

La torrefazione Nerokaffè nasce con l'obiettivo di realizzare un caffè di alta qualità seguendo il metodo di lavorazione tradizionale. Il raggiungimento di questo risultato è possibile grazie alla costante ricerca e selezione di diverse colture di caffè ed al perfezionamento del processo stesso di tostatura.

Lenta, graduale e costantemente monitorata dall'occhio esperto del torrefattore, la nostra tostatura viene effettuata separatamente per ogni singola tipologia di caffè crudo così da estrarne le migliori parti aromatiche ed ottenere un prodotto unico.

Integrando ed amalgamando pregi e caratteristiche di caffè di origini diverse, dunque, Nerokaffè realizza i suoi blend dal gusto equilibrato e dall'aroma intenso ed armonico.

La nostra gestione all'insegna della qualità e della tradizione punta a realizzare un prodotto altamente artigianale e ad assicurare un servizio volto a soddisfare una Clientela sempre più attenta oggi alla qualità di ciò che consuma.

Nerokaffè produces high quality coffee following the traditional method of roasting. We get this result with constant research and selection of different kinds of coffee and perfecting the process of roasting.

We roast each single type of coffee separately and slowly to extract the best aromatic parts and so to obtain a perfect product.

Nerokaffè creates its blends with an intense and harmonious aroma. The quality and tradition of our management desires to give and guarantee the client a highly crafted product.



Via Don Luigi Catelli 1 - 03024 Ceprano (Fr)
T. 0775.919621 - C. 338.2810659 - 377.5296503
P.Iva 02494010602
nerokaffe@gmail.com

www.torrefazionenerokaffe.com

NEROKaffè
torrefazione

LINEA BAR:

Dalla selezione delle più pregiate qualità di caffè verde provenienti dai diversi paesi d'origine, NeroKaffè compone le sue squisite ed aromatiche miscele seguendo la migliore tradizione di tostatura italiana.

From a selection of the highest quality green coffee from different countries of origin, NeroKaffè creates its delicious and aromatic mixtures according to the best tradition of Italian roast.

LE MISCELE | BLENDS

☪☪☪☪ GOURMET BLEND:

Composta per il 60% da caffè Robusta a bassissima acidità, lavati e selezionati, questa miscela è contraddistinta da una particolare cremosità e dalla dolcezza conferita dal 40% di Arabica anch'essa di alta qualità. Il risultato è un caffè color nocciola dal retrogusto aromatico e persistente. Indicata per coloro che amano il caffè senza zucchero.

Composed of 60% of Robusta coffee with low acidity, washed and selected, this blend is characterized by a particular creaminess and sweetness conferred by 40% Arabica also of high quality. The result is a aromatic hazel coffee and a persistent aftertaste. Suitable for those who love sugar free coffee.

☪☪☪☪ CLASSIC BLEND:

Dalle caratteristiche più forti e marcate, la miscela è studiata in modo da ottenere un caffè in tazza corposo e più ricco di caffeina grazie alla sua composizione in prevalenza di Robusta (80% tra cui Congo Selection e Natural Uganda). Il restante 20% di Arabica conferisce i profumi e gli aromi che rendono unico l'espresso italiano.

The mixture is studied strongest and most marked, in order to get a full-bodied coffee cup and richer in caffeine to its composition mainly Robusta (80% including Congo Selection and Natural Uganda). The remaining 20% of Arabica gives the scents and aromas that make it unique Italian espresso.

☪☪☪☪ DEK BLEND:

Miscela di caffè Arabica e Robusta decaffeinati con il procedimento Demus® che permette di togliere il 99,97% della caffeina lasciando immutate le caratteristiche di ogni singolo chicco. Il risultato è un caffè inalterato nel gusto, nell'aroma e nella corposità.

Blend of Arabica and Robusta coffee decaffeinated using the procedure Demus®, which allows us to remove 99.97% of the caffeine leaving the characteristics unchanged of each bean. The result is an unaltered coffee with a full bodied flavor.

