




gima
caffè
L'AROMA DI ROMA





*"Le persone possono dimenticare ciò che hai detto,
le persone possono dimenticare ciò che hai fatto,
ma le persone non dimenticheranno mai
come le hai fatte sentire."*

(Maya Angelou)



INDICE

1. IDEALI - IDEALS	
Mission - <i>Mission</i>	9
Vision - <i>Vision</i>	11
Valori - <i>Values</i>	13
2. LA NOSTRA AZIENDA - OUR COMPANY	
Il profumo dei sogni - <i>Scent of dreams</i>	17
La tradizione si nutre di innovazioni - <i>Tradition feeds on innovations</i>	19
La produzione - <i>Production</i>	21
L'amore per il bello e il ben fatto - <i>Love for beauty and well done</i>	25
Ascoltiamoci per crescere insieme - <i>Let us listen to grow together</i>	27
Costruita con le nostre mani - <i>Built with our hands</i>	31
3. MISCELE E SELEZIONI - BLENDS AND SELECTIONS	
Selezioni e miscele - <i>Selections and blends</i>	35
Diamante - <i>Diamante</i>	37
Perla Nera - <i>Perla Nera</i>	39
Rubino - <i>Rubino</i>	41
Ambra - <i>Ambra</i>	43
Zaffiro - <i>Zaffiro</i>	45
Tè e cioccolato - <i>Tea and Chocolate</i>	47

MISSION

Rendere indimenticabile un istante di piacere.

È così che Gima Caffè si propone di trasmettere un sapore unico che rispecchia la dedizione, la passione e l'attenzione nel rielaborare i più pregiati caffè del mondo unendo tradizione e modernità insieme.

To make a moment of pleasure, unforgettable.

This is how Gima Caffè aims to convey a unique flavor that reflects the dedication, passion and attention in re-elaborating the most prestigious coffee beans of the world combining tradition and innovation together.

§

VISION

Siamo un'azienda che con coraggio e passione, orienta la sua evoluzione alla ricerca della massima qualità non solo di prodotto ma anche di processo.

Un'azienda che trae forza dalle proprie origini, spinta verso una visione globale, sapendo coniugare con la massima coerenza passato e futuro, tradizione e innovazione, famiglia e gestione.

We are a company with courage and passion, orients its evolution in terms of product and process at the same time. A company that draws its strength from its origins, driven towards a global vision, knowing how to combine with maximum coherence, past and future, tradition and innovation, family and management.

§



VALORI

Ciò che ci spinge a lavorare puntando ad una crescita sana e costante, è la volontà di creare valore nel lungo termine attraverso la professionalità, la trasparenza e la valorizzazione delle persone che collaborano con noi.

VALUES

What impels us to work aiming at a healthy and constant growth, is the desire to create long-term value through professionalism, transparency and valuing people that collaborate with us.

§

“

**IL CAFFÈ AL CENTRO DELLA
VITA DI UNA FAMIGLIA
CHE HA FATTO DEGLI
AROMI AUTENTICI DELLA
TRADIZIONE LA PROPRIA
PASSIONE.**

*COFFEE AT THE HEART OF A FAMILY LIFE WHOSE PASSION ARISES FROM THE
AUTHENTIC FLAVOURS OF TRADITION.*

”

IL PROFUMO DEI SOGNI

LA NOSTRA STORIA E L'AZIENDA

Il caffè al centro della vita di una famiglia che ha fatto degli aromi autentici della tradizione la propria passione.

Una storia d'amore iniziata nei primi anni '80 in Via di Trigoria, in una di quelle botteghe in cui i sogni nascono, si coltivano e profumano di caffè appena tostato.

Negli ideali dei fondatori, creare un'azienda che potesse competere con i principali marchi di caffè, mantenendo sempre alta la qualità del prodotto: caffè selezionato e torrefatto secondo la migliore tradizione artigianale italiana.

Dopo quasi quarant'anni, la famiglia Giuliani continua a gestire la propria azienda con la stessa passione ogni giorno perseguendo il meglio dalle materie prime scrupolosamente selezionate.

