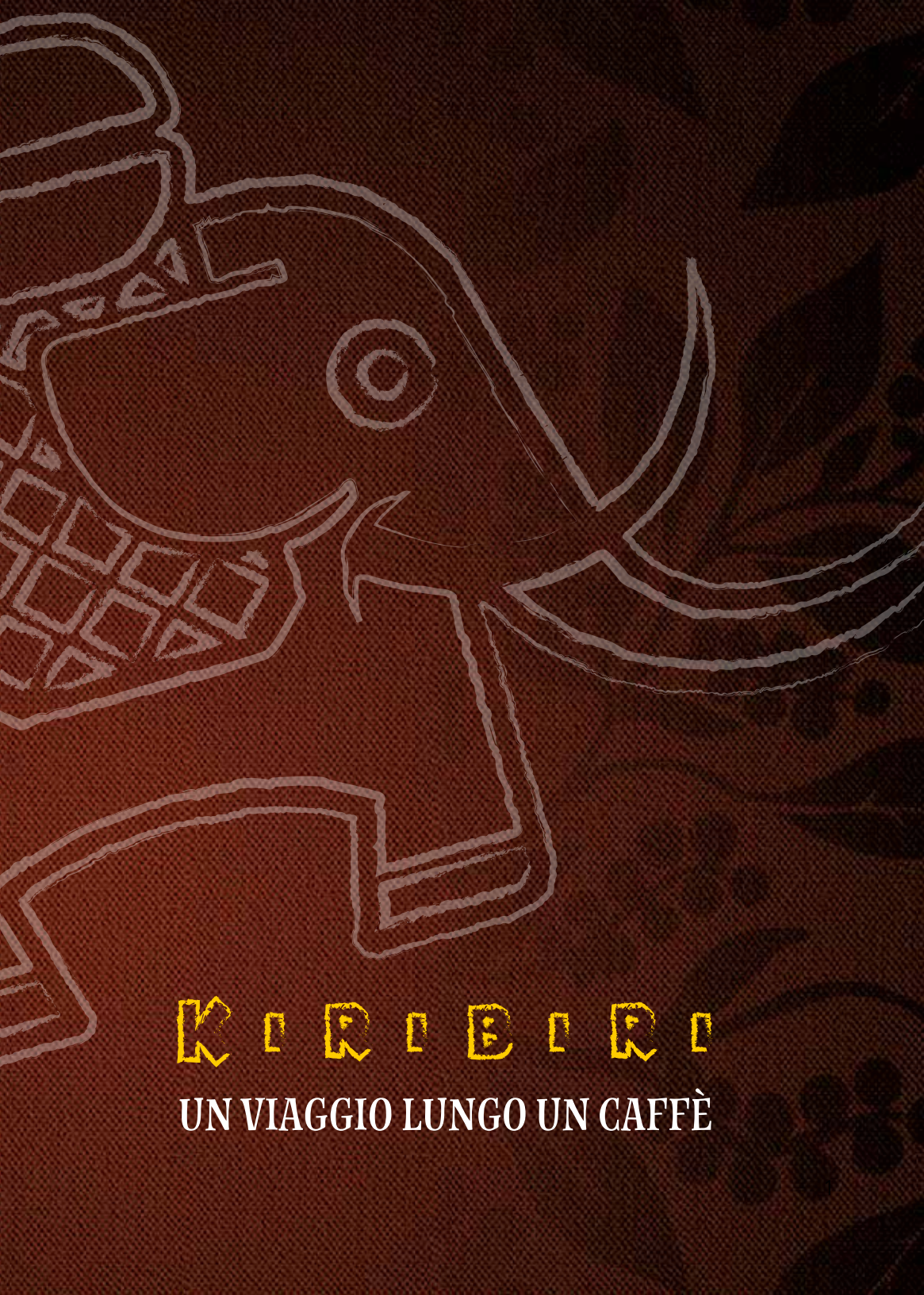




KIRIBI

UN VIAGGIO LUNGO UN CAFFÈ

IL VIAGGIO STRAORDINARIO DI KIRI

L'ELEFANTINO CHE AMAVA IL CAFFÈ

DALL'AMERICA ALL'AFRICA, DALLE MONTAGNE ALLE
FORESTE TROPICALI: SEGUI KIRI, L'ELEFANTINO
CURIOSO, IN UN'AVVENTURA STRAORDINARIA ALLA
SCOPERTA DEI CAFFÈ PIÙ PREGIATI DEL MONDO.
OGNI TAZZA RACCONTA UNA STORIA, OGNI CHICCO
RACCHIUDE UN VIAGGIO.

SEI PRONTO A PARTIRE?

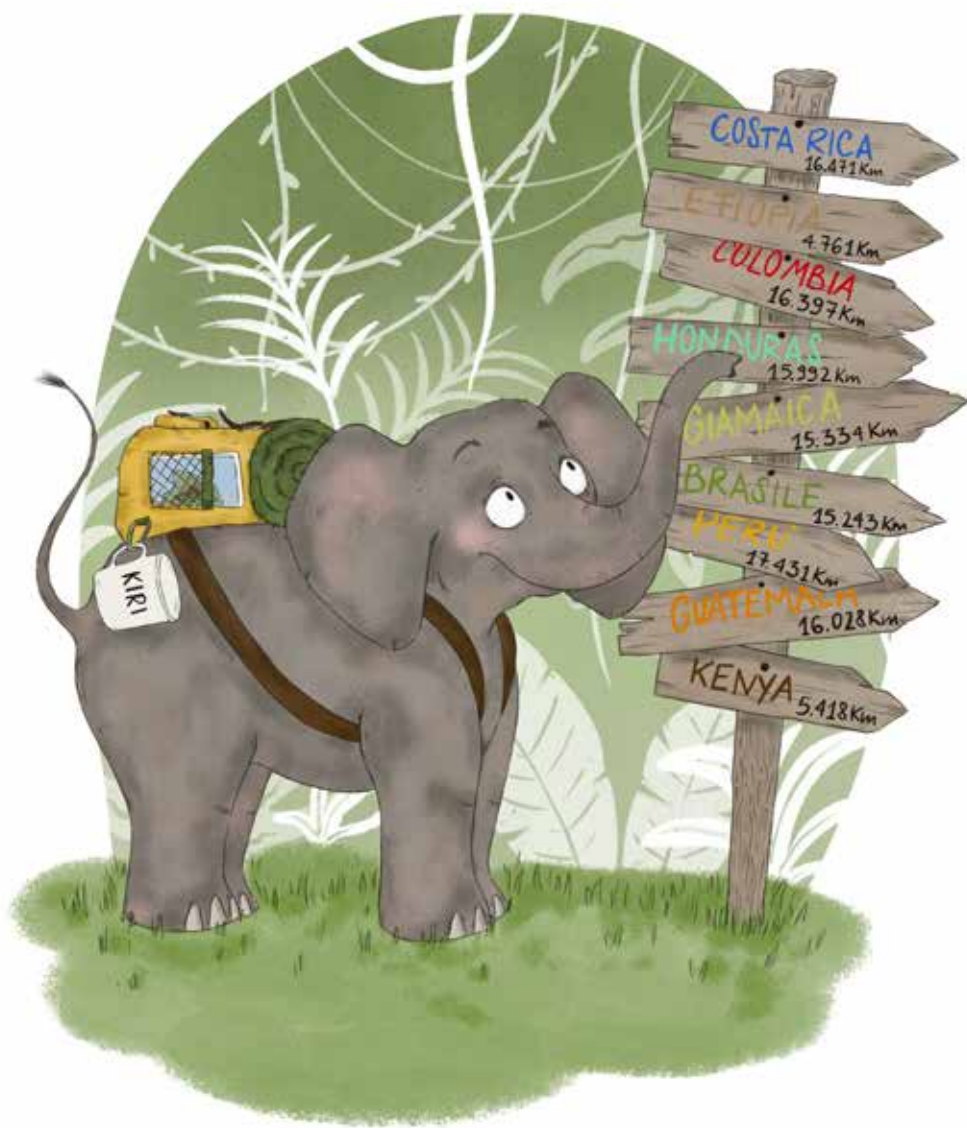
KIRI'S EXTRAORDINARY JOURNEY

THE LITTLE ELEPHANT WHO LOVED COFFEE

FROM AMERICA TO AFRICA, FROM THE MOUNTAINS
TO TROPICAL FORESTS: FOLLOW KIRI, THE CURIOUS
ELEPHANT, ON AN EXTRAORDINARY ADVENTURE TO
DISCOVER THE MOST PRIZED COFFEES IN THE WORLD.
EVERY CUP TELLS A STORY, EVERY BEAN CONTAINS
A JOURNEY.

