





Introduzione / Introduction / Einleitung

Dall'equilibrio di una sapiente miscelatura degli arabica del Centro e Sud America e dei migliori robusta di Asia e Africa e dalla caratteristica tostatura lenta a "tonaca di frate" nascono le nostre miscele mentre la nostra curiosità e passione sfocia in continue prove, sperimentazioni ed assaggi che ci permettono di controllare la costanza della qualità e proporre soluzioni sempre nuove e diverse. La nostra idea, infatti, è di coniugare la qualità delle nostre miscele con le esigenze dei nostri clienti per cercare di proporre in tutto il mondo il nostro caffè andando incontro ai gusti dei nostri consumatori, sempre con un occhio alla buona qualità e all'italianità dei nostri prodotti

We are a young company with many years of experience in the coffee industry. We owe our success to the great team of people that have been and are with us. Quality coffee comes from good green coffee beans. For this reason, we try every day to find the best Arabica and Robusta coffee selections. Our blends derive from the great combination of Central and South American Arabicas with Asian and African Robusta. Also the slow roasting procedure called "friar's frock" is essential for our coffee unique taste. Passion and curiosity are the elements that encourage us to experiment in order to offer new products. Our main goal is to combine our blends' quality with our clients' need. By doing so, we aim to meet the taste of coffee lovers all around the world.

Wir sind ein junges Unternehmen mit langjähriger Erfahrung. Unsere Kaffeemischungen entstehen aus den besten Arabica-Bohnen aus Süd- u. Zentralamerika und Robusta-Bohnen aus Asien und Afrika. Mit einem schonenden Röstverfahren erreichen wir die perfekte Bräunung, wegen des Farbtons auch „Monchskutte“ genannt. Leidenschaft und Neugier sind unser Ansporn. Mit regelmäßigen Tests, Verkostungen und dem Erproben neuer Methoden sichern wir kontinuierlich die Qualität unserer Produkte und beschreiten neue Wege. So können wir auf den Geschmack unserer Kunden eingehen und individuelle Lösungen bieten. Mit unseren Kaffeemischungen, in bester italienischer Tradition, machen wir Kaffeeliebhaber in der ganzen Welt glücklich.