SCENT OF DREAMS OUR HISTORY AND THE COMPANY

Coffee, at the heart of a family life whose passion arises from the authentic flavours of tradition.

A love story starting in the early 80s in Trigoria street, in one of those workshops where dreams are born, they are cultivated and smell of freshly roasted coffee.

The founders' ideals was to create a company that could compete with the main coffee brands, always maintaining unmatched quality of the product: selected and roasted coffee beans according to the best Italian artisan tradition.

After almost forty years, the Giuliani's family continues to manage its own company with the same daily passion pursuing the best from carefully selected raw materials.

§

LA TRADIZIONE SI NUTRE DI INNOVAZIONI

IL PROCESSO PRODUTTIVO

Dalle piantagioni ai punti vendita, il caffè viene selezionato, lavorato e confezionato. Ricercando continuamente il perfezionamento dei nostri criteri di produzione.

La Gima Caffè ha sempre investito nell'evoluzione delle tecniche produttive e la scelta di orientare risorse e investimenti verso il perfezionamento della lavorazione e del confezionamento del caffè, con un'impianto di torrefazione all'avanguardia, silos coibentati di stoccaggio caffè crudo e di stoccaggio del caffè tostato. Questo ci ha permesso non solo di rendere costanti i nostri caffè con curve di tostatura mirate per ogni singola origine, ma anche di soddisfare le esigenze di un mercato italiano ed estero in costante crescita.

TRADITION IS FUELED BY INNOVATIONS THE PRODUCTION PROCESS

From the plantations to coffee stores, coffee beans are carefully selected, processed and packaged. Constantly pursuing the perfection of our production criteria.

Gima Caffè has always invested greatly in the development (evolution) of the production techniques and the decision (choice) to direct resources and investments towards improvement processing and packaging of coffee, with a cutting-edge roasting installation, insulated silos for the storage of green coffee beans and roasted coffee beans too. This allowed us not only to make our coffees stable with targeted roasting curves for each single origin, but also to meet the needs of an Italian market as well for the foreign one, in constant growth.

§



PRODUZIONE

THE PRODUCTION

1 LA SELEZIONE - THE SELECTION

La selezione avviene su un campione di caffè verde tramite un controllo effettuato in laboratorio su misura della forma (n. di crivello), umidità e densità del chicco e tramite degustazioni effettuate da esperti assaggiatori.

The selection takes place on a sample of green coffee beans through a control carried out in the laboratory according to the shape (number of sieve), humidity and density of the grain and through tastings and made by expert tasters.

2 I CONTROLLI - CHECKS

Un ulteriore controllo viene effettuato all'arrivo del caffè. Prima di essere immesso nei silos di stoccaggio, viene effettuato un controllo sul peso e sull'umidità, per verificarne la conformità con i campioni iniziali.

An additional check is made upon arrival of the green coffee beans. Before being placed in the silos of storage, checks are carried out on the weight and humidity, to verify compliance with the initial samples.