ARE YOU READY TO GO?





IN UN PICCOLO VILLAGGIO CIRCONDATO DA FORESTE RIGOGLOSE, VIVEVA UN GIOVANE ELEFANTE DI NOME KIRI. A DIFFERENZA DEGLI ALTRI ELEFANTI, CHE PASSAVANO IL TEMPO GIOCANDO NEI FIUMI O ESPLORANDO LA GIUNGLA, KIRI AVEVA UN SOGNO SPECIALE: SCOPRIRE IL SEGRETO DEL CAFFÈ PIÙ BUONO DEL MONDO.

TUTTO ERA INIZIATO QUANDO, UN GIORNO, AVEVA ASSAGGIATO PER LA PRIMA VOLTA UNA TAZZA DI CAFFÈ. IL SAPORE CALDO E AVVOLGENTE, CON LE SUE SFUMATURE DI CIOCCOLATO E FRUTTA, LO AVEVA CONQUISTATO ALL'ISTANTE.

MA KIRI NON VOLEVA FERMARSI LÌ. DESIDERAVA SCOPRIRE DA DOVE PROVENIVA QUEL CAFFÈ, CHI LO COLTIVAVA, E QUALI ALTRE MERAVIGLIE DEL MONDO DEL CAFFÈ LO ASPETTAVANO LÀ FUORI. FU COSÌ CHE, UN MATTINO LUMINOSO, CON UNO ZAINO CARICO DI SPERANZA E CURIOSITÀ, KIRI PARTÌ PER UN'AVVENTURA CHE LO AVREBBE CAMBIATO PER SEMPRE.

IN A SMALL VILLAGE SURROUNDED BY LUSH FORESTS, THERE LIVED A YOUNG ELEPHANT NAMED KIRI. UNLIKE THE OTHER ELEPHANTS, WHO SPENT THEIR TIME PLAYING IN THE RIVERS OR EXPLORING THE JUNGLE, KIRI HAD A SPECIAL DREAM: TO DISCOVER THE SECRET OF THE BEST COFFEE IN THE WORLD.

IT ALL STARTED WHEN, ONE DAY, HE TASTED A CUP OF COFFEE FOR THE FIRST TIME. THE WARM AND ENVELOPING FLAVOUR, WITH ITS NUANCES OF CHOCOLATE AND FRUIT, HAD WON HIM OVER INSTANTLY.

BUT KIRI DIDN'T WANT TO STOP THERE. HE WANTED TO FIND OUT WHERE THAT COFFEE CAME FROM, WHO GREW IT, AND WHAT OTHER WONDERS OF THE COFFEE WORLD WERE WAITING FOR HIM OUT THERE. SO IT WAS THAT, ONE BRIGHT MORNING, WITH A BACKPACK FULL OF HOPE AND CURIOSITY, KIRI SET OFF ON AN ADVENTURE THAT WOULD CHANGE HIM FOREVER.

IL SOLE DEL KENYA

IL PRIMO VIAGGIO DI KIRI LO PORTÒ IN KENYA. IL SOLE AFRICANO BATTEVA FORTE, QUI I CHICCHI DI CAFFÈ CRESCONO SOTTO IL SOLE COCENTE DELLE SAVANE. IL CAFFÈ ERA VIVACE, FRUTTATO, CON UN'ACIDITÀ CHE FACEVA RISVEGLIARE I SENSI. LE NOTE DI RIBES NERO E FRUTTI DI BOSCO ERANO COSÌ INTENSE CHE SEMBRAVA QUASI DI MORDERE UN FRUTTO FRESCO. KIRI CAPÌ SUBITO CHE IL CAFFÈ DEL KENYA AVEVA UN CARATTERE AUDACE, COME IL PAESAGGIO CHE LO CIRCONDAVA.

DECISE DI RAPPRESENTARE IL KENYA CON UN MARRONE SCURO, COME LA TERRA CALDA E RICCA DA CUI NASCONO QUESTI CHICCHI FORTI E DECISI.

THE SUN OF KENYA

KIRI'S FIRST TRIP TOOK HIM TO KENYA. THE AFRICAN SUN WAS BEATING DOWN STRONGLY, HERE THE COFFEE BEANS GROW UNDER THE SCORCHING SUN OF THE SAVANNAHS. THE COFFEE WAS LIVELY, FRUITY, WITH AN ACIDITY THAT AWAKENED THE SENSES. THE BLACKCURRANT AND BERRY NOTES WERE SO INTENSE THAT IT WAS ALMOST LIKE BITING INTO A FRESH FRUIT. KIRI IMMEDIATELY UNDERSTOOD THAT KENYAN COFFEE HAD A BOLD CHARACTER, LIKE THE LANDSCAPE THAT SURROUNDED IT.

HE DECIDED TO REPRESENT KENYA WITH A DARK BROWN, LIKE THE WARM AND RICH LAND FROM WHICH THESE STRONG AND DECISIVE GRAINS ARISE.

LE RADICI DELL'ETIOPIA

ATTRAVERSO DESERTI E ALTIPIANI, KIRI ARRIVÒ IN ETIOPIA, LA LEGGENDARIA TERRA DOVE IL CAFFÈ È NATO. QUI, LA CULTURA DEL CAFFÈ È PIÙ ANTICA DI QUANTO KIRI POTESSE IMMAGINARE, E OGNI TAZZA DI CAFFÈ RACCHIUDE SECOLI DI TRADIZIONI. ASSAGGIÒ UN CAFFÈ CHE ERA UN VERO E PROPRIO VIAGGIO SENSORIALE: NOTE DI GELSOMINO, LIMONE, SPEZIE... UN AROMA CHE RACCONTAVA STORIE DI TERRE LONTANE E MISTERIOSE.

PER KIRI, L'ETIOPIA RAPPRESENTAVA LE RADICI DEL CAFFÈ, LA SUA ORIGINE PROFONDA, E SCELSE PER QUESTO CAFFÈ UN MARRONE CHIARO, COME LA TERRA DA CUI TUTTO HA AVUTO INIZIO.

THE ROOTS OF ETHIOPIA

THROUGH DESERTS AND PLATEAUS, KIRI ARRIVED IN ETHIOPIA, THE LEGENDARY LAND WHERE COFFEE WAS BORN. HERE, THE COFFEE CULTURE IS OLDER THAN KIRI COULD IMAGINE, AND EACH CUP OF COFFEE CONTAINS CENTURIES OF TRADITION. HE TASTED A COFFEE THAT WAS A REAL SENSORIAL JOURNEY: NOTES OF JASMINE, LEMON, SPICES... AN AROMA THAT TOLD STORIES OF DISTANT AND MYSTERIOUS LANDS.

