PAUSA

01/18

MANUEL CAFFÈ MAGAZINE

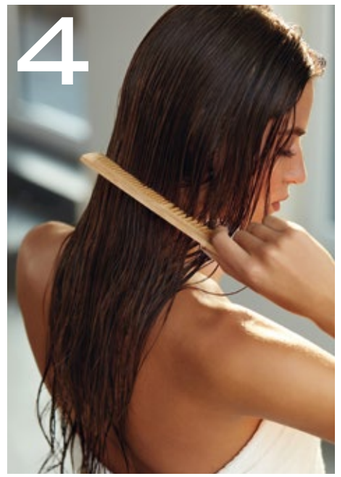
I RIMEDI DELLA NONNA
OLD-FASHIONED REMEDIES

IL CAFFÈ NEL MONDO DELLA COSMESI
COFFEE IN THE WORLD OF COSMETICS

GUARDIAMOCI NEGLI OCCHI
LET'S LOOK EACH OTHER IN THE EYE

MANUEL™
Caffè

CONTENUTI CONTENTS



3 **Editoriale**
Editorial

4 **Notizie in chicco**
News in beans

8 **Guardiamoci negli occhi**
Let's look each other in the eye

12 **Grande ritorno a Vinitaly**
A great return to Vinitaly

14 **A sostegno della cultura**
Supporting culture

15 **Velluto: aroma regale**
Velluto: royal aroma

16 **Manuel on the blog**

17 **Specialty: per chi vuole di più**
Specialty: for those who want more

18 **Storie sotto l'ombrellone**
Stories for the beach

Seguici su:
Follow us on:

Lavori con Manuel Caffè? Mandaci le foto del tuo locale. Le pubblicheremo gratis nel prossimo numero. Vuoi suggerire "Pausa" a un amico? Scrivici il suo indirizzo a info@manuel.it
Do you work with Manuel Caffè? Send us photos of your coffee shop. We will publish them free of charge in the next issue. Want to recommend "Pausa" to a friend? Send us their address to info@manuel.it

MANUEL Caffè

D.M.C. S.r.l. Via dei Bar, 14
31020 San Vendemiano - Treviso
T +39 0438 410500 - F +39 0438 411449
info@manuel.it - www.manuelcaffe.it
manuelcaffe@pec.it

EDITORIALE EDITORIAL

Alla scoperta di fresche novità.

L'estate è la stagione delle vacanze, delle gite pianificate o dei vagabondaggi in libertà. Ogni viaggio verso mete vicine o lontane porta con sé nuove scoperte e nuove emozioni.
In questo fresco numero di Pausa vi guideremo verso grandi novità: conosceremo il nuovo metodo di comunicazione Manuel, all'insegna delle relazioni e dell'emozione, e impareremo nuovi utilizzi del caffè con un excursus all'interno del mondo della cosmesi. Apprenderemo un'elegante ricetta a base di capesante e prosecco e vedremo insieme la positiva esperienza De Giusti a Vinitaly. Scopriremo poi una leggenda proveniente da terre lontane, sull'introduzione del caffè nel continente americano, e approfondiremo il legame tra Manuel Caffè e il mondo dell'arte. E ancora ci lanceremo alla scoperta delle nuove miscele Manuel, provenienti da piantagioni selezionatissime in Asia, Africa e America.
Insomma un'avventura completa nel mondo del caffè, riassunta in questo numero estivo all'insegna delle grandi novità.

DISCOVERING FRESH NEW IDEAS.
Summer means holidays, organised trips or roaming in total freedom. Any journey towards destination near or far brings with it new discoveries and new emotions. We have plenty of news for you in this fresh edition of Pausa: we introduce the new Manuel communication project, focused on relationships and emotion and we will be talking about new uses for coffee with a digression into the world of cosmetics. We also bring you an elegant recipe for scallops with prosecco and we will be taking a look at the positive experience of De Giusti at Vinitaly. Then we will discover a legend from distant lands, on the introduction of coffee into the American continent and take a close look at the link between Manuel Caffè and the world of art. Keep reading and learn about the new Manuel blends, from carefully selected plantations in Asia, Africa and America.
In short, a whole adventure in the world of coffee, summarised in this summer issue packed with lots of great news.

Notizie in chicco.

RIMEDI DELLA NONNA O PRODOTTI PROFESSIONALI: IL CAFFÈ NEL MONDO DELLA COSMESI.

Siamo abituati a berlo in tazzina, a gustarlo durante un piacevole momento di pausa. Ma in realtà possiamo anche spalmarlo sulla faccia, massaggiarlo sulle gambe o mescolarlo ad altri elementi per efficaci trattamenti di bellezza. Il caffè, grazie alle sue numerose proprietà, è infatti alla base di tante preparazioni cosmetiche, utilizzato da moltissimi anni per rimedi casalinghi o prodotti professionali.