3 LA TOSTATURA - ROASTING

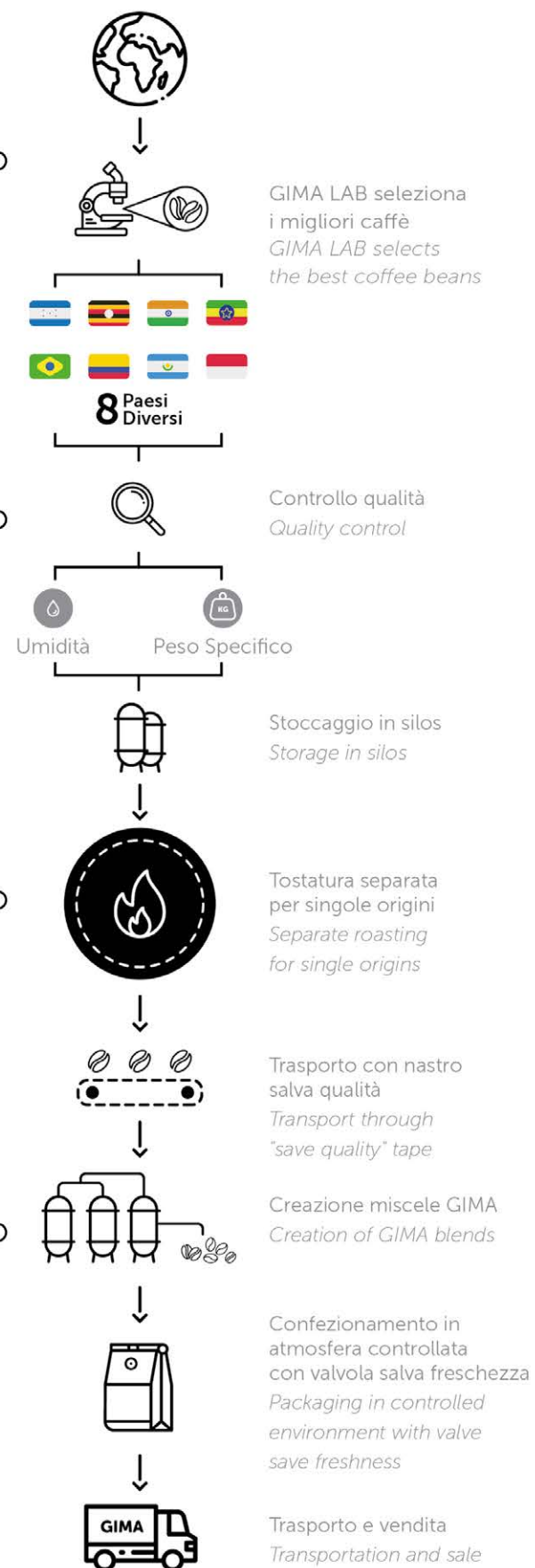
Ogni caffè viene tostato separatamente con una ricetta dedicata alla singola varietà in base alla provenienza e al periodo dell'anno.

Each single origin green of coffee beans is roasted separately with one recipe dedicated to the single variety based on the origin and time of the year.

4 DEGASAGGIO, MISCELAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEGASSING, BLENDING AND PACKAGING

Dopo essere stato trasportato sul nastro salva qualità, avviene lo stoccaggio e degasaggio in silos dedicati, in ambiente protetto e in tempi prestabiliti. Ogni singola qualità viene miscelata con le altre in maniera armonica in base a percentuali ben specifiche. Infine il caffè viene confezionato utilizzando materiali di alta qualità, in grado di preservare le caratteristiche delle miscele.

After having being conveyed on the "save quality" tape, storage and degassing take place in separated storage silos, in a controlled environment and within a specified time-scale. Every single origin is gently mixed with the others in accordance with very exact percentages. Finally, coffee is packaged using high quality materials, able to preserve every single feature of our premium blends.



“

**REALIZZIAMO PACKAGING
CHE RISPETTANO E
VALORIZZANO LA
MATERIA PRIMA E LE
CARATTERISTICHE
SPECIFICHE DELLE NOSTRE
MISCELE.**

*WE CREATE PACKAGING THAT RESPECT AND HIGHLIGHT THE RAW MATERIAL
AND THE FEATURES OF OUR BLENDS.*

”

L'AMORE PER IL BELLO E IL BEN FATTO

IL PACKAGING E LA NOSTRA IMMAGINE

Caratteristica determinante perché un prodotto possa definirsi veramente di qualità è la sua modalità di confezionamento, aspetto al quale da sempre Gima Caffè presta maniacale attenzione. Realizziamo packaging che rispettano e valorizzano la materia prima e le caratteristiche specifiche delle nostre miscele, affinché tutto il lavoro compiuto nella fase produttiva non vada perduto, bensì esaltato. Tutte le nostre buste sono dotate di valvola "salva aroma", sistema che garantisce una completa preservazione del chicco dal contatto con l'ossigeno, nemico principale di una corretta conservazione. All'interno dei nostri pacchi insuffliamo, inoltre, azoto alimentare che ci aiuta a mantenere inalterata l'integrità aromatica delle nostre miscele nel corso nel tempo. Con la stessa attenzione riservata agli aspetti più tecnici, ci occupiamo anche di quelli estetici: tra i nostri obiettivi, c'è, da sempre, la volontà di proporre una qualità che vada di pari passo con la bellezza e che sia specchio e proiezione della cura e attenzione che dedichiamo a tutti gli aspetti dei nostri prodotti.