FOR KIRI, ETHIOPIA REPRESENTED THE ROOTS OF COFFEE, ITS PROFOUND ORIGIN, AND HE CHOSE A LIGHT BROWN FOR THIS COFFEE, LIKE THE LAND FROM WHICH EVERYTHING BEGAN.



L'ORO DELLE ANDE PERUVIANE

L'AVVENTURA PORTÒ KIRI FINO ALLE ALTE VETTE DEL PERÙ, DOVE LE PIANTAGIONI DI CAFFÈ SI AGGRAPPANO ALLE PENDICI DELLE MONTAGNE. QUI, TRA LE NUVOLE E IL VENTO FREDDO DELLE ANDE, IL CAFFÈ MATURA LENTAMENTE, SVILUPPANDO NOTE DI VANIGLIA, CILIEGIA E CIOCCOLATO. ERA UN CAFFÈ CHE PARLAVA DI SOLE E DI ALTITUDINE, DOLCE E LUMINOSO.

PER IL PERÙ, KIRI SCELSE IL GIALLO, COME IL SOLE CHE SPLENDE SU QUELLE MONTAGNE LONTANE, E COME IL CALORE CHE AVVOLGE OGNI TAZZA DI QUESTO CAFFÈ PREZIOSO.

THE GOLD OF THE PERUVIAN ANDES

THE ADVENTURE TOOK KIRI TO THE HIGH PEAKS OF PERU, WHERE COFFEE PLANTATIONS CLING TO THE MOUNTAIN SLOPES. HERE, AMONG THE CLOUDS AND THE COLD WIND OF THE ANDES, THE COFFEE MATURES SLOWLY, DEVELOPING NOTES OF VANILLA, CHERRY AND CHOCOLATE. IT WAS A COFFEE THAT SPOKE OF SUN AND ALTITUDE, SWEET AND BRIGHT.

FOR PERU, KIRI CHOSE YELLOW, LIKE THE SUN SHINING ON THOSE DISTANT MOUNTAINS, AND LIKE THE HEAT THAT ENVELOPS EVERY CUP OF THIS PRECIOUS COFFEE.



LE DISTESE VERDI DEL BRASILE

IL VIAGGIO DI KIRI LO PORTÒ POI NEL CUORE DEL BRASILE, LA PATRIA DEL CAFFÈ, DOVE LE PIANTAGIONI SI ESTENDONO A PERDITA D'OCCHIO. GIÀ DA LONTANO, KIRI POTEVA SENTIRE IL PROFUMO DEL CAFFÈ CHE RIEMPIVA L'ARIA. QUI, NELLE COLLINE BRASILIANE, INCONTRÒ FAMIGLIE DI COLTIVATORI CHE DA GENERAZIONI LAVORAVANO DURAMENTE PER PRODURRE UNO DEI CAFFÈ PIÙ RINOMATI DEL MONDO.

GLI ABITANTI DELLE PIANTAGIONI GLI OFFRIRONO UNA TAZZA DEL LORO MIGLIOR CAFFÈ. KIRI LO ASSAGGIÒ: ERA CORPOSO, CON NOTE DI CIOCCOLATO FONDENTE E NOCI TOSTATE, PERFETTO PER CHI CERCA UN CAFFÈ AVVOLGENTE E DECISO. NE RIMASE INCANTATO. "QUESTO È IL CAFFÈ DEL CALORE E DELL'ACCOGLIENZA", PENSÒ. IL BRASILE SAREBBE STATO RAPPRESENTATO DAL COLORE VERDE, COME LE IMMENSE PIANTAGIONI CHE BRILLANO SOTTO IL SOLE TROPICALE.

THE GREEN EXPANSES OF BRAZIL

KIRI'S JOURNEY THEN TOOK HIM TO THE HEART OF BRAZIL, THE HOMELAND OF COFFEE, WHERE THE PLANTATIONS EXTEND AS FAR AS THE EYE CAN SEE. EVEN FROM AFAR, KIRI COULD SMELL THE SCENT OF COFFEE FILLING THE AIR. HERE, IN THE BRAZILIAN HILLS, HE MET FAMILIES OF FARMERS WHO HAD WORKED HARD FOR GENERATIONS TO PRODUCE ONE OF THE MOST RENOWNED COFFEES IN THE WORLD.

THE INHABITANTS OF THE PLANTATIONS OFFERED HIM A CUP OF THEIR BEST COFFEE. KIRI TASTED THEIR COFFEE: IT WAS FULL-BODIED, WITH NOTES OF DARK CHOCOLATE AND TOASTED NUTS, PERFECT FOR THOSE LOOKING FOR AN ENVELOPING AND DECISIVE COFFEE. HE WAS ENCHANTED BY IT. "THIS IS THE COFFEE OF WARMTH AND WELCOME," HE THOUGHT. BRAZIL WOULD HAVE BEEN REPRESENTED BY THE COLOR GREEN, LIKE THE IMMENSE PLANTATIONS THAT SHINE UNDER THE TROPICAL SUN.

LA MAGIA DELLA COLOMBIA

CON IL CUORE PIENO DI ENTUSIASMO, KIRI SI DIRESSE VERSO LE MONTAGNE DELLA COLOMBIA. QUI, TRA LE ALTURE NEBBIOSE, IL CAFFÈ CRESCE LENTAMENTE, MATURANDO A UN RITMO CHE PERMETTE AI CHICCHI DI ASSORBIRE TUTTO IL CARATTERE DEL SUOLO RICCO DI MINERALI. KIRI INCONTRÒ UN GRUPPO DI GIOVANI AGRICOLTORI CHE GLI OFFRIRONO UNA TAZZA DI CAFFÈ APPENA TOSTATO.

IL PRIMO SORSO FU UNA RIVELAZIONE. UN CAFFÈ CON UN BUON CORPO, UNA TAZZA CON NOTE DI CARAMELLO, FRUTTO DELLA PASSIONE E PESCA. UN AROMA CON NOTE DI GELSOMINO E ZUCCHERO DI CANNA. "QUESTO È UN CAFFÈ CHE RISVEGLIA I SENSI," PENSÒ KIRI, AFFASCINATO DALLA FRESCHEZZA DEL SAPORE. DECISE DI ASSOCIARE LA COLOMBIA AL COLORE ROSSO, COME LE CILIEGIE MATURE CHE PENDONO DAI RAMI DELLE PIANTE DI CAFFÈ, PRONTE PER ESSERE RACCOLTE.

THE MAGIC OF COLOMBIA

WITH A HEART FULL OF ENTHUSIASM, KIRI HEADED TOWARDS THE MOUNTAINS OF COLOMBIA. HERE, AMONG THE MISTY HEIGHTS, COFFEE GROWS SLOWLY, MATURING AT A PACE THAT ALLOWS THE BEANS TO ABSORB THE FULL CHARACTER OF THE MINERAL-RICH SOIL. KIRI MET A GROUP OF YOUNG FARMERS WHO OFFERED HIM A CUP OF FRESHLY ROASTED COFFEE.