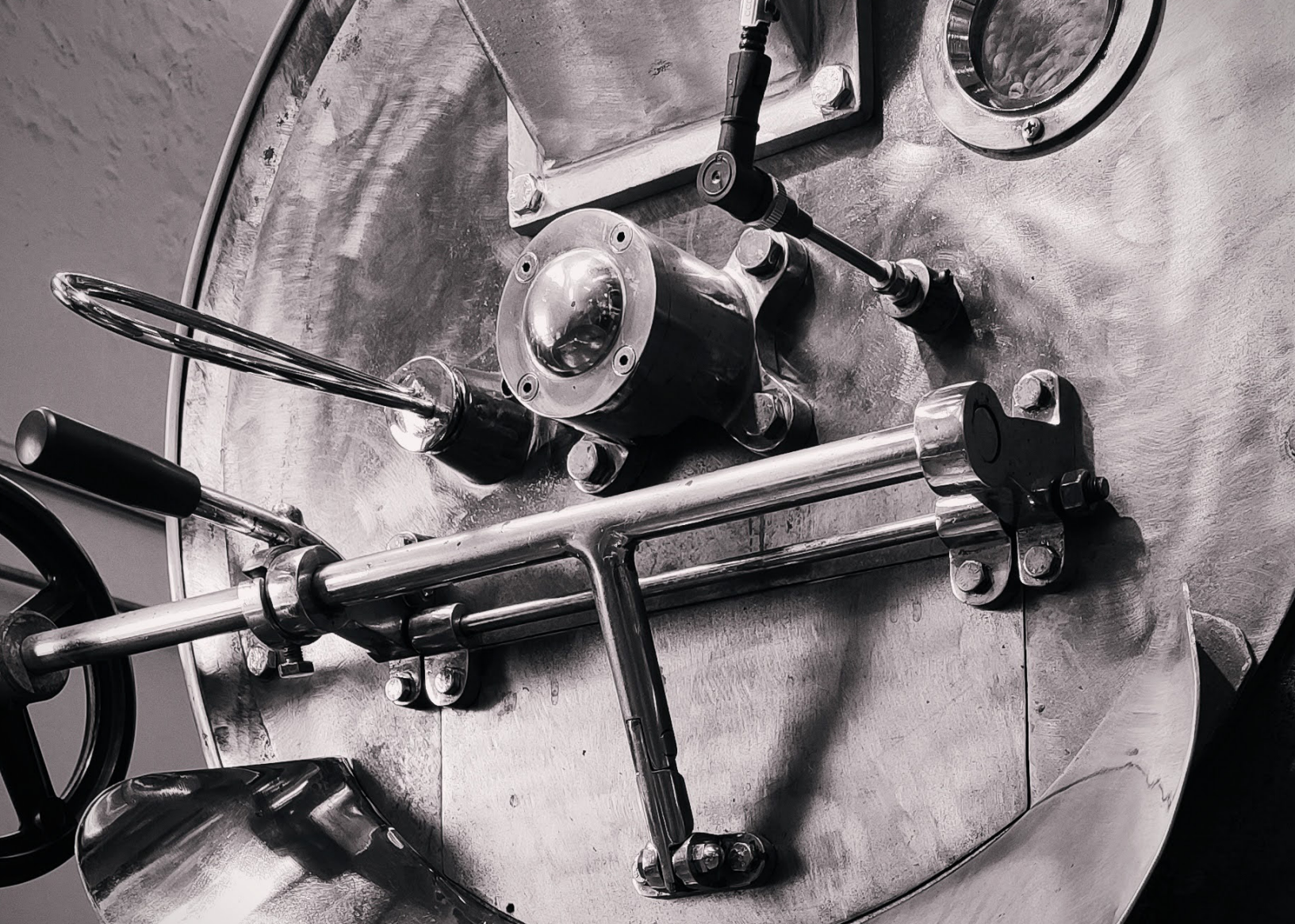
SU DI NOI / ABOUT US / ÜBER UNS



Grazie al nostro entusiasmo e alla nostra passione vogliamo divulgare la cultura del vero buon caffè espresso italiano, accompagnato dalle migliori competenze e tecnologie perché "come con arte va preparato, così con arte va bevuto".

Our passion and creativity are the engine of the company. Thanks to the best technologies and our "know how" we pass down the true Italian coffee culture. "The art of making and drinking coffee" is our slogan.

Echte italienische Kaffeekultur ist unsere Begeisterung und Leidenschaft. In Verbindung mit dem richtigen Know How und modernster Technik verbreiten wir diese Kunst weltweit. "Was kunstvoll zubereitet wird, soll kunstvoll genossen werden!"



Grani / Beans / Ganze bohne

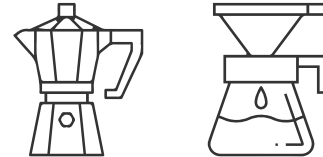


Proponiamo il nostro caffè in una vasta scelta di miscele e monorigini, sia convenzionali che certificate Biologiche e/o Fairtrade (equosolidali) e Halal. Il classico formato in buste da 1 kg con valvola, microfori sottovuoto è rivolto ai clienti Ho.Re.Ca., del vending o, perché no, per il consumo privato.

We offer a wide range of blends and single origin coffee: conventional, certificated organic and/or Fairtrade and Halal. The classic 1 kg bags with valve are thought for professional use and also for private consumption.

Wir bieten eine große Auswahl an Kaffeemischungen und reinsortigen Kaffees, auch in BIO und/oder FAIRTRADE Qualität und Halal. Der Klassische Format in 1kg-Vakuumverpackung mit Aromaschutzventil richtet sich an unsere Kunden in Gastronomie, Hotellerie, Einzelhandel und, warum nicht, für den privaten Verbrauch.

Macinato / Ground / Gemahlen



Dal caffè macinato per moka al caffè americano passando per il macinato alla turca. Senza dimenticare il caffè filtro!

Everything is possible with our ground coffee: from Italian moka to the American coffee and the Turkish ground coffee. Not to forget coffee filters!

