



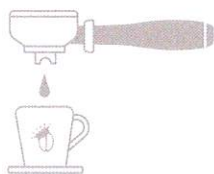
DEMAR

Caffè

È tempo di un buon caffè



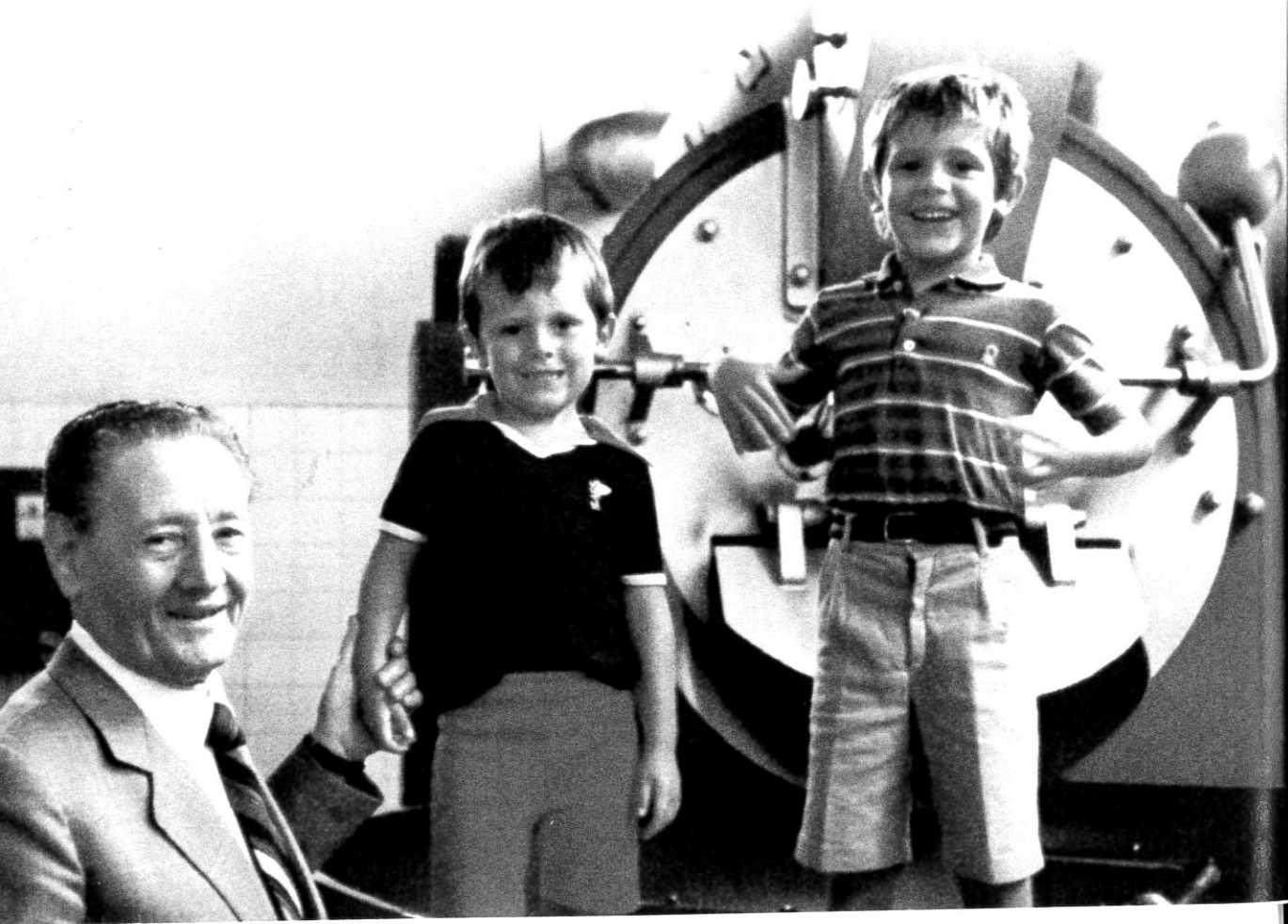




Fatevi conquistare dalla corposità
e dalla crema vellutata al palato.
Lasciate che l'iniziale gusto amaro
lasci spazio a un dolce retrogusto,
che vi farà affiorare un sorriso sulle labbra,
come un piacevole ricordo.

Fatevi conquistare dalla corposità e dalla crema vellutata al palato.
Lasciate che l'iniziale gusto amaro lasci spazio a un dolce retrogusto,
che vi farà affiorare un sorriso sulle labbra,
come un piacevole ricordo.