Una delle maggiori modalità di impiego del caffè nel mondo del beauty è all'interno di creme anti-age. La caffeina infatti contiene antiossidanti naturali che contrastano i radicali liberi e l'invecchiamento cellulare. Maschere e creme a base di caffeina donano tono e vigore in particolare alla pelle del viso, migliorandone l'elasticità.

Il caffè viene anche utilizzato per eliminare le fastidiose borse sotto gli occhi e in generale per migliorare la microcircolazione nella zona del viso. Una delle tante proprietà della caffeina è quella di ridurre i liquidi in eccesso nei tessuti, assorbendoli efficacemente e stimolando il drenaggio. Un rimedio della nonna contro il gonfiore da occhi stanchi è appunto un bell'impacco di caffè freddo. Provare per credere, ci dimenticheremo delle occhiaie.

Uno scrub naturale fai da te.

Pelle con impurità? Ci vuole un efficace esfoliante per il corpo. Per un dolce massaggio prima della doccia la ricetta è facile: basta prendere qualche cucchiaino di caffè in polvere e amalgamarlo ben bene con dell'olio di oliva e dello zucchero di canna. Spalmiamo poi il composto sulla parte desiderata con un massaggio circolare e infine laviamo via i residui. Un rimedio semplice e naturale per una pelle liscia a prova di estate!

A natural DIY scrub.

Skin with impurities? You need a body scrub that really works. An easy recipe for a gentle massage before showering: just take a few teaspoons of ground coffee and mix it really well with olive oil and cane sugar. Massage this mixture into the zone in question using a circular movement and then rinse off. A simple, natural remedy for summer-ready smooth skin!

Tra i tanti utilizzi, il caffè in polvere è anche un importante alleato contro la cellulite, in grado di favorire la circolazione e agire contro accumuli adiposi. Mescolare dei fondi di caffè alla nostra abituale crema per il corpo può essere molto utile per contrastare l'insorgere del tanto temuto effetto "buccia d'arancia".

Oltre al benessere del corpo, il caffè è utilizzato anche per la cura dei capelli. Tinture a base di caffè donano infatti dei luminosi riflessi naturali e l'utilizzo di maschere per capelli contenenti caffeina stimola i bulbi piliferi, garantendo un effetto rigenerante sulla cute.

Insomma maschere, scrub, creme e tinture: negli anni il caffè ha contagiato completamente tutti i prodotti del mondo della cosmesi ed è un alleato fondamentale nella cura quotidiana della nostra bellezza.

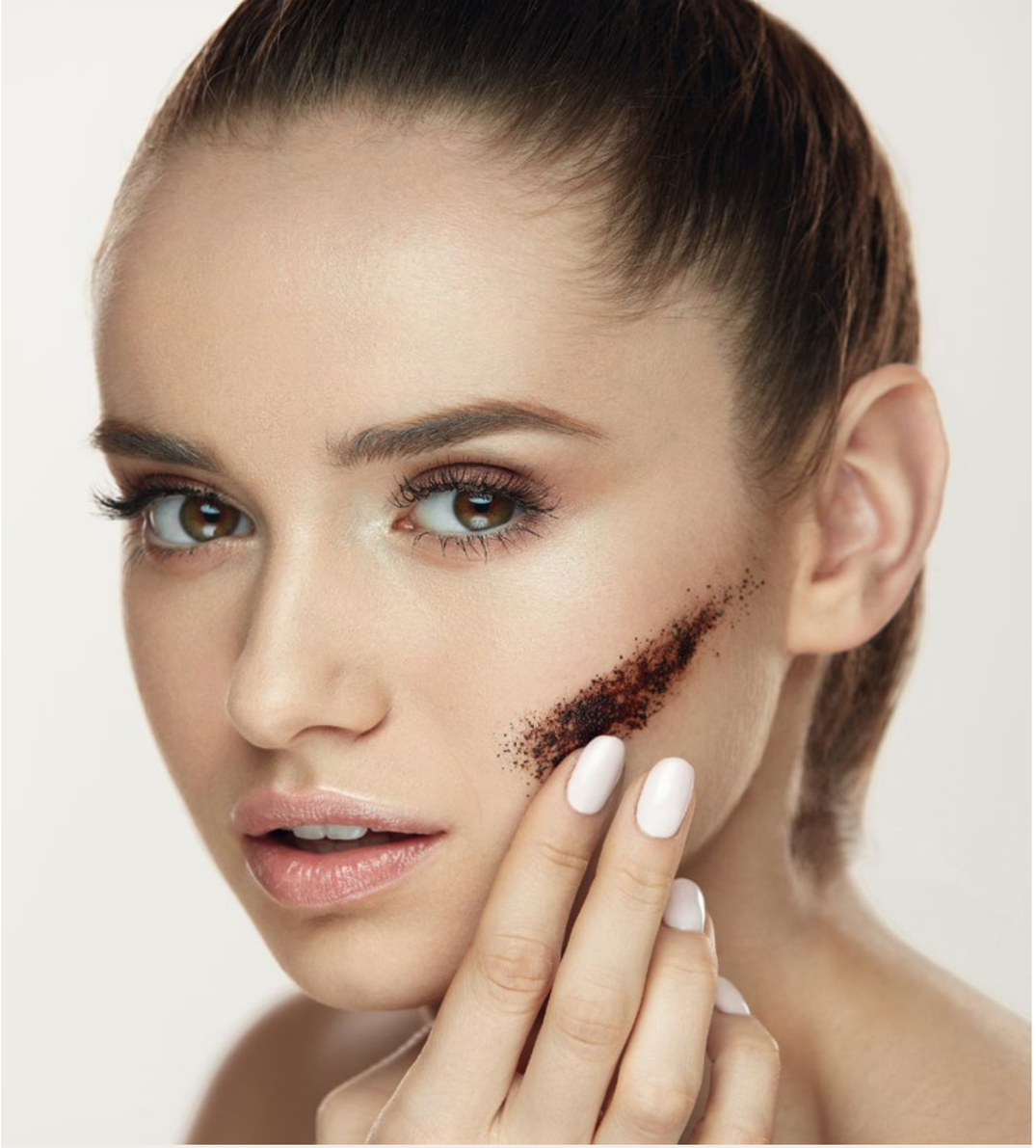
NUOVO EQUO ORGANIC:
UN PIACERE PER TE,
PER I TUOI CLIENTI,
PER IL PIANETA.