*LOVE FOR BEAUTY AND WELL DONE
PACKAGING AND OUR IMAGE*

A decisive feature for a product to truly define itself as "quality" is its packaging, an aspect that has always been of utmost importance by our company, Gima Caffè. We create packaging that respects and highlight the raw material and the features of our blends, so that all the work done during the productive phase is not lost, but instead exalted. All our coffee bags are equipped with "salva aroma" (one-way valve) system, that guarantees a complete preservation of coffee beans from the contact with oxygen, main enemy of a proper conservation. Furthermore, inside of our packages we sprinkle (adding) food nitrogen, which helps us to keep intact the aromas of our blends over time. With the same attention reserved for the most technical aspects, we also deal with aesthetic ones: among our objectives, there has always been the will to propose a quality that goes hand in hand with beauty and that is mirror and projection of the care and attention we devote to all aspects of our products.

§



ASCOLTIAMOCI PER CRESCERE INSIEME

CENTRALITÀ DEL CLIENTE E MASTER ESPRESSO

La centralità dei nostri clienti e consumatori è da sempre alla base delle nostre strategie aziendali. Attraverso l'attenzione alle esigenze dei nostri partner miriamo a costruire con loro relazioni umane e professionali durature, basate sulla reciproca soddisfazione e fiducia, che noi di Gima Caffè ripaghiamo offrendo prodotti e servizi di qualità, innovativi e sempre in linea con le esigenze di mercato. Clienti e consumatori, scegliendo i prodotti Gima Caffè, scelgono certamente la qualità dei prodotti stessi, ma anche di avvicinarsi a un'esperienza che li farà immergere completamente nel mondo del caffè, approfondendone la conoscenza e respirandone la passione.

Proprio l'attenzione rivolta alle esigenze degli operatori e dei professionisti ci ha motivati alla creazione della Master Espresso, la nostra scuola di formazione dedicata a chi vuole fare della passione per il mondo del caffè un mestiere. Ci siamo voluti assumere la responsabilità di trasmettere l'esperienza e le competenze necessarie a tutti coloro i quali desiderino svolgere il mestiere di barista con professionalità, creatività e sicurezza.

*LET'S LISTEN TO EACH OTHER IN ORDER TO GROW TOGETHER
CUSTOMER FOCUS AND MASTER ESPRESSO*

The centrality of our customers and consumers has always been the basis of our business strategies. Through the attention to the needs of our partners we aim to build long-term human and professional relationships, based on mutual satisfaction and trust, that we as Gima Caffè pay back by offering quality and innovative products and services always in line with market needs. Customers and consumers, by choosing Gima Caffè products certainly look for quality of the products themselves, but they also want to approach an experience that will let them completely immerse within the coffee world, deepening its knowledge and breathing its passion. Actually, the attention paid to the needs of operators and professionals motivated us to create the Espresso Master, our academy of training dedicated to those who want to make the passion for the world of coffee a job. We wanted to take responsibility for transmitting the experience and skills necessary for all those who wish carry out the profession of barista with professionalism, creativity and safety.

“

**DA SEMPRE VIVIAMO LA
NOSTRA AZIENDA COME LA
NOSTRA CASA.**

WE HAVE ALWAYS LIVED OUR COMPANY AS OUR HOME

”



