



Caffè del Caravaggio.
La scelta distintiva.





*“Il caffè si diffuse in Europa soltanto nel XVII secolo
con il nome provvisorio di VINO D'ARABIA,
per merito dei mercanti veneziani, di casa a Istanbul”.*

*Caffè del
Caravaggio*



Il Caffelier, il maestro del caffè.



Caro Ristoratore, le presentiamo il Caffelier del Caffè del Caravaggio.

Il Caffelier del Caffè del Caravaggio, l'esperto del caffè, ha creato un sistema innovativo e completo che le consentirà di distinguersi da tutti, proponendo ai clienti nel suo ristorante una grande novità: la degustazione dei caffè.

Un momento speciale e un servizio aggiuntivo da affiancare alla più consolidata scelta di vini e distillati. Un'attenzione speciale verso i clienti che può davvero fare la differenza.

Il Caffelier ha selezionato con cura e maestria i migliori caffè del mondo e ha ideato una carta dedicata alle varietà proposte per guidare i clienti nella scelta. L'esperto ha anche studiato un procedimento avanzato che permette di ottenere, con estrema facilità, un caffè semplicemente perfetto.

L'esperienza e le capacità sensoriali del Caffelier hanno tracciato una nuova strada per i ristoratori che desiderano proporre qualcosa in più, e presentare non più un semplice caffè a fine pasto, ma creare una vera e propria esperienza sensoriale.

Un nuovo stile per salutare i clienti, un nuovo modo per farsi ricordare.

il Caffelier





Da ora, il caffè è *à la carte*!

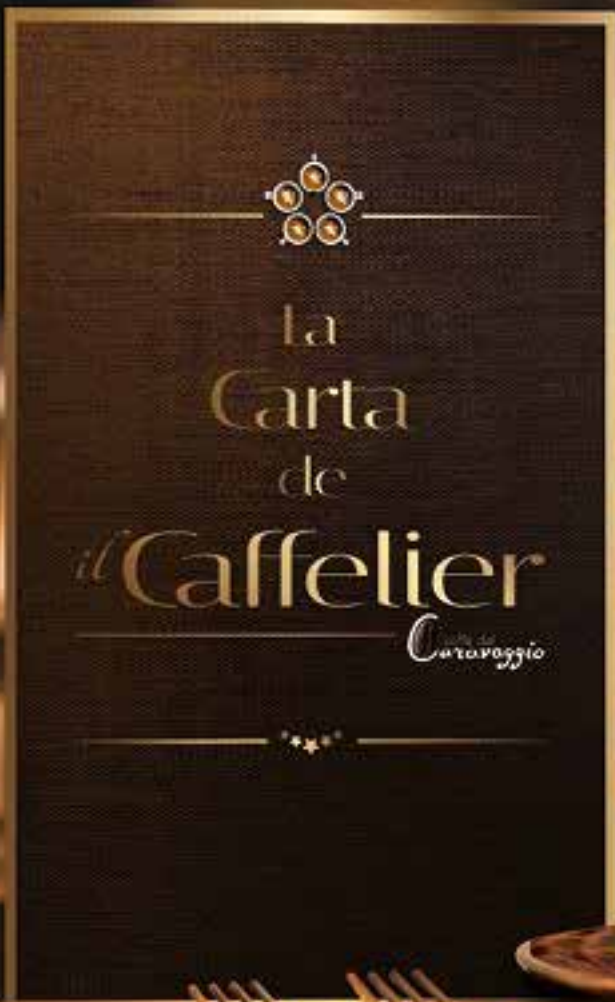
Scegliere il caffè proprio come si sceglie un vino.

Con questo obiettivo il Caffelìer ha creato un menu con le più pregiate tipologie di caffè al mondo, per offrire ai clienti una scelta in base al gusto o alla provenienza.

Nella carta del Caffelìer sono presenti monorigini esclusive e pregiate, apprezzate da intenditori e appassionati, e le migliori miscele di pura Arabica.

La carta del Caffelìer dà più valore al suo locale ed è uno degli elementi di un sistema completo ideato sia per proporre ai clienti l'eccellenza del caffè sia per migliorare i margini di guadagno del ristoratore.

Il caffè *à la carte* è la novità che la distingue come ristoratore e che anticipa ai clienti l'originale esperienza degustativa.





Pregiate, esclusive, distintive. Le monorigini pura Arabica.



Le monorigini pura Arabica 100% crescono in zone vocate e ad alta quota.
Grazie al microclima, al terreno e alla lavorazione del raccolto
conservano aromi e sapori unici.



IL CAFFELIER HA SELEZIONATO LE PIÙ PREGIATE AL MONDO.



Jamaica Blue Mountain

L'INCANTO DEL CARIBE
PER IL MIGLIOR CAFFÈ DEL MONDO.

*Dedicato agli intenditori, che lo considerano
il "re" dei caffè, ha un aroma intenso,
ricco e inconfondibile. Cresce nel cuore
della Giamaica a 2500 mt di altitudine.*



Guatemala Antigua Pastores

DALLA TERRA DEI VULCANI, TUTTA
L'INTENSITÀ DI UN GRANDE CAFFÈ.

*Dai fertili terreni vulcanici di Antigua,
in Guatemala, questo caffè è corposo e aromatico.
Perfetto per chi ama un retrogusto di frutta
secca ed esotica.*



Etiopia Sidamo

LA MIA AFRICA
IN OGNI PREZIOSO CHICCO.