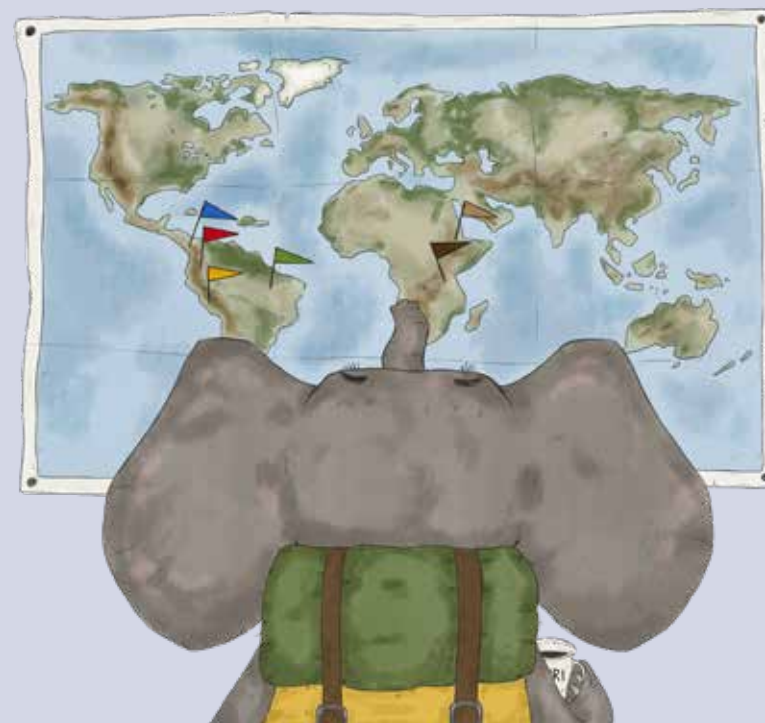
THE FIRST SIP WAS A REVELATION. A COFFEE WITH A GOOD BODY, A CUP WITH NOTES OF CARAMEL, PASSION FRUIT AND PEACH. AN AROMA WITH NOTES OF JASMINE AND BROWN SUGAR. "THIS IS A COFFEE THAT AWAKENS THE SENSES," KIRI THOUGHT, FASCINATED BY THE FRESHNESS OF THE FLAVOR. HE DECIDED TO ASSOCIATE COLOMBIA WITH THE COLOR RED, LIKE THE RIPE CHERRIES HANGING FROM THE BRANCHES OF COFFEE PLANTS, READY TO BE PICKED.

LA FRESCHEZZA DELLA COSTA RICA

DOPO GIORNI DI VIAGGIO, KIRI RAGGIUNSE LA COSTA RICA, DOVE IL CAFFÈ È UN AUTENTICO TESORO. TRA COLLINE E FIUMI, SCOPRÌ UN CAFFÈ DAL GUSTO EQUILIBRATO E FLOREALE, CON UN'ACIDITÀ DELICATA CHE EVOCAVA SERENITÀ E ARMONIA CON LA NATURA. IL BLU NE RAPPRESENTA L'ESSENZA, COME IL CIELO LIMPIDO E L'OCEANO CHE ACCAREZZA LA COSTA. RINVIGORITO DALLA SUA LEGGEREZZA, KIRI LO ANNOVERÒ TRA I SUOI PREFERITI.

THE FRESHNESS OF COSTA RICA

AFTER DAYS OF TRAVELING, KIRI ARRIVED IN COSTA RICA, WHERE COFFEE IS A TRUE TREASURE. AMONG HILLS AND RIVERS, HE DISCOVERED A BALANCED AND FLORAL COFFEE WITH A DELICATE ACIDITY THAT EVOKED SERENITY AND HARMONY WITH NATURE. THE COLOR BLUE PERFECTLY REPRESENTS ITS ESSENCE, LIKE THE CLEAR SKY AND THE OCEAN EMBRACING THE COAST. REVITALIZED BY ITS LIGHTNESS, KIRI CONSIDERED IT ONE OF HIS FAVORITES.





IL FUOCO DEL GUATEMALA

PROSEGUENDO IL SUO CAMMINO, KIRI GIUNSE ALLE TERRE VULCANICHE DEL GUATEMALA, DOVE IL TERRENO FERTILE DONA AL CAFFÈ UN SAPORE UNICO E COMPLESSO. QUI, TRA PENDII SCOSCESI E PAESAGGI MOZZAFIATO, KIRI INCONTRÒ COLTIVATORI APPASSIONATI, CHE GLI RACCONTARONO DI COME I VULCANI INFLUENZASSERO IL SAPORE UNICO DEI LORO CHICCHI. ASSAGGIÒ UN CAFFÈ MOLTO DOLCE E DI BUON CORPO. CON NOTE DI CIOCCOLATO FONDENTE, ALCUNE DI FRUTTI DI BOSCO E CARAMELLO. UN'ACIDITÀ MEDIO ALTA BRILLANTE.

"QUESTO CAFFÈ È INTENSO, COME LA FORZA DI QUESTA TERRA," PENSÒ KIRI, DECIDENDO CHE IL GUATEMALA SAREBBE STATO RAPPRESENTATO DAL COLORE ARANCIONE, COME IL FUOCO DEI VULCANI.

THE FIRE OF GUATEMALA

CONTINUING HIS JOURNEY, KIRI REACHED THE VOLCANIC LANDS OF GUATEMALA, WHERE THE FERTILE SOIL GIVES THE COFFEE A UNIQUE AND COMPLEX FLAVOR. HERE, AMONG STEEP SLOPES AND BREATHTAKING LANDSCAPES, KIRI MET PASSIONATE GROWERS, WHO TOLD HIM HOW VOLCANOES INFLUENCED THE UNIQUE FLAVOR OF THEIR BEANS. HE TASTED A VERY SWEET AND FULL-BODIED COFFEE. WITH NOTES OF DARK CHOCOLATE, SOME BERRIES AND CARAMEL. A BRILLIANT MEDIUM-HIGH ACIDITY.

"THIS COFFEE IS INTENSE, LIKE THE STRENGTH OF THIS LAND," KIRI THOUGHT, DECIDING THAT GUATEMALA WOULD BE REPRESENTED BY THE COLOR ORANGE, LIKE THE FIRE OF VOLCANOES.

LA VITALITÀ DELL'HONDURAS

LA PENULTIMA TAPPA DEL VIAGGIO DI KIRI FU L'HONDURAS, UN PAESE RICCO DI FIUMI E FORESTE TROPICALI. QUI, IL CAFFÈ AVEVA UN SAPORE UNICO, CON AROMI FRUTTATI, NOTE DI FRUTTA CANDITA E MIELE. KIRI FU COLPITO DALLA FRESCHEZZA E DALLA VITALITÀ DI QUESTO CAFFÈ, CHE SEMBRAVA RACCHIUDERE L'ESSENZA DELLE ACQUE CRISTALLINE E DELLE FORESTE RIGOGLIOSE.

IL VERDE ACQUA SAREBBE STATO IL COLORE PERFETTO PER RAPPRESENTARE L'HONDURAS, UN PAESE DOVE LA NATURA E IL CAFFÈ SI FONDONO IN ARMONIA.

THE VITALITY OF HONDURAS

THE PENULTIMATE STOP ON KIRI'S JOURNEY WAS HONDURAS, A COUNTRY RICH IN RIVERS AND TROPICAL FORESTS. HERE, THE COFFEE HAD A UNIQUE FLAVOR, WITH FRUITY AROMAS, NOTES OF CANDIED FRUIT AND HONEY. KIRI WAS STRUCK BY THE FRESHNESS AND VITALITY OF THIS COFFEE, WHICH SEEMED TO CONTAIN THE ESSENCE OF CRYSTAL CLEAR WATERS AND LUSH FORESTS.

AQUA GREEN WOULD HAVE BEEN THE PERFECT COLOR TO REPRESENT HONDURAS, A COUNTRY WHERE NATURE AND COFFEE BLEND IN HARMONY.