COSTRUITA CON LE NOSTRE MANI

LO STABILIMENTO PRODUTTIVO

Da sempre viviamo la nostra azienda come la nostra casa. Le sue fondamenta sono solide, è nata e cresce insieme a noi, plasmata dall'evoluzione delle nostre visioni e dai naturali cambiamenti imposti dallo scorrere del tempo, l'intento è di perfezionarla costantemente per guardarla da fuori ed esserne fieri. Siamo convinti che si può dubitare di ciò che si ascolta ma mai di ciò che si tocca con mano, ed è con lo stesso orgoglio con cui noi ammiriamo la nostra azienda che invitiamo quanti vogliono immergersi nell'affascinante mondo del caffè a visitarla. Il nostro stabilimento si sviluppa oggi su 2500 mq di superficie distribuiti in uffici, area produttiva, laboratorio di ricerca ed un'intera sezione dedicata alla nostra accademia di formazione **Master Espresso**. Gima Caffè è anche Responsabilità: accurati e scrupolosi riguardo la qualità del nostro sistema produttivo, siamo allo stesso tempo attenti ai valori ambientali, che cerchiamo di rispettare attraverso investimenti volti a minimizzare l'impatto dell'attività produttiva sia in termini di approvvigionamenti energetici che di gestione sostenibile dei rifiuti.

*BUILT WITH OUR HANDS
PRODUCTION (LINE, AREA, FACTORY)*

We have always lived our company as our home. Its foundations are solid, it was born and grows with us, shaped from the evolution of our visions and from the natural changes imposed from the passage of time, the intent is to constantly perfect it to look at it from the outside and be proud of it. We are convinced that we can doubt of what you hear but never of what you touch with your hand, and it is with the same pride with which we admire our company that we invite those who want to immerse themselves in the fascinating world of coffee to visit it. Our factory is spread today on 2500 square meters of distributed area in offices, production area, research lab and an entire dedicated section to our Master Espresso training academy. Gima Caffè it means also Responsibility: accurate and scrupulous about the quality of our production system, we take into account environmental values, which we try to respect through investments aimed at minimizing the impact of production activity both in terms of supplies energy management and sustainable waste management.

§

“

**LA SINGOLA NOTA DI UNO
STRUMENTO, SEPPUR CHIARA,
LIMPIDA E PERFETTA NON
POTRÀ MAI EMOZIONARCI
QUANTO UNA SINFONIA
CREATA E SUONATA DAI
MIGLIORI MUSICISTI.**

*THE SINGLE NOTE OF AN INSTRUMENT, ALTHOUGH CLEAR, TRANSPARENT AND
PERFECT IT COULD NEVER GIVE US EMOTION AS A SYMPHONY CREATED AND
PLAYED BY THE BEST MUSICIANS.*

”