*Dai monti del Sidamo, in Etiopia, questo caffè
è tra i più amati dagli appassionati. Ricco di
storia e tradizione unisce al suo gusto intenso
un aroma leggermente floreale.*



Nicaragua San Juan Biologico

DALLE MONTAGNE DI SAN JUAN
DEL RIO COCO L'ESCLUSIVO AROMA.

*Da San Juan del Rio Coco, la zona montuosa
del Nicaragua, questo caffè è corposo, morbido,
ed ha aromi floreali e fruttati.
È un caffè biologico che cresce all'ombra
e non ha bisogno di trattamenti, grazie
alla natura boscosa del territorio.*



Decaffeinato Biologico

TUTTA LA QUALITÀ DELLA PURA ARABICA
PER UN DECAFFEINATO INIMITABILE.

*Il decaffeinato biologico corposo
e ricco di fragranza.
Ottenuto solo con i raccolti
delle migliori qualità di pura Arabica
del Centro America e dell'Etiopia.*





Innovazione e tecnologia per la perfezione del risultato.

Caffè del Caravaggio, con l'esperienza del Caffelier, ha creato un sistema strutturato e completo basato su una tecnologia innovativa che permette di ottenere ogni volta un caffè perfetto.

L'eccellenza del caffè è assicurata da una macchina intuitiva e semplice da utilizzare e da un nuovo metodo creato per la perfetta conservazione del caffè, che consente di mantenere intatti tutti gli aromi e i pregi della materia prima.

Innovazione e tecnologia per assicurare gusto e piacere di una tradizione antica.









La macchina semplicemente perfetta.



Caffè del Caravaggio propone un nuovo metodo di estrazione, basato su una tecnologia avanzata eppure semplicissima da utilizzare.

Grazie alla presenza di un microcomputer tutti i parametri sono sotto controllo, in particolare la pressione e la temperatura sono sempre mantenute costanti per assicurare un risultato ottimale.

La nostra macchina è stata pensata per soddisfare anche le esigenze logistiche, come lo spazio a disposizione nel locale. È, infatti, un modello modulare che il ristoratore potrà comporre in assoluta libertà, perché non richiede nessun allaccio idrico e offre un'estetica dal design moderno e impattante.



*Cialda
compostabile**



*Compostable
coffee pod**

**test condotti da un laboratorio indipendente accreditato DIN ISO 17025*



Aromi e virtù custoditi nella nuova eco-cialda.

Non è una cialda comune, ma un nuovo concetto pensato ad hoc dal Caffeliero del Caffè del Caravaggio per riuscire a conservare in modo perfetto gli aromi, la giusta umidità e la freschezza della tostatura.

Le nostre cialde sono state create con un processo innovativo che le rende compostabili al 100%, con il minimo impatto ambientale, rendendo non solo ampia la scelta tra le varietà proposte, ma anche semplice l'utilizzo e lo smaltimento successivo.

La cialda ecologica Caffè del Caravaggio è uno scrigno innovativo che custodisce i più pregiati caffè del mondo e semplifica tutte le fasi dell'estrazione, dall'inizio alla fine.



Per un buon caffè non serve più il barista.



Con la macchina Caffè del Caravaggio non è necessario essere un bravo barista per fare un buon caffè. È così intuitiva e semplice da usare che basta un dito per avere un risultato perfetto, ed è così evoluta e performante che si pulisce in totale autonomia.

Basta un solo minuto, dal momento dell'accensione, per essere operativa, consentendo di accenderla solo all'occorrenza per ottenere un risparmio energetico davvero significativo.

La macchina del Caffè del Caravaggio ha in dotazione un sistema di filtri intercambiabili, che consentono di erogare un caffè su misura e con la quantità desiderata, per preparare non solo il caffè espresso, ma anche il caffè americano e il caffè crema lungo.



CAFFÈ ESPRESSO



CAFFÈ CREMA LUNGO



CAFFÈ AMERICANO



IL TOP

Il top salva calore personalizzato che indica la tipologia del caffè contenuto.



LA TAZZINA

Ha un design innovativo che consente di mantenere la crema sempre perfetta. La tazzina è dotata di un manico circolare, comodo e armonioso.

IL CUCCHIAINO

Il cucchiaino ha un design impattante, caratterizzato da una serie di forature ad arco che consente di miscelare lo zucchero in modo ottimale, evitando la dispersione del calore e lasciando la crema compatta.



Eccellenza nel servizio e nel design.

Quando si presenta un servizio d'eccellenza nulla è lasciato al caso. Per questo Caffé del Caravaggio ha affidato alla creatività del designer Giorgio Tedioli lo studio di una linea di accessori dall'estetica moderna, elegante e distintiva. Soprattutto un design funzionale e made in Italy, per gustare un caffè sempre caldo e cremoso.



Impegno, innovazione e ricerca di qualità.

Caffè del Caravaggio è un progetto nato dalla collaborazione con prestigiosi istituti di ricerca e con i principali esperti del settore che hanno certificato l'impegno e il raggiungimento dei più alti standard di qualità.



Mario Negri
Institute



Bureau Veritas
Consumer Product
Service GmbH
Hamburg
(Germany)



Istituto Italiano
del marchio
di Qualità IMQ Spa
(Italian Institute
for Quality certification)



CSI Certificate
and Testing Institute







TENACTA GROUP SPA

Azzano S. Paolo (BG) Italy

N. Verde: 800 718 787

caffedelcaravaggio.it - info@caffedelcaravaggio.com