LE COLLINE DELLA JAMAICA

L'ULTIMA TAPPA DEL VIAGGIO DI KIRI LO PORTÒ NELLE ISOLE DEI CARAIBI, DOVE TRA LE MAESTOSE BLUE MOUNTAINS DELLA JAMAICA, SCOPRÌ UN CAFFÈ RARO E PREGIATO. QUI, IL CLIMA FRESCO E LE CONDIZIONI UNICHE REGALANO AI CHICCHI UN SAPORE DOLCE E COMPLESSO, QUASI CREMOSO. "QUESTO CAFFÈ È UN VERO GIOIELLO," PENSÒ KIRI, MENTRE SORSEGGIAVA CON OCCHI CHIUSI, LASCIANDOSI TRASPORTARE DALLA DOLCEZZA E DALLA PROFONDITÀ DEL SAPORE.

PER LA JAMAICA, KIRI SCELSE UN VERDE CHIARO, COME LA NATURA LUSSUREGGIANTE CHE CIRCONDAVA LE PIANTAGIONI E COME IL COLORE PREZIOSO DI UN CAFFÈ UNICO AL MONDO.

THE HILLS OF JAMAICA

THE LAST STAGE OF KIRI'S JOURNEY TOOK HIM TO THE CARIBBEAN ISLANDS, WHERE AMONG THE MAJESTIC BLUE MOUNTAINS OF JAMAICA, HE DISCOVERED A RARE AND PRIZED COFFEE. HERE, THE COOL CLIMATE AND UNIQUE CONDITIONS GIVE THE BEANS A SWEET AND COMPLEX, ALMOST CREAMY FLAVOR. "THIS COFFEE IS A REAL GEM," KIRI THOUGHT, AS SHE SIPPED WITH HER EYES CLOSED, LETTING HERSELF BE CARRIED AWAY BY THE SWEETNESS AND DEPTH OF THE FLAVOR.

FOR JAMAICA, KIRI CHOSE A LIGHT GREEN, LIKE THE LUSH NATURE THAT SURROUNDED THE PLANTATIONS AND LIKE THE PRECIOUS COLOR OF A UNIQUE COFFEE IN THE WORLD.



LA NASCITA DI KIRIBIRI

DOPO AVER PERCORSO MIGLIAIA DI CHILOMETRI E AVER INCONTRATO PERSONE STRAORDINARIE IN TUTTO IL MONDO, KIRI TORNÒ A CASA CON UNA COLLEZIONE DI CAFFÈ UNICI. DECISE DI CREARE KIRIBIRI, UNA LINEA DI CAFFÈ MONORIGINE CHE RACCONTASSE LA SUA AVVENTURA E L'AMORE PER IL CAFFÈ. OGNI CONFEZIONE DI KIRIBIRI PORTA CON SÉ UNA STORIA, UN RICORDO DEL VIAGGIO DI KIRI, E OGNI SORSO INVITA A ESPLORARE IL MONDO ATTRAVERSO IL CAFFÈ.

KIRI, L'ELEFANTINO CHE AMAVA IL CAFFÈ, HA TRASFORMATO LA SUA PASSIONE IN UN VIAGGIO DI SCOPERTA, E OGGI CI INVITA A UNIRCI A LUI, UNA TAZZA ALLA VOLTA.

THE BIRTH OF KIRIBIRI

AFTER TRAVELING THOUSANDS OF MILES AND MEETING AMAZING PEOPLE AROUND THE WORLD, KIRI RETURNED HOME WITH A COLLECTION OF UNIQUE COFFEES. HE DECIDED TO CREATE KIRIBIRI, A LINE OF SINGLE-ORIGIN COFFEES THAT TOLD THE STORY OF HIS ADVENTURE AND LOVE FOR COFFEE. EACH PACK OF KIRIBIRI BRINGS WITH IT A STORY, A MEMORY OF KIRI'S JOURNEY, AND EACH SIP INVITES YOU TO EXPLORE THE WORLD THROUGH COFFEE.

KIRI, THE LITTLE ELEPHANT WHO LOVED COFFEE, TURNED HIS PASSION INTO A JOURNEY OF DISCOVERY, AND TODAY HE INVITES US TO JOIN HIM, ONE CUP AT A TIME.



IL VIAGGIO CONTINUA CON I CAFFÈ KIRIBIRI

DOPO AVER ESPLORATO IL MONDO
ALLA RICERCA DEL CAFFÈ PERFETTO,
KIRI HA SCELTO PER TE I MIGLIORI
CHICCHI.

OGNI ORIGINE RACCONTA UNA
STORIA, OGNI TAZZA TI PORTA IN UN
VIAGGIO SENSORIALE.

THE JOURNEY CONTINUE WITH KIRIBIRI COFFEES

AFTER EXPLORING THE WORLD IN
SEARCH OF THE PERFECT COFFEE, KIRI
HAS CHOSEN THE BEST BEANS FOR
YOU.

EACH ORIGIN TELLS A STORY, EACH
CUP TAKES YOU ON A SENSORY
JOURNEY.



JAMAICA BLUE MOUNTAIN



UN TESORO CARAIBICO DAL GUSTO RAFFINATO

Coltivato sulle leggendarie Blue Mountains, questo caffè è considerato uno dei più pregiati al mondo. Le sue drupe maturano lentamente ad alta quota, sviluppando un profilo aromatico straordinariamente equilibrato. Il suo gusto è morbido e vellutato, con una piacevole dolcezza e una leggera acidità che esalta le note di cacao, mandorla e vaniglia.

Ogni chicco è un viaggio nei paesaggi lussureggianti della Giamaica, dove il caffè viene tradizionalmente affinato in botti di quercia bianca, preservando la sua freschezza e complessità.

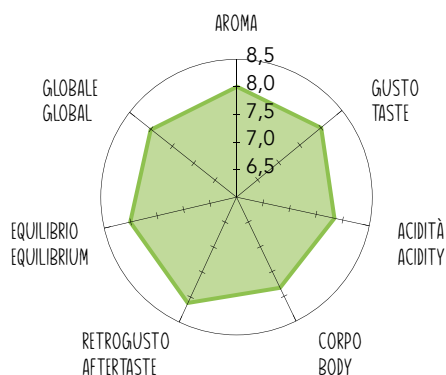
ORIGINE / ORIGIN Jamaica
TIPOLOGIA / TYPE Arabica
VARIETÀ / VARIETY Blu Mountain
LAVORAZIONE / PROCESSING Lavato / Washed
ALTITUDINE / ALTITUDE 1.200 m - 1.700 m slm



A CARIBBEAN TREASURE WITH A REFINED TASTE

Grown in the legendary Blue Mountains, this coffee is considered one of the finest in the world. The cherries ripen slowly at high altitudes, developing an exceptionally balanced aromatic profile. Its taste is smooth and velvety, with a pleasant sweetness and a light acidity that enhances the hints of cocoa, almond, and vanilla.

Each bean is a journey through the lush landscapes of Jamaica, where coffee is traditionally aged in white oak barrels to preserve its freshness and complexity.



FINAL SCORE: 85,75

KENYA AA TOP



L'ESSENZA VIBRANTE DELL'AFRICA ORIENTALE

Coltivato ad alta quota tra i 1.500 e i 2.000 metri, il Kenya AA è tra i caffè più pregiati al mondo. La sigla "AA" indica la selezione dei chicchi più grandi, che garantiscono una qualità superiore.

Il suo profilo aromatico è intenso e complesso, con una brillante acidità che si intreccia a note di agrumi, ribes nero e frutta tropicale. Un tocco floreale di gelsomino e cedro arricchisce ogni sorso, regalando un'esperienza vivace e raffinata.

Dalle fertili terre ai piedi del Kilimanjaro, un caffè che incanta per la sua freschezza e il suo equilibrio.

