'immagine e stanno investendo risorse per consolidare la cultura di prodotto nei consumatori finali. Ed è proprio quest'ultimo uno dei temi più interessanti: quanto sa il consumatore medio sul caffè? Come lo sceglie? Come lo degusta?

Le Piantagioni del caffè di Livorno è un'azienda che sta lavorando profondamente in quest'ottica. L'obiettivo è ambizioso: **tracciare la strada per tutti gli operatori del caffè artigianale di qualità.**

“La nostra volontà è quella di rendere accessibile il caffè di qualità, riducendo la distanza che, nel tempo, si è creata tra questo prodotto e le persone, per portarlo quindi nel maggior numero di tazzie possibili” spiega **Prunella Meschini**, rappresentante della famiglia proprietaria della torrefazione.

Per avvicinare le persone al mondo del caffè serve un approccio diverso, nuovo, che **abbatta le abitudini errate e ne infuochi di nuove**, corrette, non solo tra le mura domestiche. Serve una formazione adeguata anche per gli operatori del settore HORECA e così, oltre a dover saper spiegare correttamente il caffè, devono aver una nuda fondamentale per veicolare conoscenze e informazioni esatte, e vere, al pubblico.

Comunicaffè

Le Piantagioni Del Caffè rinasce con specialty Pop e dirompenti

Le radici d'avanguardia restano ancora oggi, ma con i piedi piantati in terra. Lo sguardo fisso verso l'obiettivo della qualità. Questo formerà alle piantagioni e ai clienti di oggi e del domani, strumenti sempre nuovi per rimanere un passo avanti e ben distinti all'interno del mercato

19 Gennaio 2021



Jacopo Bagnoli e Prunella Meschini

MILANO - La torrefazione Le Piantagioni Del Caffè ha iniziato un percorso di crescita con l'obiettivo di indirizzare gli operatori verso una conoscenza più approfondita del caffè artigianale di qualità. Su questa strada evolutiva per diventare un'azienda pionieristica, sono stati trasformati immagine e design, insieme a una nuova strategia comunicativa e un ampliamento dell'offerta. Questo lungo processo è giunto al punto di poter essere condiviso: ed è così che si è aperto l'evento online [Bloom With Us](#). Un racconto chiaro e stimolante.

Enrico Meschini, presidente delle Piantagioni Del Caffè apre l'incontro, introducendo i temi di fondo a partire dal passo più importante compiuto dall'organizzazione

Le Piantagioni Del Caffè sono sul mercato da 27 anni: dal 1994 in poi si è conquistata il suo spazio, dando molte soddisfazioni. Enrico Meschini: "Perché per noi il lavoro è importante per ciò che ci concede di essere. Siamo riusciti ad essere riconosciuti come professionisti seri che non devono scendere a compromessi con le loro più profonde convinzioni.

mixer

P L A N E T

Il mondo del caffè sta cambiando:
ne parla Enrico Meschini,
presidente di CS

Set 28, 2020



Nel mondo del caffè dell'Italia del post lockdown qualcosa sta cambiando: cresce la polarizzazione del mercato tra i prodotti di fascia bassa e alta, con interessanti prospettive positive per questi ultimi. È un fenomeno che ha più motivazioni. Dalle riuscite operazioni di marketing di grandi nomi del settore (per i quali tuttavia il peso del prodotto di qualità è per lo più irrilevante), alla curiosità suscitata dai tanti momenti di informazione-formazione sui social durante la sosta forzata in cui anche CSC ha fatto la sua parte, all'ampio ricorso, nel periodo della chiusura dei locali, all'acquisto online anche di caffè di pregio.

PRESS OFFICE

PASSIONE GOURMET



CON "BLOOM WITH US" LA TORREFAZIONE LIVORNESE RACCONTA LA SUA STORIA E LA SUA MISSIONE

Questa storia comincia 125 anni orsono, in quel di Livorno, e arriva fino a oggi percorrendo tutta la fascia intertropicale dell'ecumene terrestre.