FAIRTRADE

MANUEL
Caffè
EQUO
organic

Nasce l'ultima referenza di una gamma completa che Manuel mette a disposizione del tuo bar insieme alla consulenza di professionisti competenti. Perché essere un partner Manuel Caffè significa poter contare su prodotti ottimi e una presenza qualificata e sempre disponibile dedicata al tuo business.

www.manuelcaffe.it



NEWS IN BEANS

Old-fashioned remedies or professional products: coffee in the world of cosmetics.

We are used to drinking it from a cup, savouring it during a welcome break. But we can actually spread it on our face, massage it into our legs or mix it with other elements for beauty treatments that really work. Thanks to its numerous properties, coffee is in fact the base for lots of cosmetic preparations, used for a great many years in household remedies or professional products.

One of the ways coffee is used the most in the world of beauty is in anti-age creams. Caffeine in fact contains natural anti-oxidants that combat free radicals and cell ageing. Caffeine masks and creams lend special tone and vigour to facial skin, improving its elasticity.

Coffee is also used to eliminate those annoying bags under the eyes and in general to improve microcirculation in the face. One of the many properties of coffee is that it reduces the excess liquid in tissues, absorbing it effectively and stimulating drainage. An old-fashioned remedy against the puffiness of tired eyes is a nice cold coffee poultice. Try it, and say goodbye to those baggy eyes!

Of its many uses, ground coffee is also an important ally against cellulite, helping to improve circulation and combat the accumulation of fat. Mixing coffee grounds with our normal body cream can prove to be very useful in the fight against the much-feared "orange-peel" effect.

As well as for the wellbeing of the body, coffee is also used for treating hair. Dyes made from coffee in fact give the hair glossy natural highlights and hair masks with caffeine in them stimulate the hair follicles, guaranteeing a regenerating effect on the scalp.

So what with masks, creams and dyes, over the years, coffee has been adopted right across all the products in the world of cosmetics and it is an essential ally in our daily beauty routine.

Guardiamoci negli occhi.

PER NOI DI MANUEL CAFFÈ COMUNICARE È UNA QUESTIONE DI EMOZIONI.

Oggi siamo coinvolti con energia e slancio nel nostro lavoro e nei nostri progetti personali: scegliamo velocemente i prodotti da acquistare, spaesati in un mare di offerte commerciali. La comunicazione che ci circonda è spesso invadente e questo aumenta la nostra sfiducia nel mercato. Cosa cerchiamo ogni giorno e di cosa abbiamo realmente bisogno?

A Manuel Caffè abbiamo provato a capirlo, analizzando le esigenze reali delle persone, cercando di trovare strategie comunicative al passo con i tempi.
Oggi la domanda crescente è quella di fiducia. È necessario affidarsi a chi ci trasmette sicurezza e professionalità, a chi sa capirci e portarci sulla giusta strada. Basandoci su questo bisogno concreto abbiamo costruito la comunicazione di Manuel Caffè: senza sommergere con parole e immagini, creando invece relazioni di fiducia.

