

Il segreto del successo di Italcaffè? Servizio diretto e miscele di qualità.

ITALIAANSE DELICATESSEN



Italiaanse Delicatessen distribuisce numerose marche di caffè rinomate del calibro di Lavazza. Direttamente dalla Sicilia, l'azienda presenta inoltre Zicaffè, disponibile in tre varietà: Espresso, con un eccezionale rapporto qualità/prezzo (in grani, confezioni da 1 kg), aromatico, leggermente più caro, con una percentuale di arabica superiore (in grani, confezioni da 1 kg), e decaffeinato (caffè macinato in pacchetti da 250 g). I prodotti Zicaffè sono disponibili anche in cialde.

MANUEL CAFFÈ



Manuel Caffè fa di tutto per soddisfare le crescenti aspettative dei clienti e accorda priorità assoluta alla selezione delle materie prime e alla composizione delle miscele. Manuel Caffè offre raffinate selezioni monotipo, specialità aromatiche e miscele che variano dal classico all'esotico, fino al decaffeinato, accanto a un assortimento completo di cialde, biscotti, tè e infusi. Il fiore all'occhiello dell'azienda è Degusto, una miscela 100% arabica a base di varietà tostate individualmente: un caffè unico per i clienti più esigenti e raffinati. Degusto è presentato in latte di design da 2 kg che ne consentono la perfetta conservazione.

MILANI SPA



Tutto inizia nel 1937, nella piccola bottega di Celestino Milani a Como. Due generazioni dopo, l'azienda è uno dei leader di mercato nel settore del caffè e può contare su uno stabilimento ultramoderno. In un recente sondaggio che ha preso in esame i bar italiani, l'azienda, che si rivolge al settore horeca, è stata recentemente nominata "miglior fornitore" per le sue miscele. Inoltre, è uno degli ispiratori dell'INEI, l'Istituto Nazionale Espresso Italiano, è co-fondatore dell'organizzazione di produttori Consorzio Grancaffè e dispone di un centro di formazione. Milani offre caffè di qualità elevata in una vasta gamma di variazioni (monotipi e miscele) e in tutte le forme: grani, macinato, cialde e capsule. Tra le miscele ricordiamo Gran Espresso, Grancaffè e Professional. La collezione Puro propone 6 raffinati tipi di caffè 100% arabica.

MOKA SIR'S SPA



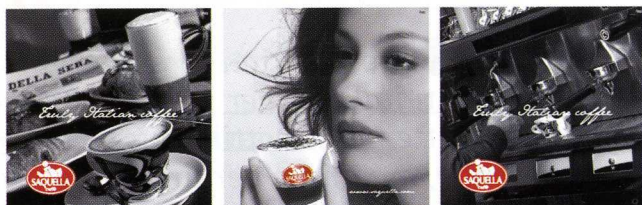
L'attività principale di Moka Sir's è, da oltre cinquant'anni, la torrefazione del caffè. Con 3 miscele, basate su altrettante ricette il cui segreto è gelosamente custodito, l'azienda riesce a soddisfare qualsiasi gusto. Moka Sir's è attiva anche nel mercato in espansione

del caffè monodose (cialde e capsule), per il quale l'azienda offre anche varie macchine. Le tre miscele sono MokaSirs Oro, una miscela 100% arabica di caffè brasiliani e centroamericani, MokaSirs Pregiato, identica, ma con una piccola quantità di robusta indiana, e MokaSirs Selezione, un equilibrio perfetto tra robusta e arabica.

SAQUELLA CAFFÈ (SITA)

Sita è distributore dei prodotti della prestigiosa azienda Saquella Caffè, con sede a Pescara, che propone un assortimento completo di

caffè macinato e in grani, cialde e anche un'esclusiva macchina da caffè. Saquella possiede un'esperienza pluriennale e un'ottima conoscenza del mercato. Oltre a una buona miscela, merito della torrefazione, devono essere soddisfatte ancora diverse condizioni per poter ottenere una buona tazzina di caffè. Ad esserne responsabile, nei ristoranti, è proprio la persona che lo prepara. Queste premesse vengono spesso descritte come le "4 M": la Mano, la Macinatura, la Macchina e la Miscela. Si potrebbe anche aggiungere la Manutenzione della macchina. Se anche una sola di queste condizioni non viene soddisfatta, il caffè potrebbe non risultare piacevole.



VINS ET SAVEURS D'ITALIE

Vins et Saveurs d'Italie presenta il vero caffè napoletano della rinomata torrefazione Caffè, vincitrice di una medaglia d'oro all'"International Coffee Tasting". Vins et Saveurs d'Italie offre un ricco assortimento di miscele in grado di accontentare ogni preferenza economica e di gusto. L'arabica, originaria dell'Etiopia, si raccoglie ad altezze superiori ai 900 m e permette di ottenere un caffè molto profumato, dal gusto rotondo e leggermente acidulo con una nota di cacao. La robusta, più ricca in caffeina, offre invece un caffè più intenso, meno profumato e leggermente amaro, con una crema di color marrone-grigio.

Segafredo
ZANETTI

Il vero Espresso Italiano

Segafredo Zanetti Belgium SA/NV,
Bvd Paepsemlaan 10 A, 1070 Bruxelles/Brussel,
tel. (02)5220116, fax (02)5220126, info@segafredo.be, www.segafredo.it