ORIGINE / ORIGIN Kenya
TIPOLOGIA / TYPE Arabica
VARIETÀ / VARIETY AA Top
LAVORAZIONE / PROCESSING Lavato / Washed
ALTITUDINE / ALTITUDE 1.300 m - 1.500 m slm

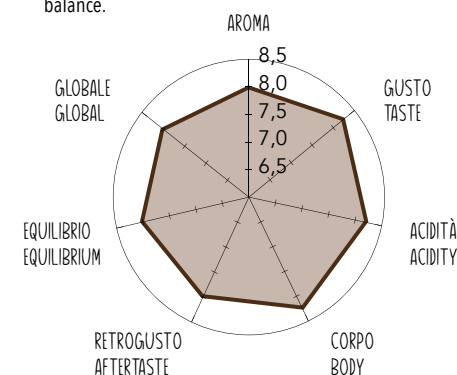


THE VIBRANT ESSENCE OF EAST AFRICA

Grown at high altitudes between 1,500 and 2,000 meters, Kenya AA is among the world's most prized coffees. The "AA" classification ensures larger beans, delivering exceptional quality.

Its aromatic profile is intense and complex, with a bright acidity intertwined with citrus, blackcurrant, and tropical fruit notes. Hints of jasmine and cedar add a floral touch, creating a lively and refined experience.

From the fertile lands at the foot of the Kilimanjaro, this coffee enchants with its freshness and perfect balance.



FINAL SCORE: 86,75

COSTA RICA SHB



L'EQUILIBRIO PERFETTO TRA DOLCEZZA E VIVACITÀ

Nelle rigogliose piantagioni della regione di Tarrazú, il caffè cresce a oltre 1.100 metri di altitudine, sviluppando un profilo aromatico raffinato e complesso. La dicitura SHB (Strictly Hard Bean) indica la coltivazione ad alta quota, che garantisce chicchi più densi e una qualità superiore.

In tazza sprigiona note vivaci di mirtillo e mora, armonizzate da un'elegante dolcezza di caramello. Il tocco floreale di gelsomino e cedro completa l'esperienza, regalando un caffè bilanciato e seducente.

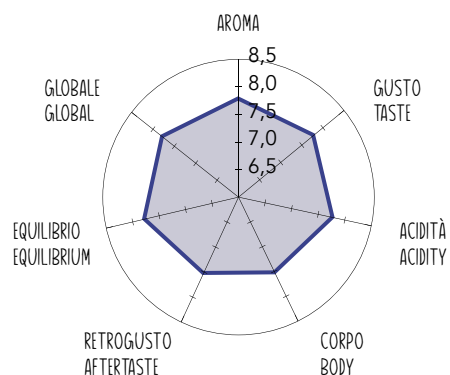
ORIGINE / ORIGIN Costa Rica
TIPOLOGIA / TYPE Arabica
VARIETÀ / VARIETY SHB
LAVORAZIONE / PROCESSING Lavato / Washed
ALTITUDINE / ALTITUDE 1.200 m - 1.800 m slm



THE PERFECT BALANCE BETWEEN SWEETNESS AND VIBRANCY

Grown in the lush plantations of the Tarrazú region, this coffee thrives at over 1,100 meters above sea level, developing a refined and complex aromatic profile. The SHB (Strictly Hard Bean) classification guarantees high-altitude cultivation, producing denser beans of superior quality.

In the cup, it reveals lively notes of blueberry and blackberry, beautifully complemented by an elegant caramel sweetness. Hints of jasmine and cedar add a floral touch, creating a balanced and captivating coffee experience.



FINAL SCORE: 83,75

ETHIOPIA SIDAMO



L'ANIMA SELVAGGIA DEL CAFFÈ

L'Etiopia è la culla del caffè, e il Sidamo ne incarna tutta l'essenza. Coltivato a 1.800 metri di altitudine, in un terreno vulcanico fertile e bagnato da piogge abbondanti, questo caffè cresce in piccole piantagioni a conduzione familiare, tramandando tradizioni antiche.

In tazza sprigiona note aromatiche intense e speziate, con un carattere selvaggio e misterioso. Sentori di gelsomino, bergamotto e spezie dolci creano un'esperienza sensoriale unica, con un'acidità vivace e un corpo vellutato.

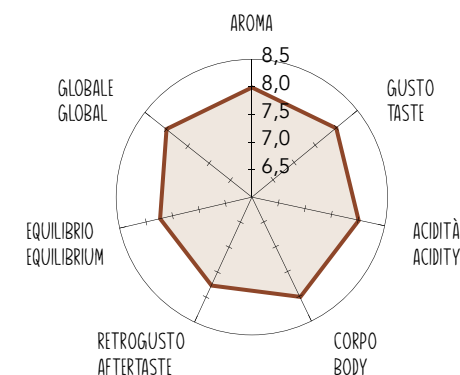
ORIGINE / ORIGIN Ethiopia
TIPOLOGIA / TYPE Arabica
VARIETÀ / VARIETY Sidamo
LAVORAZIONE / PROCESSING Lavato / Washed
ALTITUDINE / ALTITUDE 1.600 m - 1.900 m slm



THE WILD SOUL OF COFFEE

Ethiopia is the birthplace of coffee, and Sidamo embodies its true essence. Grown at 1,800 meters above sea level, in fertile volcanic soil nourished by abundant rains, this coffee thrives in small, family-run plantations, preserving centuries-old traditions.

In the cup, it releases intense and spicy aromatic notes, with a wild and mysterious character. Hints of jasmine, bergamot, and sweet spices create a unique sensory experience, featuring bright acidity and a velvety body.



FINAL SCORE: 85,50

GUATEMALA SHB



L'INTENSITÀ VULCANICA DEL GUATEMALA

Nato da terreni vulcanici ricchi di minerali, questo caffè incarna tutta l'anima vibrante del Guatemala. La dicitura SHB (Strictly Hard Bean) certifica la coltivazione ad alta quota, tra 1.100 e 1.350 metri, dove i chicchi maturano lentamente, sviluppando una complessità aromatica straordinaria.

In tazza si distingue per la sua dolcezza avvolgente e il corpo pieno, con note di cioccolato fondente, frutti di bosco e caramello. L'acidità medio-alta brillante dona equilibrio e vivacità, creando un'esperienza intensa e raffinata.

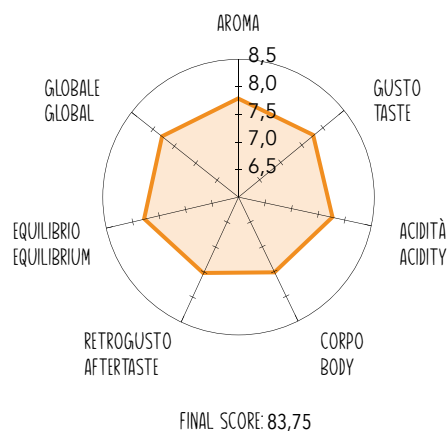
ORIGINE / ORIGIN Guatemala
TIPOLOGIA / TYPE Arabica
VARIETÀ / VARIETY SHB
LAVORAZIONE / PROCESSING Lavato / Washed
ALTITUDINE / ALTITUDE 1.360 m - 1.650 m slm



THE VOLCANIC INTENSITY OF GUATEMALA

Born from mineral-rich volcanic soils, this coffee embodies the vibrant soul of Guatemala. The SHB (Strictly Hard Bean) classification ensures high-altitude cultivation, between 1,100 and 1,350 meters, where the beans mature slowly, developing an extraordinary aromatic complexity.

In the cup, it stands out for its enveloping sweetness and full body, with notes of dark chocolate, berries, and caramel. The medium-high bright acidity adds balance and vibrancy, creating an intense and refined experience.



