

Un percorso produttivo d'eccellenza

A pattern of Excellence

Importiamo i chicchi verdi migliori per metodo di coltura, privilegiando quelli uniformi e lavati, cioè privi di impurità naturali, selezionandoli con cura e sottoponendoli a controlli e test di degustazione. La tostatura e la miscelazione sono due fasi alle quali dedichiamo massima attenzione. La tostatura, infatti, dà al caffè il colorito bruno e crea quei composti volatili che formano l'aroma. Prima di passare alla composizione delle miscele, un team di specialisti, attraverso un'attenta analisi sensoriale, saggia le qualità organolettiche di ogni monorigine e poi della miscela. I requisiti produttivi e i sistemi di qualità e di sicurezza alimentare e ambientale hanno ottenuto le certificazioni ISO 14001, ISO 22000 e BRC.

We import the best green coffees, selecting uniform and clean beans without natural impurities, which are controlled during quality tests. We are blending and roasting our coffee with great care, because these two phases of the production process define the quality characteristics of the coffee. Due to the roasting, the coffee beans become brown and the coffee unfolds its aroma. Before the creation of the coffee blend, a team of experts performs careful sensorial analysis and determines the aromatic characteristics of the mono origin coffee and of the blends. The production requisites, the quality and the food security and environmental systems obtained the certifications ISO 14001, ISO 22000 and BRC.



Dal 1929 la passione per il caffè
Passion for coffee since 1929



Zicaffè spa
C.da S. Silvestro, 139/A
91025 Marsala
Italia
www.zicaffe.com



GRANI

Grani / Beans

I prodotti per il settore del bar e della ristorazione racchiudono tutta la nostra esperienza nella creazione di miscele pregiate, in grado di esprimere in tazza le qualità organolettiche del migliore espresso all'italiana.

Our products for coffee shops and restaurants reflect our experience in the creation of high quality blends which correspond to the real Italian style espresso.



MONODOSE

Monodose / Single serve

Le miscele per il settore uffici e distribuzione automatica (vending) racchiudono le migliori caratteristiche delle qualità per i bar, restituendo in tazza un espresso di elevato sapore e grande aroma.

Our single serving product range satisfies all needs of a modern society: easy to use, convenient, no wasting and coffee stays fresh longer.



*I marchi Lavazza, "A Modo Mio®" e Nespresso® non sono di proprietà della Zicaffè, né di aziende ad essa collegate.

*The brand Lavazza, "A Modo Mio®" and Nespresso® do not belong to Zicaffè nor its affiliated companies.

MACINATO

Macinato / Ground

Le miscele per il consumo domestico, che derivano da quelle create per i bar, consentono di ottenere anche in casa il miglior caffè, preparandolo sia con la moka, sia con la macchinetta per espresso.

Our ground coffee blends are suitable for the traditional Italian Moka pot as well as for home/office automatic coffee machines or for filter coffee brewing systems.