La comunicazione negli ultimi anni, grazie anche alla diversificazione dei canali social, ha subito una rivoluzione totale, rendendo ogni prodotto e ogni informazione sempre a portata di click. Allo stesso tempo però, tra scambi telematici e il quotidiano tran tran, le distanze a livello personale vanno aumentando.
Da Manuel puntiamo a una comunicazione sempre al passo con i nuovi media senza mai tralasciare i nostri principi guida: il contatto umano, la cortesia, la professionalità. Sfruttiamo il cambiamento

L'attitudine comunicativa del perfetto barista in 5 punti:

- ispirare fiducia con un comportamento sicuro
- essere ottimista e avere un atteggiamento positivo
- essere sempre aperto alle novità, ai nuovi stimoli e ai cambiamenti tecnologici
- saper costruire in poco tempo una relazione e uno scambio comunicativo
- essere empatico verso gli altri e saper regalare sempre un sorriso

The communicative attitude of the perfect barista in 5 points:

- inspire trust with confident behaviour
- be an optimist and have a positive outlook
- be always open to new things, new stimuli and technological change
- know how to quickly create a relationship and communicative exchange
- be empathetic towards others and always have a smile ready

LET'S LOOK EACH OTHER IN THE EYE.
For us at Manuel Caffè, communicating is a question of emotions.

Today we are so caught up with energy and enthusiasm in our work and personal projects: we quickly choose the products we buy, awash in a sea of promo offers. We are surrounded by communication that is often invasive and this increases our mistrust of the market. So every day we are on a hunt for what we really need.

At Manuel Caffè we have tried to understand this is exactly, analysing people's real needs, trying to find communicative strategies in line with the times.
Today there is a growing demand for trust. We need to turn to those who convey reassurance and professionalism, to those who understand us and guide us along the right path. With this tangible need in mind, we have built Manuel Caffè communication without a plethora of words and images, trying instead to create relationships based on trust.

Over recent years, thanks also to a diversification in social channels, there has been a real revolution in communication, with every product and all information now just a click away. At the same time however, with all our telematic exchanges and daily grind, distances on a personal level have actually increased.
At Manuel we focus on communication that always moves at the same pace as new media without ever neglecting our guiding principles of human contact, courtesy, and professionalism.
We make the most of this change without losing sight of the emotional component in order to meet the needs of an evolving society and, at the same time, rediscover a dimension of friendliness.

Today's dynamic scenario makes it increasingly more important to listen to others and rediscover those little daily pleasures. Coffee is and always will be a synonym of pause, a welcome break of freshness in the summer, a deserved moment of relaxation after a busy day. What makes the difference when choosing is the human relationship: the welcome, the positive attitude and polite guidance towards the best option. At Manuel we know how important it is to inspire trust, but also to add a smile at the right moment and understand, with a touch of empathy, what the person before us needs to brighten a rather grey day with a burst of energy or a sweet treat.

At Manuel Caffè we think we should be led by emotional intelligence in those important moments of our lives and we cultivate this aspect with enthusiasm and vitality. We believe that a smile says more than a thousand words and having guarantees can relieve us from the onus of making a choice. We focus on relationships, on comprehension and positivity, on the pleasure of relying on quality.
We have always known that communicating is important and heartfelt communication even more so.

«Le relazioni, non le cose sono il fondamento costitutivo dell'universo.»

"…the essential properties of an organism, or living system, are properties of the whole, which none of the parts have. They arise from the interactions and relationships among the parts."

(Fritjof Capra, fisico / *physicist*)

senza perdere di vista la componente emotiva, per andare incontro alle esigenze di una società in evoluzione e riscoprire allo stesso tempo una dimensione di convivialità.

Nello scenario dinamico di oggi è importante sempre più l'ascolto dell'altro e la riscoperta di piccoli piaceri quotidiani. Il caffè è e sarà sempre sinonimo di pausa, una dolce parentesi di freschezza nella stagione estiva, il meritato relax dopo molti impegni. Nel momento della scelta è il rapporto umano che fa la differenza: l'accoglienza, la positività e la guida gentile verso l'opzione migliore. A Manuel sappiamo quanto è importante ispirare fiducia ma anche saper regalare un sorriso al momento giusto e capire, con un pizzico di empatia, di cosa ha bisogno chi ci sta di fronte per risollevare una giornata un po' grigia con una carica di energia o una dolce coccola.

Da Manuel Caffè pensiamo che sia l'intelligenza emotiva quella che deve guidarci nei momenti importanti della vita e la coltiviamo, con entusiasmo e vitalità. Crediamo che un sorriso valga più di mille parole e che avere delle garanzie possa sollevare dal peso della scelta. Puntiamo sulle relazioni, sulla comprensione e sulla positività, sul piacere di affidarsi alla qualità.
Sappiamo da sempre che comunicare è importante, e farlo con il cuore lo è ancora di più.

Grande ritorno a Vinitaly.

Un successo per il Prosecco De Giusti.