**Demar caffè:
il nome, la passione**



Demar è il nostro nome. Siamo oggi alla terza generazione di famiglia che onora il sogno di Giuseppe De Marchi: il caffè legato al suo nome.

Il caffè è parte della vita di ciascuno di noi in torrefazione. Crediamo profondamente nel valore delle nostre origini e dal 1968 tramandiamo di padre in figlio l'arte della tostatura a legna, preziosa eredità che regala al nostro prodotto il suo inconfondibile gusto. Questo ci distingue e ci rende unici tra le torrefazioni.

DEMAR CAFFÈ: IL NOME, LA PASSIONE

Demar è il nostro nome. Siamo oggi alla terza generazione di famiglia che onora il sogno di Giuseppe De Marchi: il caffè legato al suo nome.

Il caffè è parte della vita di ciascuno di noi in torrefazione. Crediamo profondamente nel valore delle nostre origini e dal 1968 tramandiamo di padre in figlio l'arte della tostatura a legna, preziosa eredità che regala al nostro prodotto il suo inconfondibile gusto. Questo ci distingue e ci rende unici tra le torrefazioni.

Demar non è un caffè come tanti

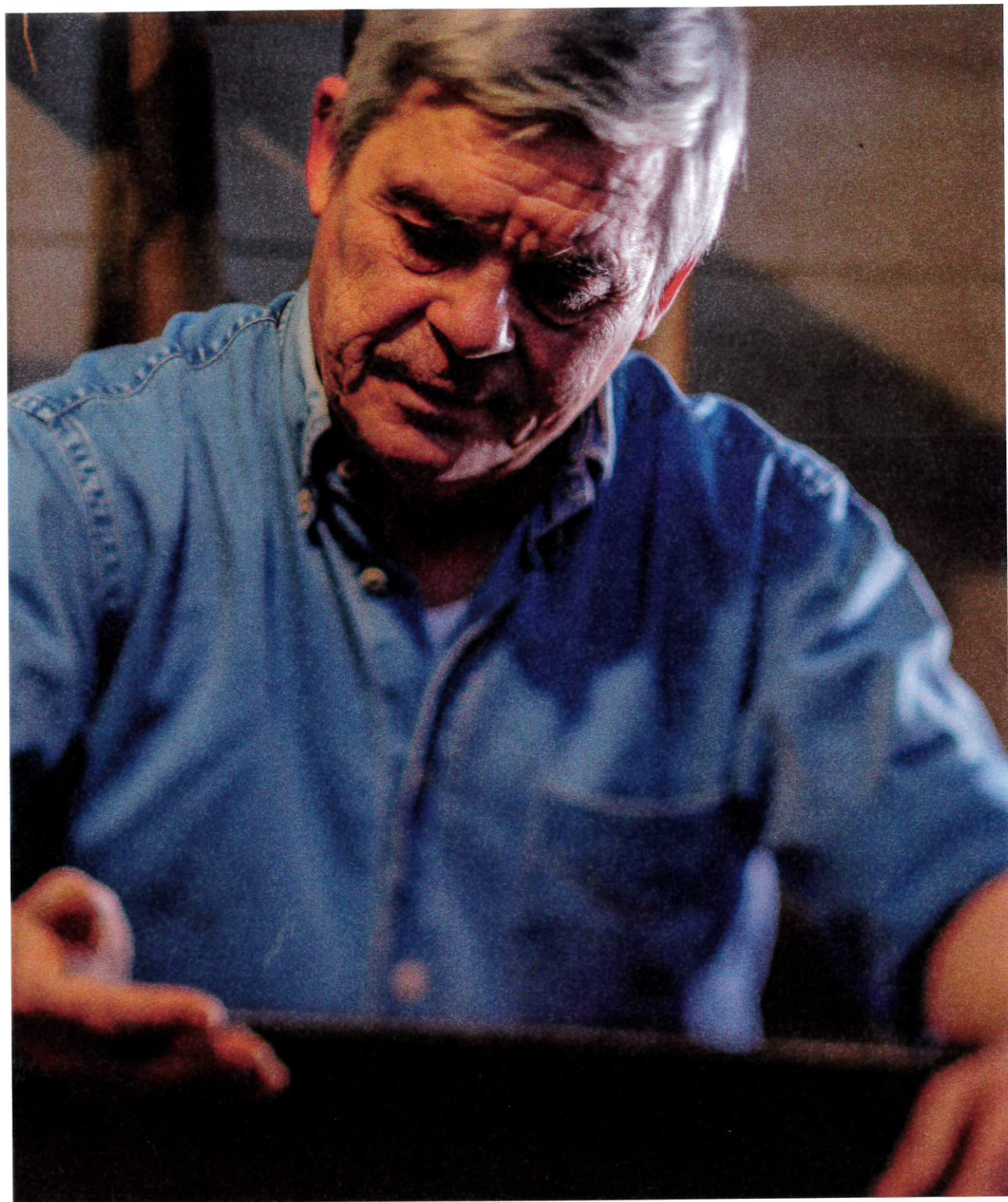


DEMAR NON È UN CAFFÈ COME TANTI