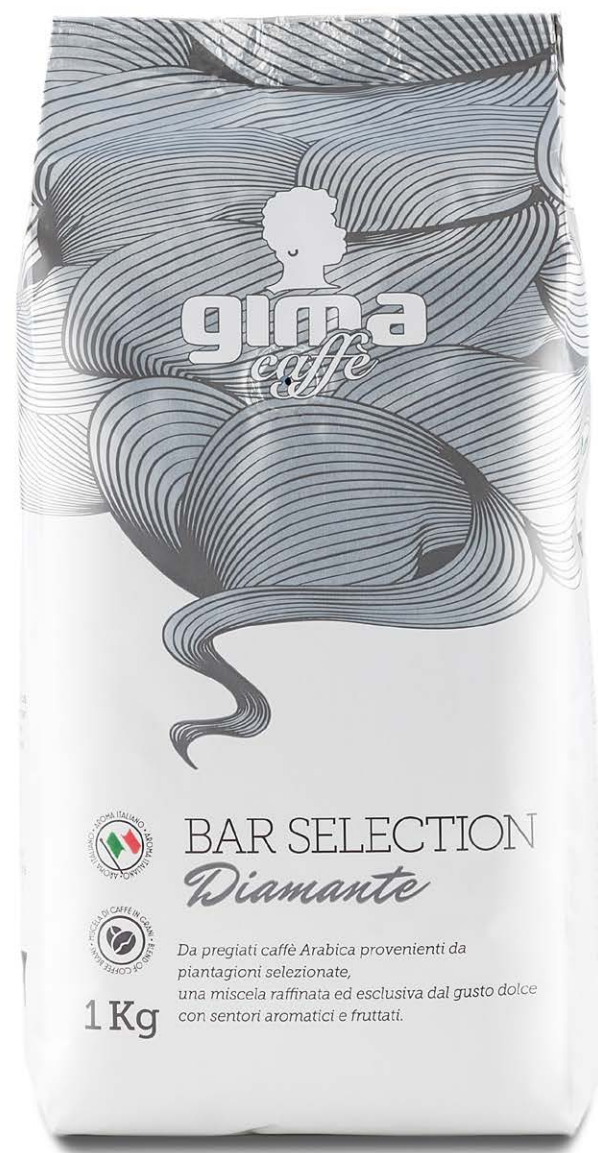
MISCELE E SELEZIONI

Quello attraverso i sensi è un viaggio che parte da molto lontano. Noi di Gima Caffè sappiamo bene che, l'unico modo per garantire sempre e ovunque la certezza dello stesso inconfondibile gusto delle nostre miscele, è seguirne la creazione fin dalla selezione delle materie prime. Prestiamo da sempre scrupolosa attenzione alla scelta delle singole origini, valutandone tutti gli aspetti, attraverso analisi chimiche e sensoriali condotte dal nostro laboratorio. Il nostro obiettivo è quello di rendere la degustazione di un ottimo caffè, un'esperienza sensoriale piacevolmente unica ma allo stesso tempo ripetibile ed evocativa di momenti speciali.

BLENDS AND SELECTIONS

The journey through the senses comes from very far away. We at Gima Caffè know that, the only way to always guarantee and to ensure anytime and anywhere the certainty of the same unmistakable taste of our blends, it is to follow right creation by choosing raw materials first. We always pay scrupulous attention to the choice of the individual origins, evaluating all aspects, through chemical analysis and sensory events conducted by our laboratory. Our goal is to make the tasting an excellent coffee, a sensory experience that is pleasantly unique but at the same time repeatable and evocative of special moments.

§



DIAMANTE

Un caffè raffinato, pensato per coloro i quali ricercano in un'estrazione, sensazioni delicate ma ben definite.

Una dolcezza subito percepibile, che ben bilancia l'acidità contenuta in questa miscela esclusiva, creata dalla scrupolosa selezione delle migliori Arabiche.

Un caffè dalla media corposità e dal gusto complesso caratterizzato da un equilibrato dialogo tra note acide e floreali, cui si sposano delicati sentori agrumati e di frutta fresca.

A refined coffee, created for those who seek in an extraction, delicate but well-defined sensations. An immediately perceptible sweetness, which balances well the contained acidity in this exclusive blend, created by the scrupulous selection of the best Arabica coffee beans. A medium body coffee with a complex taste characterized by a balanced debate between acid and floral notes, which delicate aromas of citrus and fresh fruits are combined ideally.

§



PERLA NERA

È dal sapiente connubio tra pregiate origini provenienti da sei paesi del Mondo, che prende vita questa miscela a spiccata prevalenza di Arabica. Un caffè dal gusto vellutato, ricco di gentili profumi fruttati e dalle note floreali e piacevolmente speziate.

Un caffè strutturato, indicato per i palati più sofisticati, caratterizzato da una media corposità e da un gusto complesso in cui la dolcezza prevale ed esalta delicati aromi agrumati.

It is from the wise union of prized origins from six countries of the world, which comes to life this blend with a strong prevalence of Arabica. A coffee with a velvety taste, full of gentle fruity aromas, floral notes and pleasantly spicy. A structured coffee blend, indicated for the most sophisticated palates, characterized by a medium body and a complex taste in which sweetness prevails and exalts delicate citrus aromas.