Dopo oltre quarant'anni siamo a servizio della cultura gastronomica italiana: prima con Manuel Caffè e da qualche tempo anche con il nostro prosecco. Curiamo la produzione enologica con tutta la passione e la professionalità che da sempre ci contraddistinguono e il risultato ci rende orgogliosi. Produciamo un vino che è frutto della nostra storia e del nostro territorio, il Prosecco Superiore Conegliano e Valdobbiadene, una vera eccellenza.
E come sappiamo le eccellenze vengono apprezzate! De Giusti è tornato quest'anno per la seconda volta a Vinitaly riscuotendo ottime critiche e un grande successo. Il Vinitaly, manifestazione di importanza internazionale, si è tenuto a Verona dal 15 al 18 aprile 2018 ed è stato il momento ideale per il lancio del nostro prodotto di punta della stagione: il Prosecco De Giusti Brut, oltre alle versioni Dry ed Extra Dry. L'appuntamento si è concluso in modo molto positivo, con un grande afflusso e un importante interesse internazionale verso tutta la nostra produzione enologica.
La visione imprenditoriale De Giusti nel mondo del food si conferma ancora una volta versatile, spaziando dal caffè al vino. Mettiamo da sempre la nostra passione a servizio delle migliori materie prime per proporre il vero made in Italy di eccellenza.

A GREAT RETURN TO VINITALY. *Success for Prosecco De Giusti.*
For over forty years, we have been at the service of Italian gastronomic culture: first with Manuel Caffè and, for a while now, also with our prosecco. We dedicate to our wine production all the passion and professionalism that has always made us stand out and we are proud of the results. A result of our history and our terrain, our Prosecco Superiore Conegliano e Valdobbiadene is a true excellence.
And, as we all know, excellences are always appreciated! This year, De Giusti was back at Vinitaly for the second time, hailed with excellent feedback and great success. An event of international importance, this year Vinitaly was held in Verona from 15 to 18 April and it was the ideal moment for launching our top product for this season: Prosecco De Giusti Brut, in addition to its Dry and Extra Dry versions.
The show brought great results, with good attendance and important international interest in all our wines. The De Giusti business vision in the world of food once again confirms its versatility, ranging from coffee to wine. We have always put our enthusiasm at the service of the best ingredients, an example of true excellence "Made in Italy".

A sostegno della cultura.

"Andy Warhol e le Superstar": Manuel promuove l'arte contemporanea.

Si conferma l'impegno di Manuel Caffè a sostegno di grandi iniziative e progetti culturali. Questa volta ci siamo avvicinati al mondo dell'arte contemporanea occupandoci della sponsorizzazione della mostra "Andy Warhol e le Superstar" ospitata nello storico palazzo di Ca' dei Carraresi, nel centro di Treviso, dall'11 novembre al primo luglio 2018. Un insieme di ritratti di personaggi famosi eseguiti da Andy Warhol con la sua celebre cifra stilistica: da Marilyn Monroe al trevigiano Mario Borsato.
Per l'occasione noi di Manuel abbiamo voluto celebrare Andy Warhol con una speciale edizione della nostra miscela selezionata, in un'accattivante confezione dalla grafica pop. Abbiamo pensato anche a una promozione per i fedelissimi: una t-shirt firmata Manuel Caffè in omaggio al maestro dell'arte contemporanea, da aggiudicarsi completando la tessera 10+1.
La mostra ha attirato e continua ad attirare moltissimi visitatori, sottolineando ancora una volta l'impegno di Manuel Caffè nella promozione di importanti progetti.

SUPPORTING CULTURE.
"Andy Warhol e le Superstar!": Manuel champions contemporary art.
Manuel Caffè support for great cultural initiatives and projects continues. This time we step into the world of contemporary art with sponsorship of the "Andy Warhol e le Superstar!" exhibition at the historic Ca' dei Carraresi palazzo in the centre of Treviso. Running from 11 November 2017 to 1 July 2018, this is a collection of portraits of famous celebs by Andy Warhol in his celebrated style: from Marilyn Monroe to Treviso-born Mario Borsato. For the occasion, we at Manuel have decided to pay homage to Andy Warhol with a special edition of our selected blend, in eye-catching packaging with pop graphics. We have also come up with a promotion for our most loyal customers: a Manuel Caffè t-shirt that is a tribute to the maestro of contemporary art, all yours when you complete your 10+1 card. This exhibition has attracted and continues to attract huge numbers of visitors, once again highlighting commitment by Manuel Caffè to promotion of important projects.

10+1

Velluto: aroma regale.

Ecco l'esclusiva miscela Manuel Caffè in edizione limitata.

Da piantagioni selezionate del Centro America arriva Velluto: la nuova miscela di Manuel Caffè in edizione limitata, frutto della nostra incessante ricerca per proporre l'eccellenza.
La miscela Velluto è composta per il 70% di Coffea Canephora (robusta) che dona al caffè una nota intensa di cacao amaro e una morbida consistenza. Il velluto è da sempre un tessuto utilizzato per abiti sontuosi, morbido ed elegante, come il gusto di questa specialità Manuel Caffè: un aroma raffinato e penetrante, un sapore intenso e vellutato.
L'andamento di Velluto nei primi mesi di lancio è pienamente positivo, apprezzato da tutti coloro che sono attenti alle novità e mettono sempre la qualità al primo posto.
Con Velluto abbiamo voluto sperimentare in pieno stile Manuel per giungere, dopo un lungo studio condotto nella nostra torrefazione, a una miscela di eccellenza.