COLOMBIA SUPREMO



L'ARMONIA PERFETTA TRA DOLCEZZA E INTENSITÀ

Coltivato sulle pendici delle Ande, tra 1.600 e 1.700 metri di altitudine, questo caffè è il simbolo della tradizione colombiana. Il clima subtropicale umido, i terreni vulcanici ricchi di minerali e le abbondanti piogge conferiscono ai chicchi un profilo aromatico straordinariamente equilibrato.

In tazza regala un corpo pieno e vellutato, con una dolcezza naturale che si esprime in note di caramello, frutto della passione e pesca. L'aroma floreale di gelsomino e il tocco di zucchero di canna completano un'esperienza raffinata e avvolgente.

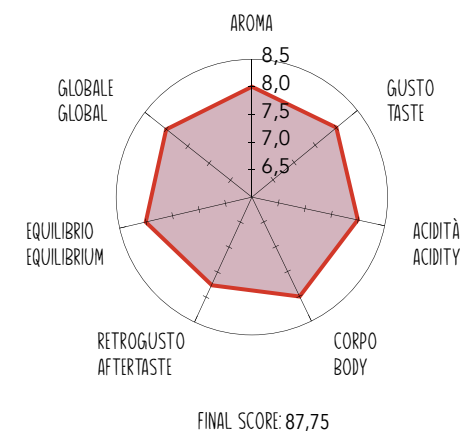
ORIGINE / ORIGIN Colombia
TIPOLOGIA / TYPE Arabica
VARIETÀ / VARIETY Supremo
LAVORAZIONE / PROCESSING Lavato / Washed
ALTITUDINE / ALTITUDE 1.350 m - 1.800 m slm



THE PERFECT HARMONY OF SWEETNESS AND INTENSITY

Grown on the slopes of the Andes, at 1,600 to 1,700 meters above sea level, this coffee is a symbol of Colombian tradition. The humid subtropical climate, mineral-rich volcanic soils, and abundant rainfall give the beans an exceptionally balanced aromatic profile.

In the cup, it offers a full and velvety body, with a natural sweetness expressed in notes of caramel, passion fruit, and peach. The floral hints of jasmine and a touch of cane sugar complete this refined and enveloping experience.



BRASILE SANTOS



IL CALORE DEL BRASILE IN OGNI SORSO

Coltivato tra 850 e 1.100 metri di altitudine, il Santos è il caffè brasiliano per eccellenza, famoso per il suo gusto morbido e armonioso. Il clima tropicale e i terreni fertili conferiscono ai chicchi una dolcezza naturale e un'acidità equilibrata, mai invadente.

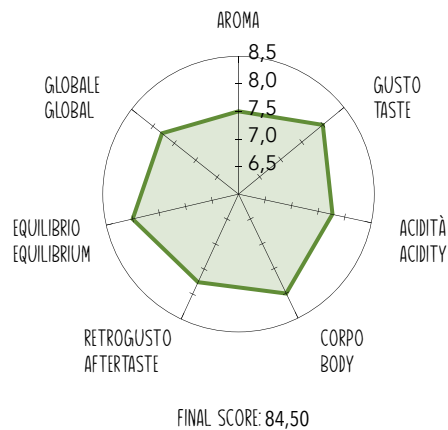
In tazza sprigiona un corpo vellutato e cremoso, con note di cioccolato, frutta secca e zucchero di canna, accompagnate da un delicato profumo fruttato. Perfetto per ogni momento della giornata, si esalta particolarmente dopo i pasti, accostato a un dolce.

THE WARMTH OF BRAZIL IN EVERY SIP

Grown at 850 to 1,100 meters above sea level, Santos is the quintessential Brazilian coffee, renowned for its smooth and harmonious taste. The tropical climate and fertile soil give the beans a natural sweetness and a perfectly balanced acidity.

In the cup, it reveals a velvety and creamy body, with notes of chocolate, dried fruit, and cane sugar, enhanced by a delicate fruity aroma. Ideal for any time of the day, it pairs beautifully with desserts, making it the perfect post-meal coffee.

ORIGINE / ORIGIN Brasile
TIPOLOGIA / TYPE Arabica
VARIETÀ / VARIETY Santos
LAVORAZIONE / PROCESSING Naturale / Natural
ALTITUDINE / ALTITUDE 850 m - 1.100 m slm



PERÙ HB



L'ESSENZA PURA DELLE ANDE

Coltivato a oltre 1.500 metri di altitudine tra le rigogliose foreste della regione di Cajamarca, questo caffè biologico è il frutto del lavoro di piccole comunità indigene, che lo coltivano con metodi sostenibili, rispettando la biodiversità e la purezza dell'ambiente.

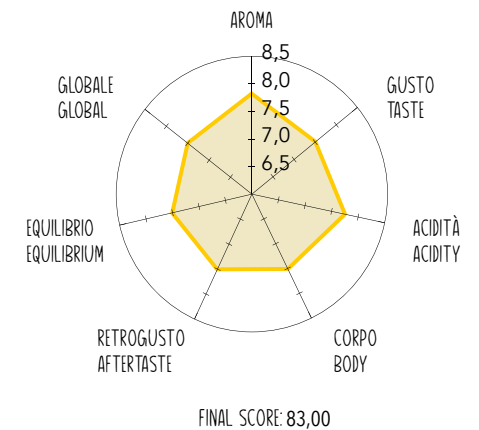
Il suo profilo aromatico è dolce e fruttato, con una gradevole acidità media. In tazza si distinguono note di vaniglia, ciliegia e cioccolato, che donano un equilibrio perfetto tra intensità e morbidezza.

THE PURE ESSENCE OF THE ANDES

Grown at over 1,500 meters above sea level in the lush forests of the Cajamarca region, this organic coffee is cultivated by small indigenous communities using sustainable methods that protect biodiversity and preserve the purity of the environment.

Its aromatic profile is sweet and fruity, with a pleasant medium acidity. In the cup, you'll find notes of vanilla, cherry, and chocolate, creating a perfect balance between intensity and smoothness.

ORIGINE / ORIGIN Perù
TIPOLOGIA / TYPE Arabica
VARIETÀ / VARIETY HB
LAVORAZIONE / PROCESSING Lavato / Washed
ALTITUDINE / ALTITUDE 1.400 m - 2.000 m slm



HONDURAS SHG



LA PUREZZA DELLE ALTURE HONDUREGNE

Coltivato tra 1.500 e 1.800 metri di altitudine sugli altipiani centrali dell'Honduras, questo caffè cresce all'ombra degli alberi, assorbendo la ricchezza di un suolo naturalmente fertile. La dicitura SHG (Strictly High Grown) certifica la coltivazione in alta quota, dove i chicchi maturano lentamente, sviluppando un profilo aromatico complesso e raffinato.

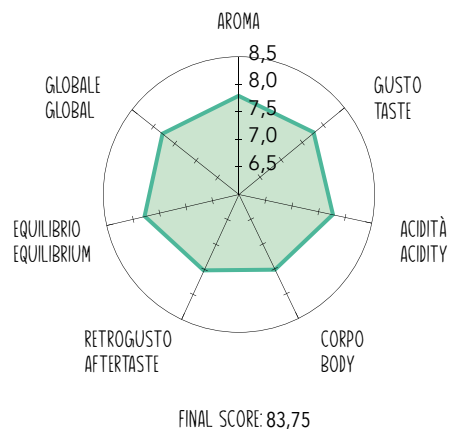
Il risultato in tazza è un caffè morbido e persistente, con una corposità media e un retrogusto dolce e avvolgente. Le sue note fruttate si intrecciano con sentori di frutta candita e miele, regalando un'esperienza sensoriale delicata ma intensa.

