

CAPOCCETTI ESPRESSO 1930



Catalogo Prodotti

LA NOSTRA STORIA



LA NOSTRA STORIA

Capoccetti espresso è una delle firme tra le più storiche nel panorama delle torrefazioni del Centro Italia. Dall'ormai lontano 1930, anno della propria fondazione, si è sempre contraddistinta come azienda di alta fascia del canale Ho.Re.Ca. e punto costante di riferimento per locali pubblici del territorio di origine.

Oggi il marchio Capoccetti espresso tramite il lavoro costante dei propri agenti e rivenditori dislocati sia sul territorio locale sia in diverse zone fuori regione, è presente in circa 500 locali Ho.Re.Ca. ed inoltre distribuito tramite propri concessionari esclusivi in circa 15 Paesi extraconfine. La lunga tradizione della famiglia rinnovata in 4 generazioni, la conoscenza del mercato, la passione per il proprio lavoro, la cura estrema del prodotto, il tutto racchiuso in un unico brand, costantemente presente sul mercato da circa 9 decenni.

Il restyling recente del proprio logo, una vasta gamma di miscele e di prodotti specifici per il settore bar, la validità e la professionalità nel servizio, per un marchio sempre più vincente ed affermato.

LA NOSTRA FILOSOFIA

La nostra filosofia aziendale e sin dai tempi dell'inizio attività sempre la stessa, ossia quella di produrre in assoluto eccellenti miscele di caffè, perseguendo in tal modo la tradizione di famiglia nel mantenere elevatissimi standard qualitativi, e nella ricerca di fornire prodotti diversi ma tutti dal gusto inconfondibile ed unico. Per l'ottenimento di un prodotto di così alto target fondamentali è l'intero ciclo produttivo, iter alquanto articolato e composto da diversi step.

Selezione della materia prima: attraverso una valutazione approfondita e professionale del caffè verde già nei territori di raccolta, e susseguentemente con analisi di laboratorio nei depositi di stoccaggio.

Tostatura: che avviene solo attraverso aria riscaldata e non con fiamma diretta sul chicco, rispettando tempistiche di cottura molto lente e temperature di lavorazione differenziate per tipologia di prodotto. Al termine del ciclo di cottura il caffè viene raffreddato esclusivamente ad aria forzata, senza immissione alcuna di acqua o similari, lasciando il chicco in tal modo fragrante e profumato.

Stoccaggio: procedura che avviene subito dopo la tostatura con inserimento del prodotto in appositi silos predisposti alla decantazione del prodotto, periodo nel quale il caffè raggiunge la sua massima espressione olfattiva e di fragranza.

Confezionamento: fase che segue la decantazione, e che tramite macchinari tecnologicamente all'avanguardia consente al prodotto ormai pronto alla vendita, di essere inserito in packaging appositamente studiati per una perfetta e duratura conservazione inerte del prodotto.

LE MONOCULTURE



TERRAE BIO

SACCHETTO DA 1 KILO
TIPOLOGIA IN GRANI
PEZZI PER CARTONE 10
PEZZI IN TERMO 6

Miscela ottenuta dalla lavorazione di caffè di altura indiani e brasiliani con raccolta del seme da piantagioni di coltivazione esclusivamente biologica. Blend strutturato e dai piacevoli aromi e retrogusti. Base acidula tipica dei prodotti da raccolto Bio. Composizione: 70 arabica e 30 robusta.



SANTOS MOGIANA

FUSTO DA 1 KILO
TIPOLOGIA IN GRANI
MANTENIMENTO IN ARIA RETTIFICATA
PEZZI PER CARTONE 4

Nei retrogusti emergono vene e sentori di cereali e noccioline tostate. Classica tazzina consigliata per il caffè del pomeriggio o della sera. Nei retrogusti emergono vene e sentori di cereali e noccioline tostate. Classica tazzina consigliata per il caffè del pomeriggio o della sera.



INDONESIA SUMATRA

FUSTO DA KG. 1
TIPOLOGIA IN GRANI
MANTENIMENTO IN ARIA RETTIFICATA
PEZZI PER CARTONE 4

Caffè di primo livello tra tutti quelli coltivati in Indonesia. Piantagioni e coltivazioni con raccolta esclusivamente manuale. Bevanda ricca e corposa al palato quasi sciropposa. In generale un caffè dal gusto dolce e con poca acidità. Indicato dopo piatti importanti e sostanziosi o nell'immediato dopo pasto.



HONDURAS

FUSTO DA KG. 1
TIPOLOGIA IN GRANI
MANTENIMENTO IN ARIA RETTIFICATA
PEZZI PER CARTONE 4

Caffè corposo, con discreta acidità di base, per larga parte ammorbidita dai sentori di frutta fresca che sprigiona al palato. Nel retrogusto emergono invece note di cioccolato e caramello, sapore nell'insieme piacevolmente dolce. Tazzina indicata per la colazione o comunque da consumarsi preferibilmente nelle prime ore della giornata.

MERCHANDISING



Tazzina da caffè classica bianca



Tazzina da tè classica bianca



Espressino in vetro



Tazzina da tè in vetro



Tazzina da caffè classica nera



Tazzina da tè classica nera



Tazzina da caffè decaffeinato



Tazzone portazucchero



Tovaglietta da tavolo



Poster



Poster



Portatovaglioli



Portatovaglioli



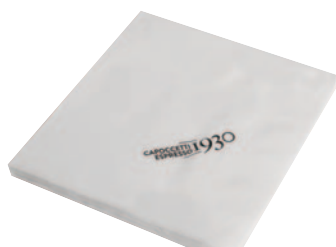
Portazucchero da tavolo



Rendiresto



Bicchiere Termico



Tovaglioli



Cucchiaino per espresso



Sottotazza

Il merchandising firmato Capocchetti è stato studiato per identificare immediatamente i punti vendita affiliati, rendendo gli stessi ambienti raffinati ed accoglienti, tramite oggetti ed immagini dai toni e dal design innovativi.