Unsere Kaffees sind nicht nur als ganze Bohne, sondern auch in allen gängigen Mahlgraden erhältlich. Egal ob Espresso, Filterkaffee oder Mokka!

Capsule / Capsule / Kapseln

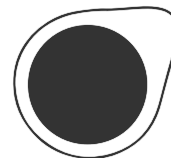


Abbiamo studiato le nostre miscele per ottenere un ottimo risultato anche attraverso le macchine semiprofessionali e sasalinghe a capsule e cialde. Produciamo capsule in plastica e compostabili compatibili con i più diffusi standard sul mercato.

We have studied our blends to obtain an excellent result also through semi-professional machines and salting machines with capsules and pods. We produce plastic and compostable capsules compatible with the most widespread standards on the market.

Wir haben unsere Mischungen untersucht, um auch mit semiprofessionellen Maschinen und Kapseln und Pads Kaffeemaschinen ein hervorragendes Ergebnis zu erzielen. Wir produzieren Kapseln aus Kunststoff und kompostierbar, die mit den weitverbreiteten Standards auf dem Markt kompatibel sind.

Cialde / Pods / Kaffeepads



Produciamo anche cialde in carta filtro nello standard ESE 44mm e 38mm.

Ogni nostra cialda viene singolarmente confezionata in atmosfera modificata per garantirne la freschezza. Le confezioni che proponiamo sono da 100 pezzi.

We also produce filter paper pods in ESE 44mm and 38mm standard. Each of our pods is individually packaged in a modified atmosphere to ensure freshness. The packs we offer are of 100 pieces.

Wir produzieren auch Filterpapierpads in ESE 44 mm und 38 mm Standard. Jede Pad wird einzeln unter Schutzatmosphäre verpackt, um die Frische zu gewährleisten. Die von uns angebotenen Packungen bestehen aus 100 Stück.

Le nostre miscele / *Our Blands* / *Unsere Mischungen*

**100%
ARABICA**



MESSICO
100% ARABICA



MIX ETIOPIA
100% ARABICA



COLOMBIA
100% ARABICA



KILIMANJARO



SUBLIME



SOAVE



ORIGINE



SUPER BAR



AROMA
CLASSICO

Le nostre certificazioni / Our certificatio / Unsere Zertifizierungen



AROMA
NATURALE
BIO&FAIRTRADE



ESPRESSO
NATURALE
BIO&FAIRTRADE



COLOMBIA /
SOAVE
HALAL



SUPER BAR
HALAL



AROMA
CLASSICO
HALAL



100% ARABICA MESSICO

Provenienza: Messico, regione del Chiapas

Miscela di caffè messicano, fragrante, dal gusto intenso e con un corpo leggero, si caratterizza per un retrogusto spiccatamente acido, ben si adatta a chi chiede ad una tazzina di caffè una sferzata di energia!

Origini: Mexico, Chiapas region

A blend of fragrant Mexican coffee with a strong flavor and a light body. This particular coffee is characterized by a acid aftertaste, perfect for those asking for a burst of energy!

Herkunftsland: Mexico, Chiapas

Mischung aus duftenden mexikanischen Kaffees der Region Chiapas. Intensiver Geschmack, aber leicht am Gaumen. Ausgeprägte Säure. Geeignet für all jene, die sich von einer Tasse Kaffee einen Schwung Energie erwarten!



Grado di tostatura
Roast level
Röstgrad



Tenore medio di caffeina
Caffeine content
Koffeingehalt



Profilo sensoriale
Sensory profile
Sensorisches Profil

Aromaticità
Aromaticity
Aroma



Corpo
Body
Körper



Dolcezza
Sweetness
Süße



Persistenza
Persistence
Ausdauer





100% Arabica MIX ETIOPIA

Un caffè con un'acidità malica brillante, dolce e ben strutturato. Note floreali Jazmin e note di cioccolato nero. Dolce con sentori di caramello e fruttato con sentori di frutti di bosco.

A coffee with brilliant malic acidity, sweet and well structured. Floral notes Jazmin and notes of black chocolate. Sweet with hints of caramel and fruity with hints of berries.