VELLUTO: ROYAL AROMA. *Introducing the exclusive limited edition Manuel Caffè blend.* From selected plantations in Central America, we bring you Velluto: the new limited edition Manuel Caffè blend, the result of our relentless experimentation into the production of excellence. Velluto blend is 70% Coffea Canephora (Robust) which gives it an intense note of bitter cocoa and a soft consistency. Velluto means velvet in Italian, a fabric that has always been used for sumptuous, soft, elegant clothes, just like the taste of this Manuel Caffè speciality: refined penetrating aroma, intense, velvety taste.
Velluto has seen very positive feedback in the initial months since its launch, popular with all those attentive to new products who always put quality in first place.
Our aim with Velluto was to experiment in total Manuel style, and after lengthy studies carried out in our roasting factory, to achieve a blend of excellence.

Manuel on the blog.

UN'ARMONIA DI SAPORI SULLE NOTE DEL PROSECCO DE GIUSTI.

Un aperitivo sulla spiaggia all'ora del tramonto, una sera d'estate in giardino in compagnia, un'elegante cena di coppia: scegliete voi la cornice ideale per gustare il nostro antipasto speciale. Scopriamo insieme un'altra delle fresche idee direttamente dal blog di Manuel: le capesante al prosecco con speck croccante. Una ricetta estiva pensata per stupire gli amici con un piatto raffinato o da proporre come entrée per una cena romantica. Un mix di sapori elegante, esaltato al meglio dal Prosecco De Giusti DOC. In alto i calici!

MANUEL ON THE BLOG. *Harmonious flavours on the notes of Prosecco De Giusti.* An aperitif on the beach at sunset, a summer evening in the garden with friends, an elegant dinner for two: you choose the ideal setting for enjoying our special antipasto. We discover together another fresh idea directly from the Manuel blog: scallops in prosecco with crispy speck. A summer recipe created to amaze your friends with a refined dish or serve as an entrée for a romantic dinner. A mix of elegant flavours, enhanced to the max by Prosecco De Giusti DOC. Raise your glass!

Capesante al prosecco e timo con vela di speck croccante

Ingredienti per 2 persone

- 8 capesante freschissime
- 4 fette di speck
- 1 bicchiere di Prosecco De Giusti
- sale marino integrale
- pepe bianco
- prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- olio extravergine di oliva
- mezzo cucchiaino di paprica dolce

Preparazione

> Essiccare le fette di speck in forno ventilato a 80° per 30 minuti e tenerle da parte.
> Aprire, pulire e lavare bene le capesante, tenendo solo il muscolo centrale e il corallo. Dividere poi i coralli con le forbici.
> Versare in una padella antiaderente un cucchiaio d'olio e lo spicchio d'aglio schiacciato.
> Lasciare insaporire a fuoco basso per un minuto e versare le capesante insieme ai coralli.
> Aggiungere il prosecco, alzare il fuoco e lasciare sfumare per 2 minuti.
> Aggiustare di sale e pepe bianco.
> Prelevare i coralli e il fondo di cottura. Frullarli con un frullatore a immersione per creare una sorta di maionese rossa, aggiungendo a filo 2 cucchiai d'olio e mezzo cucchiaino di paprica dolce.
> Riscaldare velocemente le capesante e servirle con la maionese, le vele di speck e una spruzzata di prezzemolo fresco tritato.

Scallops in prosecco and thyme, with slices of crispy speck

INGREDIENTS FOR 2 PEOPLE:

- 8 very fresh scallops
- 4 slices of speck
- 1 glass Prosecco De Giusti
- unrefined sea salt
- white pepper
- parsley
- 1 clove of garlic
- extra-virgin olive oil
- half a teaspoon of sweet paprika

PREPARATION

> Crisp the slices of speck in a fan oven at 80° for 30 minutes and put aside.
> Open, clean and wash the scallops thoroughly, keeping only the central muscle and the coral. Snip out the corals with scissors.
> Put a spoonful of oil and the crushed garlic clove into a non-stick frying pan.
> Let the garlic infuse the oil over a low heat for a minute and then add the scallops and corals.
> Pour in the prosecco, increase the heat and simmer to reduce for 2 minutes.
> Add salt and pepper to taste.
> Take out the corals and cooking liquid. Blend with a immersion blender to make a sort of red mayonnaise, drizzling in 2 dessertspoons of oil and half a teaspoon of sweet paprika.
> Quickly reheat the scallops and serve with the mayonnaise, the crisped speck and a sprinkle of freshly chopped parsley.

Specialty: per chi vuole di più.