§



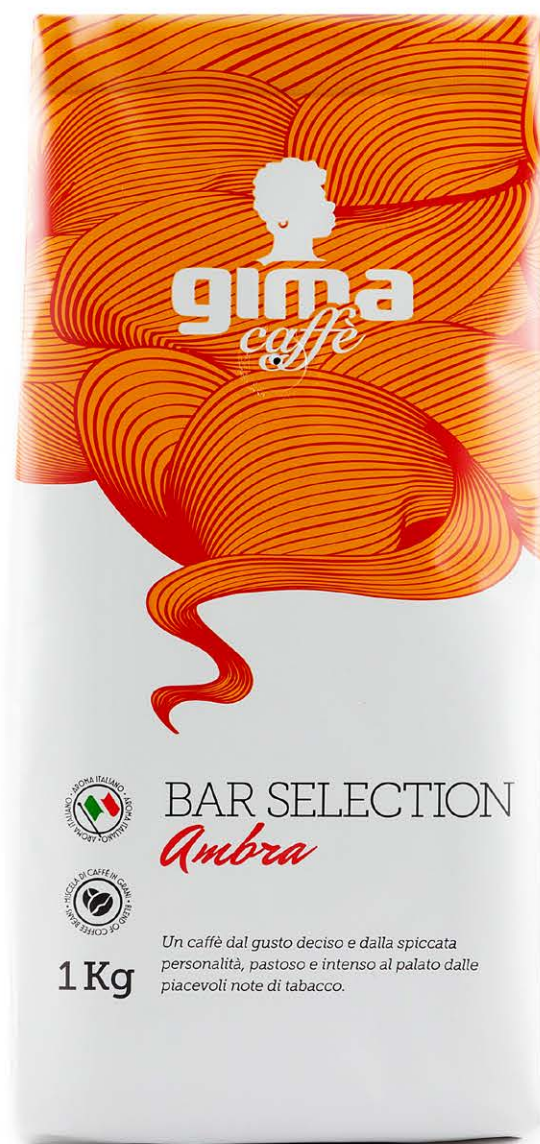
RUBINO

Dall'equilibrato incontro fra Arabiche del Sud America e selezionate Robuste asiatiche, nasce questa miscela dal gusto morbido e fragrante in cui gli aromi del cioccolato fondente si combinano a sorprendenti note di frutta secca e miele.

Morbida corposità e gusto pieno, pensato per gli amanti della dolcezza che però non vogliono rinunciare ad un retrogusto consistente ma mai amaro.

From the balanced meeting of South American Arabica and selected Asian Robusta, this blend is born with a soft and fragrant taste where the flavors of dark chocolate are combined with extraordinary notes of dried fruit and honey. Medium body and full taste, designed for lovers of sweetness but they do not want to give up of a consistent aftertaste but never bitter.