Gustare un caffè Demar vuol dire compiere un viaggio sensoriale alla scoperta del percorso compiuto da ogni singolo chicco di caffè, dalla piantagione alla tazzina. Il gusto del nostro caffè è il gusto del sole dei Caraibi, dei colori del Sud America, delle spezie dell'Asia, della forza dell'Africa e degli orizzonti lontani dai quali solo le migliori qualità sono selezionate.



Gustare un caffè Demar vuol dire compiere un viaggio sensoriale alla scoperta del percorso compiuto da ogni singolo chicco di caffè, dalla piantagione alla tazzina. Il gusto del nostro caffè è il gusto del sole dei Carabi, dei colori del Sud America, delle spezie dell'Asia, della forza dell'Africa e degli orizzonti lontani dai quali solo le migliori qualità sono selezionate.



L'arte della tostatura a legna

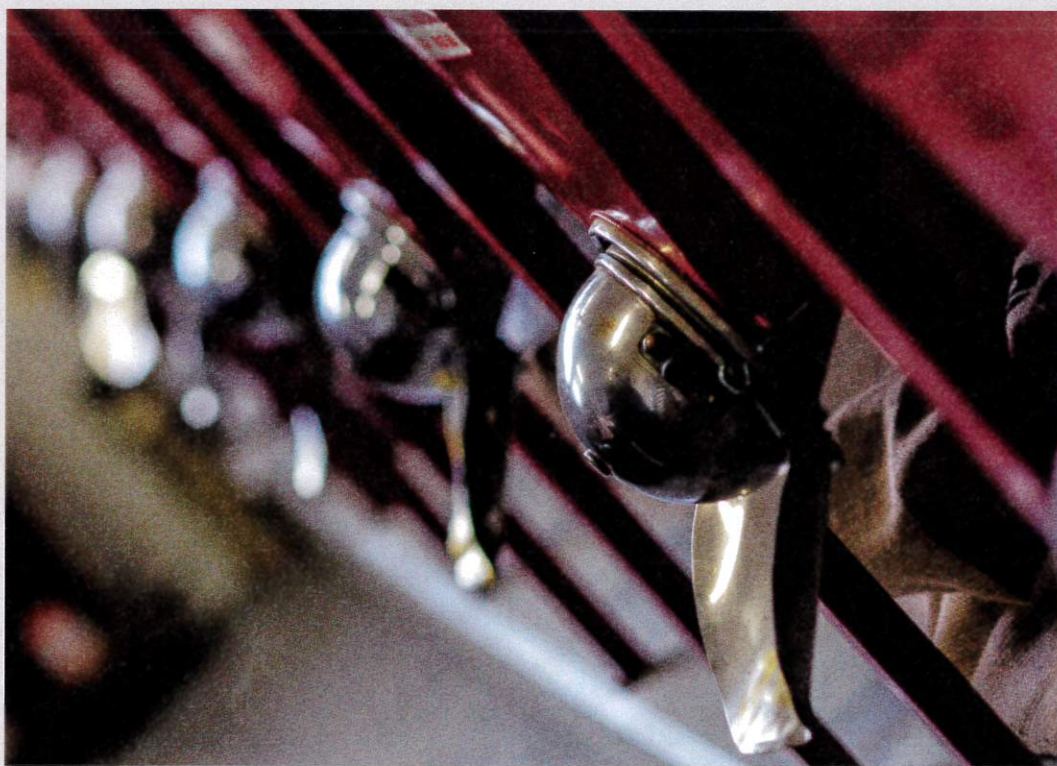
Le miscele Demar Caffè sono tostate a legna secondo l'antica tradizione di famiglia. In questa fase che l'arte e l'esperienza del mastro torrefattore fanno la differenza. Sotto il suo controllo, il caffè viene tostato con lentezza e, gradatamente, portato a temperatura. Per questo motivo, il tempo di tostatura è quasi il doppio del normale, e ciò fa sì che il caffè Demar abbia una maggiore resa in tazzina.