È la storia de **Le Piantagioni Del Caffè** e di una famiglia, la famiglia **Maschini**, oggi tanto allargata da contemplare propaggini in alcuni dei luoghi più reconditi e più straordinari del mondo come **San Luis de Shuana**, nel cuore del Perù amazzonico, sui 1250 metri sul livello del mare in **São Sebastião da Gramma**, in **Brasile**, in **Etiopia** - la madre del caffè - lungo il fiume **Mara Mara** nella pianificazione di foresta di **Dambit Uddo** e da **Abdullah** (Bagenah) a **Yngalem**, considerato uno dei più grandi esperti di caffè etiopici; ancora, in **Honduras**, a **La Cumbre**, sopra i 1500 metri sul livello del mare e in Colombia a **Samarita**.



UNA STORIA DI VIAGGI, DI STRETTE DI MANO, DI UOMINI DI ETNIE E LINGUE ANCHE MOLTO DIVERSE TRA LORO CHE SI CAPISCONO, E SI COMPRENDONO, ASSAGGIANDO DI UN CHICCO DI CAFFÈ.

Nasce così un sodalizio, e una cultura, che **Le Piantagioni Del Caffè** va divulgando in ogni paese del mondo - il 75% del fatturato arriva da clienti esteri - grazie a un approccio artigianale ma organizzato come una piccola industria.

I suoi sono caffè particolari, espressioni non solo della piantagione ma anche delle persone che vi lavorano, e da cui scaturiscono tre linee, ovvero tre visioni del mondo, concepite per parlare una lingua universale: quella del piacere.

Ecco dunque **Di Piantagione** - la linea da singola coltivazione, che vi abbiamo già anticipato pac'endi - le miscelate **Specialty People Blends** - realizzate esclusivamente mediante un blend dei caffè Di Piantagione - e i **Girompenti** caffè appartenenti al mito, annoverati tra gli "specialty coffee" dal **Coffee Quality Institute** e, oggi, non accessibili e comprensibili da **Le Piantagioni Del Caffè**, che ha speso per ciascuna di queste un design tanto evocativo quanto, finalmente, anche efficace.

Un splendido inizio anno, dunque. E buon caffè!

Comunicaffè

Piantagioni del Caffè 4ª azienda più in crescita e senza le capsule

Dall'analisi dei bilanci del triennio 2017-2019, delle prime 270 società di capitali nel settore del caffè, emerge la torrefazione di Livorno

2 febbraio 2021



Jacopo Bargoni, amministratore delegato de Le Piantagioni del caffè

LIVORNO - Un settore dai ricavi in crescita quello del caffè, che ha cumulato nel 2019 un +0,8%, passando a più di 5 miliardi di fatturato cumulato in tutta la Penisola. Favorite sono state le torrefazioni con ricavi compresi tra i 10 e i 30 milioni di euro che hanno registrato un +3,4%. Il trend positivo è stato segnato maggiormente dai produttori di capsule e cialde, ma, nonostante questa settorialità, Le Piantagioni del Caffè si è posizionata quarta nella classifica delle aziende che hanno fatto registrare la maggior crescita nel 2019, chiudendo l'anno con un +18,3%.

Le Piantagioni del Caffè raggiunge un importante risultato

Anche alla luce del rinnovamento che l'azienda ha formalizzato recentemente, "La costante ricerca e il controllo della qualità hanno sostenuto la crescita della nostra azienda" afferma l'amministratore delegato **Jacopo Bargoni**, che continua: "Abbiamo appena iniziato la nostra ascesa per diffondere il caffè di qualità. Per il 2021 l'obiettivo sarà senza dubbio quello di continuare a crescere, ma con un occhio di riguardo alla divulgazione e alla formazione, orientate sia al professionista che al consumatore finale, figura importantissima che chiude la nostra filiera."