CIALDE & CAPSULE | PODS AND CAPSULES:

Sono porzioni da 7 gr. di caffè torrefatto, macinato, dosato e pressato che garantisce un risultato in tazza qualitativamente sempre costante.

Tradizione ed innovazione, quindi, camminano di pari passo per far sì che un espresso possa essere perfetto anche al di fuori del bar.

Le miscele di caffè che proponiamo in cialde e in capsule sono le stesse che forniamo in grani ovvero **Gourmet Blend, Classic Blend e Decaffeinato**.

The pod and the capsule are in portions from 7 gr. of roasted, ground, dosed and pressed coffee that guarantee a constant quality in the cup.

Therefore, innovation and tradition go hand in hand to ensure an espresso can be perfect even outside a bar.

*We guarantee pods and capsules are the same quality of our mixtures as we explained in the BAR LINE namely **Classic Blend, Gourmet Blend e Decaffeinated**.*

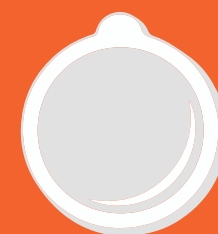


IN UFFICIO... un ottimo caffè è il modo migliore per concedersi una pausa di relax, recuperare attenzione e concentrazione nei momenti di stanchezza. Per assaporare al meglio le nostre miscele forniamo macchinette in comodato d'uso gratuito.

@ OFFICE... *The best way to relax for a moment at work is have a good coffee. This will allow you to pay attention and concentration in stressful moments. We provide free coffee machines, in order to use to best enjoy our coffee blends.*

A CASA... oggi sempre di più, ci si concede il piacere di un espresso in quanto più veloce, più pulito e sempre fresco, grazie all'atmosfera protettiva che mantiene intatto il gusto e l'aroma del caffè come appena macinato.

@HOME... *Today, however, the pleasure of an espresso at home is used much more frequently. Due to our faster, cleaner, and fresh coffee. This is guaranteed by a protective atmosphere for capsules and pods.*



Ø 44

1 tazza (7gr.)

Cialda misura standard ESE

*Easy serving espresso
Standard pod measure*

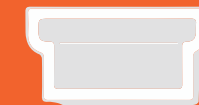


Ø 38

1 tazza (7gr.)

Cialda da 38 mm necessita
dell'apposito adattatore

Pods 38mm higher and narrow



Diam. inf: 34,8 mm
Diam. sup.: 38,0 mm
Altezza: 20,7 mm

*lowe diameter: 34,8 mm
higher diameter: 38,0 mm
height: 20,7 mm*

COFFEE CORNER:

Ciò che ci permette di gustare un ottimo caffè è innanzitutto la qualità del caffè stesso ma anche la ricchezza delle proprietà organolettiche presenti nei chicchi macinati al momento; questa la prerogativa che permette di sfruttare al meglio tutto il gusto e l'aroma.

La nostra proposta prevede l'allestimento di corner personalizzati dedicati alla vendita di caffè sfuso. Per l'esposizione e l'erogazione del caffè in grani, quindi, forniamo silos in acciaio inox, realizzati e brevettati da noi. Completiamo il servizio con macinacaffè ed accessori per il confezionamento.

Questa offerta è rivolta a negozi di coloniali, enogastronomie, cantine ed enoteche ma anche panetterie e pasticcerie. In queste realtà, in cui la cura e l'attenzione per la qualità delle materie prime non vengono mai meno, il NeroKaffè può rappresentare un valore aggiunto che ben si sposa con il tradizionale stile italiano del buon gusto e della buona cucina.

Great coffee is not only made primarily by it's quality itself but also by the richness of the organic properties present in freshly ground beans. We mustn't forget the quality of the roasting and roster large experience.

Our proposal provides for the establishment of customized corner dedicated to selling coffee in bulk. For the display and the delivery of coffee beans we supply stainless steel silos produced and patented by us. We provide also coffee grinder and accessories for the packaging.

This offer is for colonial shops, Fine Dining and wineries but also bakeries and pastry shops. That have our same attention to quality. We take extreme care in mantaining high quality products. Nerokaffè can represent an added value that keeps to the traditional Italian style of good taste and good food.