DEMAR NON È UN CAFFÈ COME TANTI

Le miscele Demar Caffè sono tostate a legna secondo l'antica tradizione di famiglia. In questa fase che l'arte e l'esperienza del mastro torrefattore fanno la differenza. Sotto il suo controllo, il caffè viene tostato con lentezza e, gradatamente, portato a temperatura. Per questo motivo, il tempo di tostatura è quasi il doppio del normale, e ciò fa sì che il caffè Demar abbia una maggiore resa in tazzina.



Il caffè appena tostato e raffreddato lentamente viene depositato nei silos, affinché gli aromi si mescolino in modo naturale. Qualche giorno di riposo, poi, conferisce al caffè il gusto pieno e ricco che rende riconoscibile ogni chicco Demar.



Il caffè appena tostato e raffreddato lentamente viene depositato nei silos, affinché gli aromi si mescolino in modo naturale. Qualche giorno di riposo, poi, conferisce al caffè il gusto pieno e ricco che rende riconoscibile ogni chicco Demar.

Guardare al futuro non significa dimenticare il passato

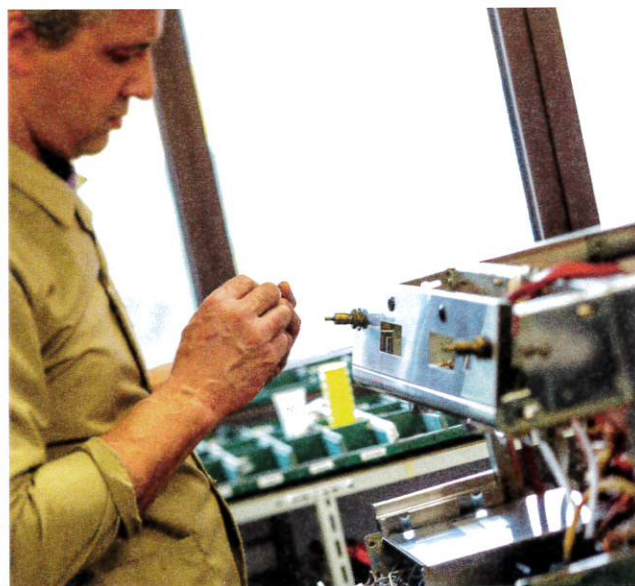
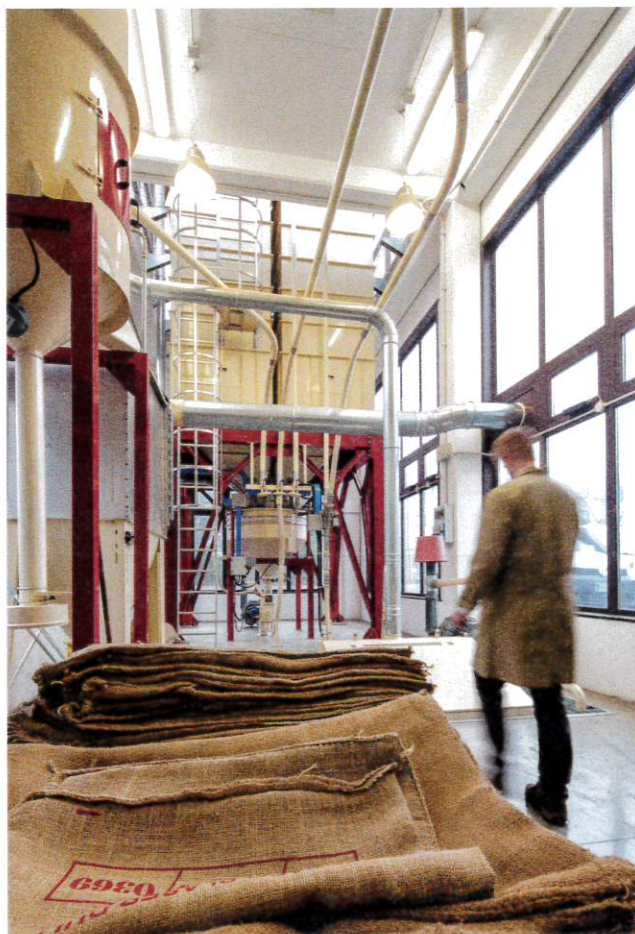
Non abbiamo mai smesso di veicolare l'innovazione per valorizzare la tradizione; a partire dalla creazione del silo ad umidità costante per permettere di eliminare lo choc termico subito dal caffè nel trasferimento dal magazzino alla tostatrice.