§

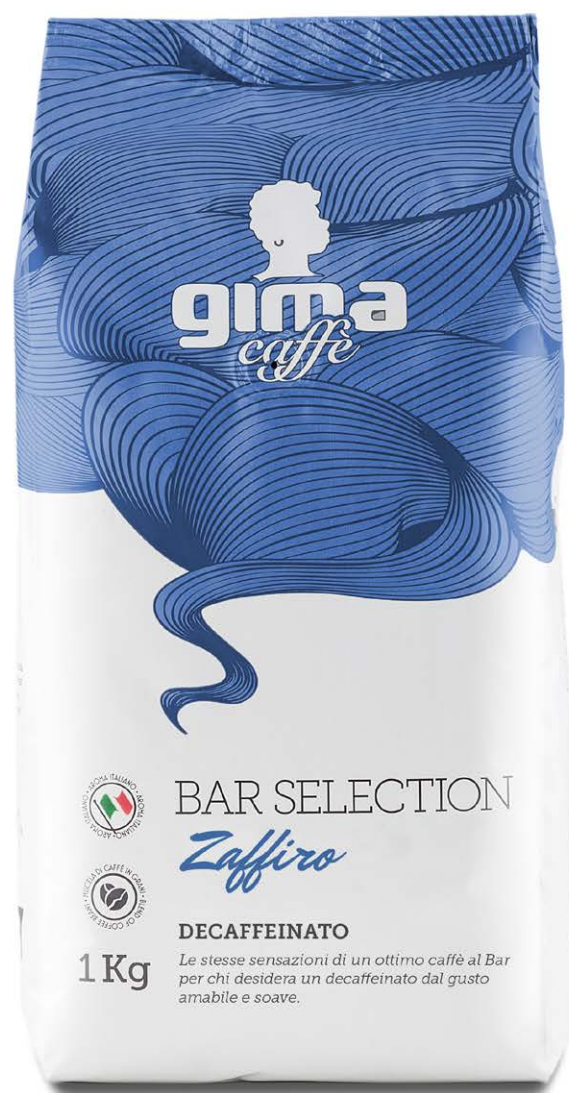


AMBRA

Un caffè nato dal sapiente incontro tra Arabica e Robusta Selezionate, dalla spiccata personalità, aroma deciso ed elevata corposità. Piacevoli note di caramello incontrano le intense sfumature del tabacco, lasciando in bocca un persistente retrogusto di cacao amaro e pan tostato. Dedicato agli amanti del tradizionale Espresso all'Italiana con particolare riguardo a quanti prediligono sensazioni intense e gusti decisi.

A coffee born from the skillful combination of Arabica and selected Robusta, with a strong personality, strong aroma and full body. The pleasant caramel notes meet the intense shades of tobacco, leaving in the mouth a persistent aftertaste of bitter cocoa and toasted bread. Dedicated to lovers of the traditional Italian Espresso with special attention to those who prefer intense sensations and strong tastes.

§



ZAFFIRO

Una miscela creata pensando a quanti scelgono di gustare un Decaffeinato senza però rinunciare al piacere di un ottimo espresso.

Spiccata aromaticità e note di nocciola per questo caffè che conserva intatti i sentori tipici delle Arabiche del Sud America mantenendo però una acidità controllata poiché bilanciata dalla presenza di aromi caratteristici delle migliori Robuste che rimandano al cioccolato.

Profumo intenso, gusto rotondo e media corposità per questa miscela equilibrata e di altissima qualità.

A blend created, thinking of those who choose to enjoy a Decaf without however renouncing the pleasure of an excellent Espresso. Strong aroma and hazelnut notes for this coffee that preserves intact the typical aromas of the Arabica of South America maintaining however controlled acidity because balanced by the presence of characteristic aromas of the best Robusta that refer to chocolate. Intense aroma, round taste and medium body for this balanced and of high-quality blend.

§

TÈ E CIOCCOLATA

Così come amiamo soddisfare gli appassionati dell'espresso e del caffè in genere, allo stesso modo noi di Gima Caffè siamo attenti a chi ama sorseggiare e gustare altre bevande.

Le nostre pregiate selezioni sono pensate per dilettere e soddisfare i palati di intenditori e amanti di tè e cioccolato, chiamati a degustare e scoprire l'ampia varietà di aromi e i complessi profili sensoriali da noi scrupolosamente selezionati.

La ricercatezza di tè e infusi in foglie intere confezionati in filtri piramidali e la ricchezza del gusto delle nostre cioccolate vi guideranno in una esperienza estetica e sensoriale del tutto nuova e appagante.

TEA AND CHOCOLATE

In the same way we love to satisfy the espresso and coffee lovers in general, in the same way we at Gima Caffè are attentive to those who love to sip and enjoy other drinks.

Our fine selections are designed to delight and satisfy the palates of connoisseurs and lovers of tea and chocolate, called to taste and discover the wide variety of aromas and complex sensory profiles carefully scrupulously selected by us.

The refinement of you and infusions in whole leaves packed in pyramidal filters and the richness of the taste of our chocolates will guide you in a completely new and satisfying aesthetic and sensory experience.

§



Gima Caffè ha ottenuto la Certificazione Qualità per lo "Sviluppo delle Miscele, la Produzione e il Confezionamento di caffè torrefatto" secondo la normativa:

UNI EN ISO 9001 : 2015

Gima Caffè is a Company Certified Quality System for the "Development, Manufacturing and Packaging coffee beans blends".

UNI EN ISO 9001 : 2015



IT BIO 007
AGRICOLTURA NON UE
NON EU-AGRICULTURE





Via di Tor Chiesaccia, 20
00134 Roma - ITALIA
Tel. (+39) 06 50 62 912
Fax (+39) 06 50 60 378

www.gimacaffè.it