Ein Kaffee mit brillanter Apfelsäure, süß und gut strukturiert. Blumige Noten Jazmin und Noten von schwarzer Schokolade. Süß mit einem Hauch von Karamell und fruchtig mit einem Hauch von Waldbeeren.



Grado di tostatura
Roast level
Röstgrad



Tenore medio di caffeina
Caffeine content
Koffeingehalt



Profilo sensoriale
Sensory profile
Sensorisches Profil

Aromaticità
Aromaticity
Aroma



Corpo
Body
Körper



Dolcezza
Sweetness
Süße



Persistenza
Persistence
Ausdauer





100% ARABICA COLOMBIA

Miscela di pregiati caffè del centro e sud America dall'aroma intenso, tipicamente floreale e agrumato, molto piacevole. Si caratterizza per un corpo fine e molto armonioso, per un gusto dolce, piacevole, dall'acidità contenuta ma dalla lunga persistenza al palato.

A blend of fine coffee coming from center and south America. This coffee combine a flowery and fruity aroma with a balanced body. Everything is perfectly combined to create a smooth and long-lasting taste.

Mischung von hochwertigen Kaffees aus Zentral – und Südamerika, mit einem intensives blumiges Typisch und zitrusartiges Aroma, aber sehr angenehm. Ausgezeichnet durch seine feine harmonische Konsistenz, sowie seinen süßen und angenehmen Geschmack. Mit wenig Säure, aber langr Haltbarkeit am Gaumen.



Grado di tostatura
Roast level
Röstgrad



Tenore medio di caffeina
Caffeine content
Koffeingehalt



Profilo sensoriale
Sensory profile
Sensorisches Profil

Aromaticità
Aromaticity
Aroma



Corpo
Body
Körper



Dolcezza
Sweetness
Süße



Persistenza
Persistence
Ausdauer





KILIMANJARO

Provenienza: Tanzania, monte Kilimanjaro

Miscela di caffè prevalentemente Arabica, coltivato ad un'altitudine che varia tra i 1000 e i 2000 metri, alle pendici del monte Kilimanjaro che grazie al terreno vulcanico dona a questo caffè un aroma lievemente dolce e intenso. Al palato si presenta con una buona struttura e corposità, buona tessitura con crema color nocciola scuro. Presenta note di cioccolato e un lieve retrogusto di mandorle tostate, un caffè raffinato e pieno al palato.

Origin: Tanzania, Mount Kilimanjaro

A blend of mainly arabica coffee, grown at the base of Mount Kilimanjaro at an altitude ranging between 1000 and 2000 meters. The volcanic ground gives this coffee a slightly sweet and intense aroma, with a good structure and body a fine texture with dark hazelnut cream. At tasting you find a chocolate flavor and a slight aftertaste of roasted almonds, an elegant and tasteful coffee.

Herkunftsland: Tansania, Kilimandscharo

Mischung aus überwiegend Arabica-Kaffee, der in einer Höhe zwischen 1000 und 2000 Metern an den Hängen des Kilimandscharo angebaut wird, was diesem Kaffee dank des vulkanischen Bodens ein leicht süßes und intensives Aroma verleiht. Am Gaumen hat er eine gute Struktur und Körper, gute Textur mit einer dunklen haselnussfarbenen Creme. Noten von Schokolade und einen leichten Nachgeschmack von gerösteten Mandeln, ein feiner und vollmundiger Kaffee am Gaumen.



Grado di tostatura
Roast level
Röstgrad



Tenore medio di caffeina
Caffeine content
Koffeingehalt



Profilo sensoriale
Sensory profile
Sensorisches Profil

Aromaticità
Aromaticity
Aroma



Corpo
Body
Körper



Dolcezza
Sweetness
Süße



Persistenza
Persistence
Ausdauer





SUBLIME

Mischela di caffè del Centro e Sud America, dall'aroma estremamente ricco e personale. Al palato si presenta con una buona struttura e corpostà, buona tessitura con crema color nocciola scuro. Presenta note di cioccolato e un lieve retrogusto di mandorle tostate.

Coffee blend from Central and South America, with an extremely rich and personal aroma. On the palate it has a good structure and body, good texture with a dark hazelnut colored cream. It has notes of chocolate and a slight aftertaste of toasted almonds.