THE PURITY OF HONDURAS HIGHLANDS

Grown at 1,500 to 1,800 meters above sea level in the central highlands of Honduras, this coffee thrives in the shade of towering trees, benefiting from naturally fertile soil. The SHG (Strictly High Grown) classification guarantees slow maturation at high altitudes, enhancing its complex and refined aromatic profile.

In the cup, it delivers a smooth and lingering experience, with a medium body and a sweet, enveloping aftertaste. Its fruity notes blend harmoniously with hints of candied fruit and honey, creating a delicate yet intense coffee sensation.

ORIGINE / ORIGIN Honduras
TIPOLOGIA / TYPE Arabica
VARIETÀ / VARIETY SHG
LAVORAZIONE / PROCESSING Lavato / Washed
ALTITUDINE / ALTITUDE 1.500 m - 1.800 m slm



COLOMBIA DECAFFEINATO



L'ELEGANZA DI UN GRANDE CAFFÈ, SENZA CAFFEINA

Coltivato nelle fertili regioni della Colombia e raccolto con il metodo picking, questo caffè mantiene intatte tutte le sue qualità aromatiche grazie al Swiss Water Process, un metodo di decaffeinizzazione naturale che preserva sapori e struttura.

In tazza si distingue per il suo corpo pieno e rotondo, con una dolcezza naturale e un'acidità delicata. Le sue note di frutta fresca, cioccolato e noci, arricchite da sentori di pane tostato e biscotti, regalano un'esperienza gustativa intensa e appagante, perfetta in ogni momento della giornata.

THE ELEGANCE OF A GREAT COFFEE, WITHOUT CAFFEINE

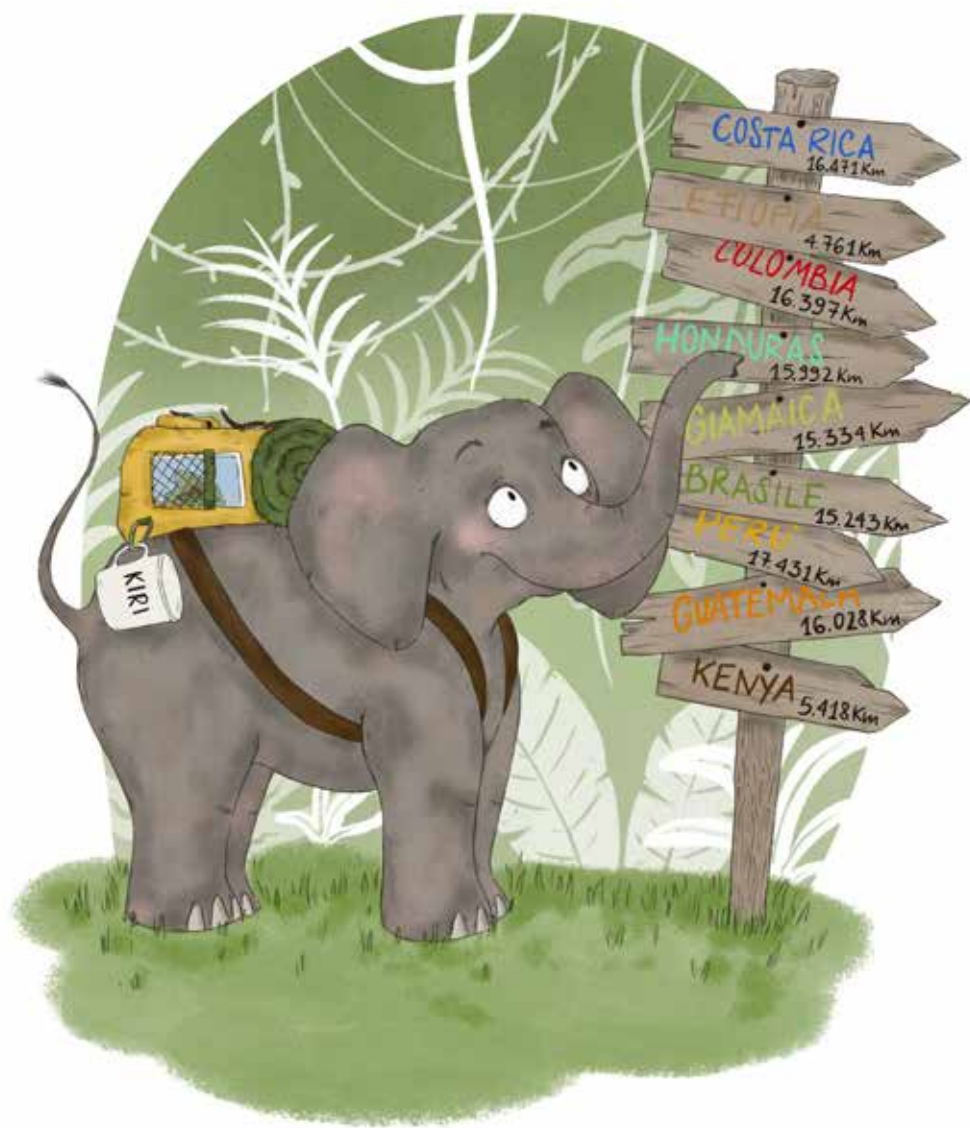
Grown in Colombia's fertile regions and handpicked using the picking method, this coffee retains all its aromatic qualities thanks to the Swiss Water Process, a natural decaffeination method that preserves both flavor and structure.

In the cup, it stands out for its full and rounded body, with natural sweetness and delicate acidity. Its notes of fresh fruit, chocolate, and nuts, enriched by hints of toasted bread and biscuits, create an intense and satisfying coffee experience, perfect for any time of the day.

ORIGINE / ORIGIN Colombia
TIPOLOGIA / TYPE Arabica
VARIETÀ / VARIETY HB
LAVORAZIONE / PROCESSING Lavato / Washed
ALTITUDINE / ALTITUDE 1.350 m - 1.800 m slm



AROMA AROMA
DOLCEZZA SWEETNESS
ACIDITÀ ACIDITY
CORPO BODY



VUOI PROVARLI TUTTI?

Abbiamo creato la Box Degustazione Kiribiri, pensata per permetterti di testare tutte le nostre monorigini specialty 100% Arabica prima di sceglierle per il tuo assortimento.

All'interno troverai 8 referenze selezionate provenienti da Brasile, Colombia, Costa Rica, Etiopia, Kenya, Perù Bio, Honduras Bio e Guatemala.

Ogni caffè viene attentamente selezionato, tostato con cura e confezionato in sacchetti da 100 g con valvola salva aroma, disponibili in grani o macinato, per permetterti di degustarlo con il metodo che preferisci.

WANT TO TRY THEM ALL?

We've created the Kiribiri Tasting Box, designed to let you test all our 100% Arabica specialty single origins before selecting them for your assortment.

Inside, you'll find 8 carefully selected origins from Brazil, Colombia, Costa Rica, Ethiopia, Kenya, Peru Bio, Honduras Bio, and Guatemala.

Each coffee is meticulously sourced, expertly roasted, and packed in 100g freshness-valve bags, available in whole beans or ground, so you can taste it using your preferred brewing method.



UN RINGRAZIAMENTO SPECIALE A VIRGINIA FILIPPI
PER AVER DATO VITA, CON LE SUE ILLUSTRAZIONI,
ALLA STORIA E ALL'ANIMA DEL NOSTRO CAFFÈ.



KIRIBIRI Caffè

Caffè Torrefatto Artigianalmente
da **ORIGINE srl**
nello stabilimento di Motta di
Livenza (TV), 31045
in Via Postumia 26/8

info@kiribiricaffe.com
www.kiribiricaffe.com
+39 0422 752540