DA PIANTAGIONI SELEZIONATE IN TUTTO IL MONDO, UN'ESCLUSIVA NOVITÀ.

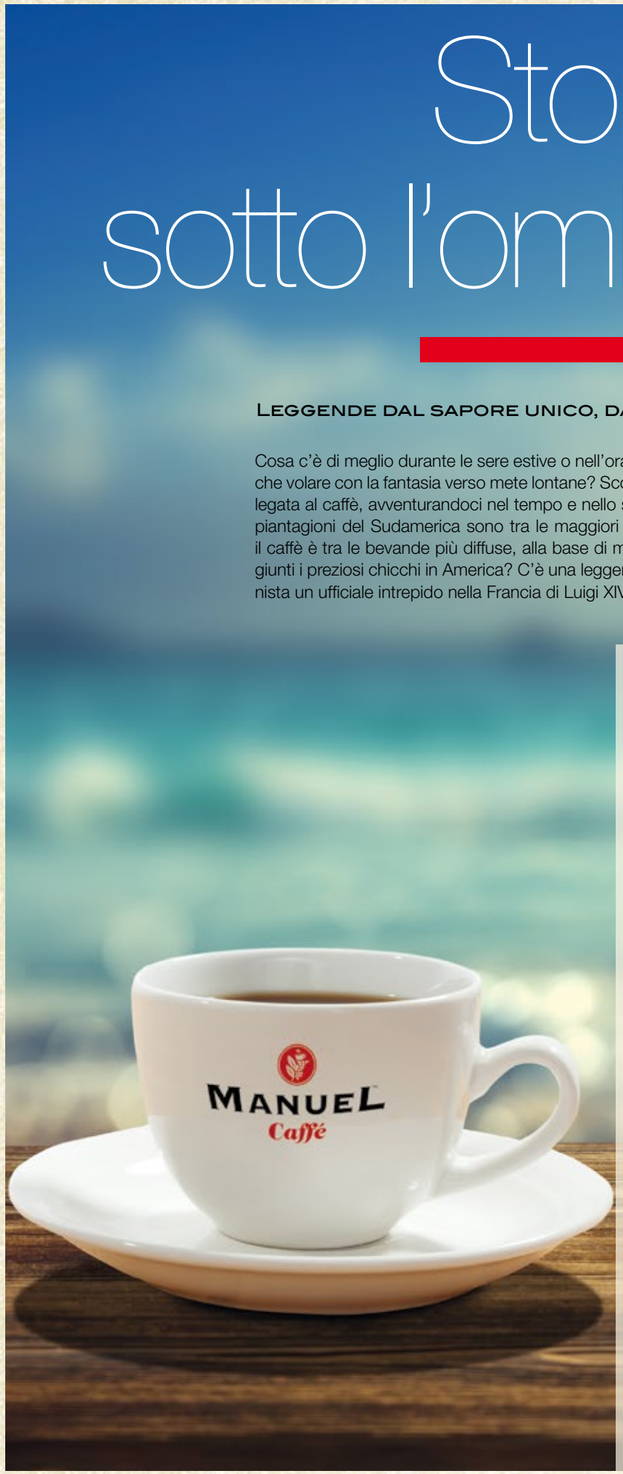
Da sempre abbiamo il pallino della ricerca, un occhio di riguardo per la filiera produttiva e la volontà di non accontentarci: abbiamo raggiunto cultivar selezionatissime per proporre nuove esperienze di gusto. È così che sono nate le nostre monorigini Specialty.
Di altissimo pregio, le referenze Specialty sono totalmente rintracciabili, con caratteristiche organolettiche superiori ai caffè commerciali: per ottenere questa denominazione devono ricevere un punteggio almeno pari a 80 nel protocollo di valutazione della Specialty Coffee Association.
Le nostre Specialty provengono dai terreni vulcanici del Costa Rica, dagli altipiani dell'Etiopia, dalle verdi terre dell'Indonesia: un vero giro del mondo all'insegna della qualità. Già dal pack sembra di sentire il gusto autentico, frutto di tradizione e ricerca. I barattoli da 250 g hanno un contenuto effettivo di caffè in grani di 125 g, così che l'aroma possa trasformarsi in puro piacere olfattivo una volta aperta la confezione.

SPECIALTY: FOR THOSE WHO WANT MORE.
An exclusive new product from selected plantations all over the world.
We have always had a thing about research, paying special attention to the supply chain and no desire to compromise: we have reached highly selected cultivars to be able to offer you new taste experiences. And this is how our Specialty single-origins came about.
Our very high quality Specialty products are totally traceable, with organoleptic characteristics superior to commercial coffees: to achieve this name they must receive a score of at least 80 in the evaluation protocol of the Specialty Coffee Association.
Our Specialty blends come from the volcanic terrain of Costa Rica, the high plains in Ethiopia, the green lands of Indonesia: a real journey of quality around the world. The pack itself already hints at its authentic flavour, the result of tradition and research. The 250g tins actually hold 125g of coffee beans, leaving room for the aroma to transform into pure olfactory pleasure as the tin is opened.