Kaffeemischung aus Mittel- und Südamerika, mit einem extrem reichen und persönlichen Aroma. Am Gaumen hat er eine gute Struktur und Konsistenz, gute Textur mit einer dunklen haselnussfarbenen Creme. Mit Schokoladennoten und einen leichten Nachgeschmack von gerösteten Mandeln.



Grado di tostatura
Roast level
Röstgrad



Tenore medio di caffeina
Caffeine content
Koffeingehalt



Profilo sensoriale
Sensory profile
Sensorisches Profil

Aromaticità
Aromaticity
Aroma



Corpo
Body
Körper



Dolcezza
Sweetness
Süße



Persistenza
Persistence
Ausdauer





SOAVE

Miscela di caffè brasiliano dal gusto dolce e persistente, ma delicato al palato. Ben si adatta a chi non vuole rinunciare al gusto in leggerezza.

Brazilian coffee blend with a long-lasting and sweet taste. The perfect choice for those who search for a delicate flavor.

Brasilianische Kaffeemischung mit einem süssen und anhaltenden, aber feinen Geschmack am Gaumen. Geeignet für alle die nicht so leicht auf Geschmack verzichten wollen.



Grado di tostatura
Roast level
Röstgrad



Tenore medio di caffeina
Caffeine content
Koffeingehalt



Profilo sensoriale
Sensory profile
Sensorisches Profil

Aromaticità
Aromaticity
Aroma



Corpo
Body
Körper



Dolcezza
Sweetness
Süße



Persistenza
Persistence
Ausdauer





ORIGINE

Pregiata miscela di caffè Arabica e Robusta. La cremosità delicata avvolge il palato, mentre il gusto di nocciola e cacao vellutato ed armonico regala un'esperienza sensoriale unica. Il ricco profumo di tostato e il corpo strutturato rendono questa miscela ideale per la moka o macchina espresso.

Fine Arabica and Robusta coffee blend. Its mild creamy surround your mounth, while cocoa and nuts smooth and pleasant taste gives you a uniquesensory experience. The rich roasting flavour and the full body make this blend perfect for moka or espresso machine.

Kostbare Mischung aus Arabica- und Robusta-Kaffee. Die zarte Cremigkeit umhüllt den Gaumen, während der samtige und harmonische Geschmack von Haselnuss und Kakao ein einzigartiges Sinneserlebnis bietet. Der umhüllende Röstduft und der strukturierte Körper machen diese Mischung ideal für die Moka- oder Espressomaschine.



Grado di tostatura
Roast level
Röstgrad



Tenore medio di caffeina
Caffeine content
Koffeingehalt



Profilo sensoriale
Sensory profile
Sensorisches Profil

Aromaticità
Aromaticity
Aroma



Corpo
Body
Körper



Dolcezza
Sweetness
Süße



Persistenza
Persistence
Ausdauer





SUPER BAR

Miscela di caffè Arabica e Robusta delle migliori qualità, selezionate attentamente per creare un caffè equilibrato ed armonioso, con un'ottima e persistente crema color nocciola ed un gusto morbido e corposo.

The best selection of Arabica and Robusta are mixed together to create a perfectly balanced and harmonic cup of coffee. The characteristic hazelnut colored cream and the sweet full-bodied taste make it perfect for every moment.

Mischung von Arabica- und Robustabohnen aus bester Qualität. Sorgfältig ausgewählt, um einen ausgewogenen und harmonischen Kaffee zu schaffen. Mit einer feinen und anhaltenden haselnussfarbenen Crème und einem vollmundigen, weichen Geschmack.



Grado di tostatura
Roast level
Röstgrad



Tenore medio di caffeina
Caffeine content
Koffeingehalt



Profilo sensoriale
Sensory profile
Sensorisches Profil

Aromaticità
Aromaticity
Aroma



Corpo
Body
Körper



Dolcezza
Sweetness
Süße



Persistenza
Persistence
Ausdauer





AROMA CLASSICO

Miscela dalla crema consistente e dal carattere forte e deciso, con un piacevole retrogusto di cioccolato.

A bland with a compact cream and a strong character identified by a pleasant chocolate aftertaste.