Espressino in vetro



Teiera



Lattiera



Targa da muro in Plex



Espositore da banco in Plex A5



Abbonamenti caffè



Orologio



Targa da muro



Vassoio



Grembiule lungo



Davantino



Gilet



Maglietta

LINEA CORTESIA



Zucchero



Zucchero di canna



Dolcificante



Fruttosio monodose



Dispenser miele

MONOPORZIONI



Cialdoro



Cremascura

RETAIL

Capsule n.100:
Nespresso - Lavazza Point

Cialde n.150:
Cialdoro - Cremascura -
Primo Mattino



Cialde



Nespresso compatibile



A modomio compatibile



Lavazza Point compatibile

CAPSULE CLONI LAVAZZA A MODO MIO

Capsule compatibili con macchine da caffè con sistema Lavazza A Modo Mio®. La suggerita compatibilità delle capsule è solo funzionale al loro utilizzo sui sistemi descritti e non esclude, per il consumatore, l'utilizzo delle capsule originali. Il marchio Lavazza A Modo Mio® non è di proprietà di Capoccetti Espresso srl né di aziende ad essa collegate.

CAPSULE CLONI NESPRESSO

Capsule compatibili con le macchine da caffè Citiz, Pixie, Essenza, Lattissima, U, Inissia e Maestria ad uso domestico a marchio Nespresso®. Nespresso® è un marchio registrato da SOCIETÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A. Il marchio non è di proprietà di Capoccetti Espresso srl né di aziende ad essa collegate. Capoccetti Espresso srl non è collegata in alcun modo a SOCIETÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A.

LE PREMIUM



EXTRA GOLD

FUSTO DA 2 KILI
TIPOLOGIA IN GRANI

MANTENIMENTO IN
ARIA RETTIFICATA
PEZZI PER CARTONE 10

Extra Gold è una miscela dal sapore delicato ma dal corpo pieno. Realizzata con le migliori qualità di caffè arabica lavati accuratamente selezionati. Indicata per chi apprezza un caffè di alto livello, si distingue per l'aroma particolarmente intenso e persistente. All'olfatto è una miscela molto aromatica, con profumi e retrogusti che ricordano miele e frutta matura. Il confezionamento giornaliero e la confezione a tenuta ermetica in gas inerte garantiscono la conservazione e la fragranza nel tempo.

85% ARABICA 15% ROBUSTA

MISCELA 1930

SACCHETTO DA 1 KILO PEZZI PER CARTONE 10
TIPOLOGIA IN GRANI PEZZI IN TERMO 6

Prodotto ottenuto da una rielaborazione di un'antica ricetta degli anni 30 creata e prodotta dal fondatore dell'azienda. Miscela che contiene caffè derivanti da piantagioni di altura situate in tutte le 4 zone di produzione nel globo: Brasile, Centro America, Indonesia ed infine Africa. Le quattro tipologie sono utilizzate ognuna per un 25% del blend, determinando in tal modo una miscela dal gusto pieno e rotondo, perfettamente bilanciato con notevoli presenza di aromi al palato e retrogusti immediati che ricordano caramello e pan tostato.

75% ARABICA 25% ROBUSTA



LE SELEZIONI

SACCHETTO DA 1 KILO PEZZI PER CARTONE 10
TIPOLOGIA IN GRANI PEZZI IN TERMO 6



Selezione Oro

è una miscela di caffè brasiliani ed indiani, sapientemente amalgamati con caffè robusta selezionati all'origine e centroamericani della zona Caraibica. L'espresso ottenuto si presenta al cliente con una crema persistente e tigrata, e con un gusto pieno ma rotondo ed equilibrato. I profumi e l'aroma riportano al cioccolato e caramellato.

70% ARABICA 30% ROBUSTA



Selezione Espresso Bar

è un blend realizzato miscelando con sapienza Brasiliani mild con indiani monsonati, robusta africani. La tazzina all'aspetto si presenta con crema compatta color nocciola tendente all'arancio, note all'olfatto che ricordano cioccolato robusta lavati e centroamericani mild.

70% ARABICA 30% ROBUSTA



Selezione Rossa

è un caffè intenso, corposo e ben delineato. La presenza di robusta di alta qualità miscelati ad indiani e brasiliani conferiscono al prodotto una struttura complessa e particolarmente indicata per chi ama un espresso dal sapore deciso e forte. La tazzina si presenta con crema compatta color nocciola tendente all'arancio, note all'olfatto che ricordano il cioccolato fondente. Il sapore seppur delineato e pieno, risulta gradevole e ottimamente bilanciato.

60% ARABICA 40% ROBUSTA



Decaffeinato

in grani miscela ottenuta dal blend di caffè brasiliani e centroamericani decaffeinati all'origine. La tazzina ottenuta è un caffè morbido, dai retrogusti aciduli tipici del caffè arabica, pur riuscendo a conservare proprio aspetto sufficientemente corposo e un gusto persistente al palato.

100% DECA ARABICA

CAPOCCETTI ESPRESSO **I** 1930

Capocetti Espresso srl
Via del Lavoro snc - Viterbo
T.+39 0761 1762849
info@capocettiespresso.com
www.capocettiespresso.com