Utilizziamo tecnologie avanzate per il confezionamento, che ci hanno permesso di innovare e velocizzare i processi logistici e di diversificare la nostra offerta per rispondere al meglio alle crescenti richieste del mercato nazionale e internazionale.

GUARDARE AL FUTURO NON SIGNIFICA DIMENTICARE IL PASSATO

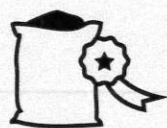
Non abbiamo mai smesso di veicolare l'innovazione per valorizzare la tradizione; a partire dalla creazione del silo ad umidità costante per permettere di eliminare lo choc termico subito dal caffè nel trasferimento dal magazzino alla tostatrice.

Utilizziamo tecnologie avanzate per il confezionamento, che ci hanno permesso di innovare e velocizzare i processi logistici e di diversificare la nostra offerta per rispondere al meglio alle crescenti richieste del mercato nazionale e internazionale.



Job al'usae

Demar Caffè è:



Qualità delle Materie Prime

Le materie prime provenienti da tutto il mondo vengono attentamente selezionate direttamente dai titolari affinché solo le qualità migliori vengano sapientemente miscelate secondo l'antica ricetta di famiglia.

Quality of our raw materials The raw materials from all over the world are carefully selected personally by the owners so that only the best qualities are expertly blended according to our old family recipe.



Servizio su misura

I nostri rappresentanti non sono semplici agenti di vendita: sono i vostri punti di riferimento. Le consegne avvengono a scadenza settimanale per fornirvi un prodotto sempre fresco e un rapporto costante, affinché possiate servire sempre un espresso perfetto.

Customized service Our representatives are not mere sales agents: they are your reference points. Deliveries are made on a weekly basis to offer a fresh product and a reliable relationship, so that you will always serve a perfect espresso.



Torrefazione a Legna

La tostatura a legna è un processo molto lungo e delicato e richiede un controllo costante da parte del mastro torrefattore; sono la sua esperienza e la sua abilità a rendere l'intero procedimento unico e inimitabile.

Wood roasting Wood roasting is a very long and delicate process and requires constant supervision by the master roaster; his experience and his skill make the entire procedure unique and inimitable.



Attrezzatura

Siamo convinti che il nostro prodotto meriti di essere accompagnato solo da attrezzature in grado di sfruttarne al massimo tutte le caratteristiche aromatiche. Per la più precisa macinatura e la miglior estrazione, scegliamo solo le migliori marche.

Equipment We believe that our product deserves to be accompanied only by equipment that can make the most of all the aromatic characteristics. For the most accurate grinding and the best extraction, we choose only the best brands.



avorazione Artigianale

Il nostro caffè è il frutto dell'impegno che mettiamo nel perseguire i processi produttivi artigianali. Per noi i migliori risultati non si ottengono con la standardizzazione di un processo automatizzato, ma sono garantiti da attenzione, cura e passione personale.

Handcrafted Our coffee is the result of the effort put into pursuing the handcrafted production processes. For us the best results are not obtained with the standardization of an automated process, but are guaranteed by attention, care and personal passion.



Assistenza tecnica

Garantiamo l'efficienza delle nostre macchine attraverso l'assistenza rapida e competente dei nostri tecnici altamente qualificati, pronti a intervenire sul posto o all'interno della nostra officina.

Technical assistance We guarantee the efficiency of our equipment thanks to the quick and competent assistance of our highly trained technicians, ready to intervene on site or in our workshop.



Un marchio che dura nel tempo

Il rispetto della tradizione di famiglia è il segreto del nostro successo nel tempo. Dal 1968 siamo considerati come una delle torrefazioni friulane più apprezzate.

A brand that's built to last Respect for family tradition is the secret to our success over time. Since 1968 we have been one of Friuli's most esteemed roasters.



Merchandising

La nostra offerta non sarebbe completa se non fornissimo i giusti strumenti per un ottimo servizio. Per questo proponiamo un'elegante gamma di articoli per supportare le esigenze di bar e caffetterie, a partire dalle tazze Demar decorate con il nostro chicco.

Merchandising Our offer would not be complete unless we provided the right tools for a great service. Therefore, we propose an elegant range of products to support the needs of bars and cafés, starting with the Demar Caffè cups decorated with our bean.

Torrefazione Demar Caffè s.r.l

Viale Palmanova, 415
33100 UDINE (UD) Italy
t. +39 0432 523330/601277
f. +39 0432 520737
info@demarcaffe.it

WWW.DEMARCAFFE.IT

seguici su



PIT 001