Kaffeemischung mit konsistrenter Crema, einem starken und energischen Charakter und Beigeschmack von Schokolade



Grado di tostatura
Roast level
Röstgrad



Tenore medio di caffeina
Caffeine content
Koffeingehalt



Profilo sensoriale
Sensory profile
Sensorisches Profil

Aromaticità
Aromaticity
Aroma



Corpo
Body
Körper



Dolcezza
Sweetness
Süße



Persistenza
Persistence
Ausdauer





FRANCOCAFFE

Come con arte viene preparato...

... Così con arte va bevuto

Le nostre certificazioni / Our certifications / Unsere Zertifizierungen

Come torrefazione abbiamo ottenuto diverse certificazioni che non si limitano solo a verificare la qualità dei nostri prodotti, ma anche tutti i processi produttivi, per garantire gli elevati standard qualitativi che da sempre ci contraddistinguono.

As a roasting company we have obtained various certifications which are not limited only to verifying the quality of our products, but also all the production processes, to guarantee the high quality standards which have always distinguished us.

Als Rösterei haben wir verschiedene Zertifizierungen erhalten, die nicht nur die Qualität unserer Produkte, sondern auch alle Herstellungsverfahren nachprüfen, um die hohen Qualitätsstandards zu garantieren, die uns seit jeher auszeichnen.



Il principio che ci guida è fondato sul rispetto. Per questo abbiamo scelto la certificazione Biologica e Fairtrade. L'Istituto ICEA controlla e certifica che le aziende svolgano la propria attività nel rispetto dell'uomo e dell'ambiente, tutelando la dignità dei lavoratori e i diritti dei consumatori. Fairtrade è un'organizzazione internazionale che lavora ogni giorno per migliorare le condizioni dei produttori agricoli dei paesi in via di sviluppo.

The principle that guides us is based on respect. This is why we have chosen Organic and Fairtrade certification. The ICEA Institute checks and certifies that companies carry out their business with respect for man and the environment, protecting the dignity of workers and consumer rights. Fairtrade is an international organization that works every day to improve the conditions of agricultural producers in developing countries.

Der Grundsatz, der uns leitet, bildet sich auf Respekt. Deshalb haben wir uns für die Bio- und Fairtrade-Zertifizierung entschieden. Das ICEA-Institut prüft und zertifiziert, dass das Unternehmen ihre Geschäfte mit Respekt für Mensch und Umwelt ausüben und die Würde der Arbeitnehmer und Verbraucherrechte schützen. Fairtrade ist eine internationale Organisation, die sich täglich dafür einsetzt, die Bedingungen landwirtschaftlicher Unternehmer in Entwicklungsländern zu verbessern.

Nel 2021 abbiamo ottenuto anche la certificazione HALAL. Questa certificazione garantisce che i cibi, oltre a essere conformi alle normative italiane ed europee in tema di igiene e sicurezza, siano preparati secondo le regole islamiche.

In 2021 we also obtained the HALAL certification. This certification guarantees that the foods, in addition to complying with Italian and European regulations on hygiene and safety, are prepared according to Islamic rules.

2021 haben wir auch die HALAL-Zertifizierung erhalten. Diese Zertifizierung garantiert, dass die Lebensmittel nicht nur den italienischen und europäischen Hygiene- und Sicherheitsvorschriften entsprechen, sondern auch nach islamischen Regeln zubereitet werden.



AROMA NATURALE

La qualità della miscela deriva dalle particolari caratteristiche del microclima degli altopiani peruviani. Un profumo ricco ed intenso sprigiona al gusto sentori di cioccolato e caramello. Il corpo è buono e vellutato con aromi delicati. Ottimo per il consumo in ogni situazione!

The quality of the mixture stems from the special features of the microclimate of the Peruvian highlands. A rich and intense aroma springs to the taste of chocolate and caramel. The body is good and velvety with delicate aromas. Great for consumption at the Bar but also for moca or the pod and capsules machines at home.

Die Qualität dieser Mischung entsteht durch die typischen Eigenschaften des Mikroklimas der peruanischen Hochländer. Reicher Duft, mit intensive Noten von Schokolade und Karamell Die Konsistenz ist gut und samtig mit zarten Aroma. Passend für jede Situation!