Storie sotto l'ombrellone.

Leggende dal sapore unico, da gustare fino in fondo.

Cosa c'è di meglio durante le sere estive o nell'ora della siesta in un pomeriggio assolato che volare con la fantasia verso mete lontane? Scopriamo insieme una storia affascinante legata al caffè, avventurandoci nel tempo e nello spazio tra suggestioni e sapori. Oggi le piantagioni del Sudamerica sono tra le maggiori a livello globale e in tutto il continente il caffè è tra le bevande più diffuse, alla base di moltissime preparazioni. Ma come sono giunti i preziosi chicchi in America? C'è una leggenda che lo narra e vede come protagonista un ufficiale intrepido nella Francia di Luigi XIV...



STORIES FOR THE BEACH. *Legends with unique flavour, for savouring right to last drop.* What could be better on a summer evening or during siesta time on a hot sunny afternoon than letting your imagination fly towards distant lands? Let's discover together a fascinating story linked to coffee, an adventure into time and space accompanied by fantasy and flavour. Today the plantations in South America are some of the world's best and coffee is one of the most popular drinks all over this continent, and used in many recipes. But how did these precious beans come to America? One particular legend starring an intrepid officer in the France of Louis XIV explains it all…

A theft pulled off by Gabriel de Clieu

At the start of the eighteenth century in France, coffee was a prized drink. King Louis XIV however, was less than awed by this new product and, in 1714, when the Burgermeister of Amsterdam sent him a gift of two coffee bushes in bloom, with an offhanded wave of the royal hand he sent them to be planted in the garden at Versailles. Chance had it that this coincided with the return home of Gabriel de Clieu, an officer in the French royal navy based in Martinique. In love with the aroma of coffee, de Clieu desired more than anything to take it with him back overseas. But how could he succeed when the only two plants in the whole of France belonged to the emperor and violation of the gardens at Versailles carried the death penalty? The officer is said to have first seduced a young maid who had links to the royal greenhouses. Then he convinced the girl to ask Dr. de Chirac, the court physician with access to the gardens, to take a bean from one of the coffee bushes. The doctor, convinced by her charms, did so and the young lady in turn gave the precious seed to de Clieu. The officer immediately sailed for Martinique where he landed after a long, arduous trip. Here he planted the coffee bean that he had miraculously managed to preserve and waited, hopefully. The plant took root and a few years later, Gabriel de Clieu was running a huge plantation and exporting his coffee to France, Jamaica and Brazil. Thanks to just one bean, the aroma of coffee thus spread throughout the whole of the American continent.

Il furto riuscito di Gabriel de Clieu

Agli inizi del Settecento, in Francia, il caffè era una bevanda pregiata. Ciononostante il Re Sole non sembrava dimostrare molta attenzione per il nuovo prodotto e nel 1714 quando il borgomastro di Amsterdam decise di offrirgli in omaggio due piante di caffè in fiore egli le spedì con noncuranza al giardino reale di Versailles.

Caso volle che in quel periodo fosse tornato in patria Gabriel de Clieu, ufficiale di marina di stanza nella Martinica. De Clieu, innamorato degli aromi del caffè, voleva a tutti i costi portarlo con sé oltreoceano. Ma come fare se le uniche due piante in tutta la Francia erano quelle dell'imperatore e violare il giardino di Versailles era punibile con la morte?

Si dice che l'ufficiale sedusse dapprima una giovane che aveva agganci nella serra reale. Dopo spinse la ragazza a chiedere al Dottor de Chirac, medico di corte che aveva accesso al giardino, di prelevare un chicco da una pianta di caffè. Il dottore, sensibile al fascino femminile, lo fece e la giovane a sua volta consegnò a de Clieu il prezioso seme.

L'ufficiale si imbarcò immediatamente per la Martinica dove arrivò dopo un lungo e travagliato viaggio. Qui piantò il chicco di caffè che era riuscito miracolosamente a conservare e attese speranzoso. La pianta attecchì e pochi anni più tardi Gabriel de Clieu era a capo di una grande piantagione ed esportava il suo caffè in Francia, Jamaica e Brasile. Grazie a un solo chicco gli aromi del caffè si sparsero così in tutto il continente americano.

VELLUTO.

LA NUOVA MISCELA PER CHI VUOLE DI PIÙ.

Ricco, cremoso, esclusivo. Con un gusto intenso di cacao amaro e una consistenza vellutata. Un caffè prodotto in edizione limitata, con miscele selezionatissime provenienti dal Sud America. È Velluto, la nuova proposta per chi desidera aggiungere appeal al fascino del proprio locale. Manuel Caffè ti offre sempre il massimo della qualità, per conquistare sempre più clienti.

MANUEL™
Caffè

www.manuelcaffe.it

WHITE. RED & GREEN