Grado di tostatura
Roast level
Röstgrad



Tenore medio di caffeina
Caffeine content
Koffeingehalt



Profilo sensoriale
Sensory profile
Sensorisches Profil

Aromaticità
Aromaticity
Aroma



Corpo
Body
Körper



Dolcezza
Sweetness
Süße



Persistenza
Persistence
Ausdauer





ESPRESSO NATURALE

Una miscela ricca di aromi e dal carattere deciso, ottima presenza in tazza con sentori di nocciola e profumi di spezie. La tostatura media conferisce una particolare delicatezza al caffè senza compromettere la persistenza del suo gusto.

A rich blend of aromas and strong character, with hazelnut hints and spice notes. The medium roasting of this coffee offers a particular elegance without compromising the long-lasting taste.

Eine reiche Mischung aus Aromen und starkem Charakter, mit Noten von Haselnüssen und würzigen Düften. Die mittlere Röstung verleiht dem Kaffee eine besondere Zartheit, ohne die Nachhaltigkeit seines Geschmacks zu beeinträchtigen.



Grado di tostatura
Roast level
Röstgrad



Tenore medio di caffeina
Caffeine content
Koffeingehalt



Profilo sensoriale
Sensory profile
Sensorisches Profil

Aromaticità
Aromaticity
Aroma



Corpo
Body
Körper



Dolcezza
Sweetness
Süße



Persistenza
Persistence
Ausdauer







Prepara il tuo espresso con le nostre capsule compatibili e cialde 100% compostabili.

Prepare your espresso with our compatible capsules and 100% compostable pods.

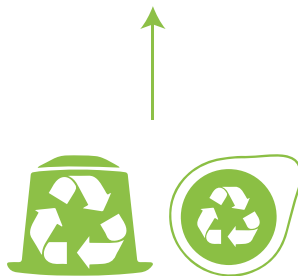
Bereiten Sie Ihren Espresso mit unseren kompatiblen Kapseln und 100 % kompostierbaren Pads zu.



I nostri caffè vengono attentamente selezionati nel rispetto dell'uomo e dell'ambiente.

Our coffees are carefully selected with respect for man and the environment.

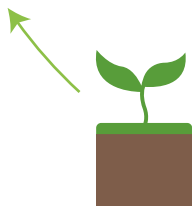
Unsere Kaffees werden mit Respekt für Mensch und Umwelt sorgfältig ausgewählt.



Getta la capsula o la cialda compostabile nel contenitore di rifiuti organici.

Throw the compostable capsule or pod into the organic waste container.

Werfen Sie die kompostierbare Kapsel oder Pad in den Bioabfallbehälter.



In pochi mesi la capsula o cialda compostabile si trasforma in compost.

In a few months, the compostable capsule or pod turns into compost.

In wenigen Monaten verwandelt sich die kompostierbare Kapsel oder Pad in Kompost.



Let's
MIX
for you

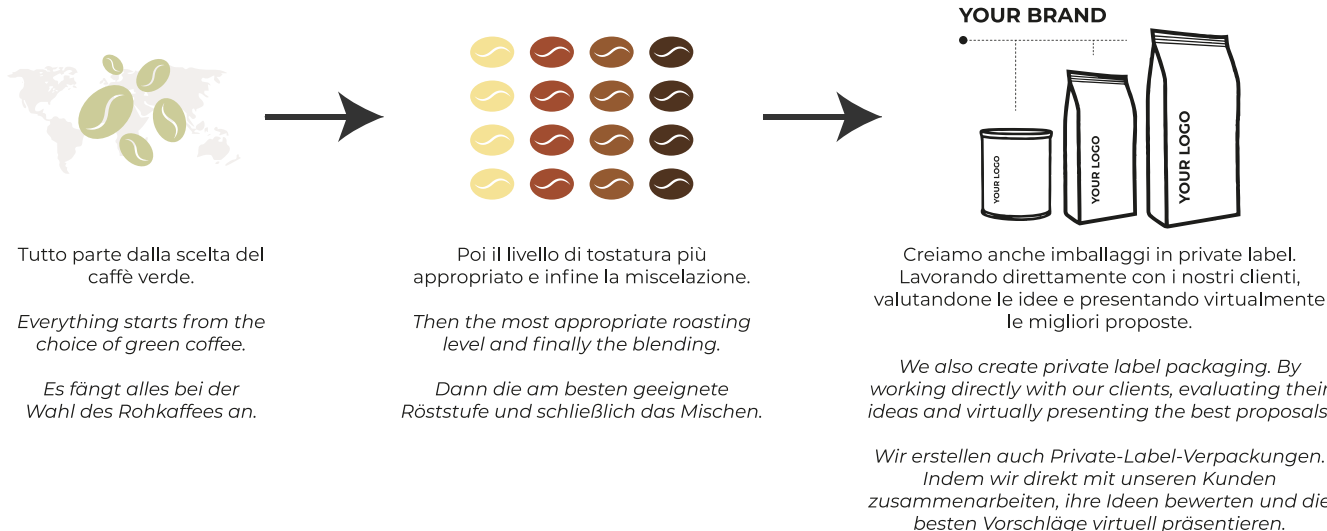


La tua miscela / *Your own taste* / Ihre Mischung

La nostra azienda fa della flessibilità un vantaggio competitivo. Grazie all'esperienza maturata ed ai macchinari utilizzati, appositamente scelti per la loro versatilità, riusciamo a rispondere alle più svariate esigenze dei nostri clienti. Lo sviluppo di una miscela personalizzata è una sfida coinvolgente che ci ispira.

Our company makes flexibility a competitive advantage. Thanks to the experience gained and the machinery used, specifically chosen for their versatility, we are able to respond to the most varied needs of our customers. Developing a custom blend is an engaging challenge that inspires us.

Unser Unternehmen macht Flexibilität zum Wettbewerbsvorteil. Dank der gesammelten Erfahrung und der eingesetzten Maschinen, die speziell aufgrund ihrer Vielseitigkeit ausgewählt wurden, sind wir in der Lage, auf die unterschiedlichsten Bedürfnisse unserer Kunden einzugehen. Die Entwicklung einer individuellen Mischung ist eine spannende Herausforderung, die uns inspiriert.



“QAHWA”



La parola araba “*qahwa*” in origine identificava una bevanda prodotta dal succo estratto da alcuni semi che veniva consumata come liquido rosso scuro, il quale, bevuto, provocava effetti eccitanti e stimolanti, tanto da essere utilizzato anche in qualità di medicinale. Oggi questa parola indica, in arabo, precisamente il caffè.

Dal termine “*qahwa*” si passò alla parola turca “*kahve*” attraverso un progressivo restringimento di significato, parola riportata in italiano con “*caffè*”. Questa derivazione è contestata da quanti sostengono che il termine caffè derivi dal nome della regione in cui questa pianta era maggiormente diffusa allo stato spontaneo, Caffa, nell'Etiopia sud-occidentale.

The word “coffee” entered the English language in 1582 via the Dutch term “koffie”. It was borrowed from the Ottoman Turkish *khavve* and again borrowed from the Arabic *qahwa*. This Arabic word was traditionally used to refer to a particular type of wine. It comes from the verb *qahiya*, “to lack hunger”, referring to the drink's reputation as an appetite suppressant.

Other possible origins are: the word *Khat*, which refers to a widely used stimulant plant in Yemen and Ethiopia, or the Arabic word *quwwah* (strength). It may also come from the Kingdom of Kaffa in southeast Ethiopia where the *Coffea Arabica* grows wild.

Das arabische Wort *qahwa* kennzeichnete ursprünglich einen dunkelroten Saft aus Fruchtsamen, der anregende Effekte aufwies. Aus diesem arabischen Wort stammen die heutigen Bezeichnungen für Kaffee in den verschiedensten Sprachen, obwohl manche noch behaupten, dass Kaffee ursprünglich aus der äthiopischen Region von Kaffa stammte, wo der Anbau von Kaffee seit jeher besonders verbreitet ist.





*come con arte viene preparato...
...così con arte va bevuto*

ORIGINE s.r.l.
Via Postumia 26/8
Motta di Livenza (TV)

info@francocaffe.it
www.francocaffe.it