




TOSTATO A LEGNA
—
WOOD ROASTED

torrcaffè[®]





Lavoriamo a fiamma
viva: quella della
tostatura a legna e della
nostra passione.

*There are two fires at our
work: the flames of our
wood-fired roasting and
of our passion for our job.*

Arca



CHI SIAMO

ABOUT US

**COME IN
TUTTI I FILM,
DA GRANDI
PASSIONI
NASCONO
GRANDI
STORIE**

Era il 1960, nelle sale cinematografiche usciva "La Dolce Vita" di Federico Fellini e, nello stesso anno, nel cuore della Food Valley, Otello Nironi si innamorò del caffè.

L'amore per il caffè, la caparbia emiliana e la capacità imprenditoriale trasformano, in poco tempo, il sogno di Otello in un lavoro a tempo pieno: nasce l'attività di famiglia da dove tutto ebbe inizio.

**JUST LIKE IN
ALL FILMS,
GREAT
PASSION
CREATES
GREAT
STORIES**

It was 1960 and Federico Fellini's film "La Dolce Vita" had just been released. The same year, in the heart of the Italian Food Valley, Otello Nironi fell in love with coffee.

His love for coffee, his typical Emilian determination and his business acumen soon turned Otello's dream into a full-time job: and so the family business where it all began was created.

CHI SIAMO

ABOUT US



ANCHE OGGI IL SOGNO DI OTELLO CONTINUA

Oggi Torrcaffè è un'azienda con uno stabilimento all'avanguardia che unisce l'antica arte della tostatura a legna alle tecnologie più avanzate.

Torrcaffè continua il suo sogno con gli occhi puntati verso il mondo e il cuore radicato in Emilia.

OTELLO'S DREAM CONTINUES TODAY

Torrcaffè is now a company with a cutting-edge factory that combines the ancient art of wood-fired roasting with the most advanced technologies.

Torrcaffè is following his dream with its eyes firmly focused on the world and its heart deeply rooted in Emilia.







LA NOSTRA MISSION

OUR MISSION

**RESTITUIRE
AL CAFFÈ
IL SUO
SAPORE PIÙ
AUTENTICO**

Attraverso l'esperienza dei mastri tostatori e il recupero dell'antica tecnica della tostatura a legna otteniamo una cottura più lenta che regala al caffè più corpo e aroma.

**GIVING
COFFEE BACK
ITS REAL
AUTHENTIC
FLAVOUR**

Through the experience of our master roasters and bringing back the ancient technique of wood-fired roasting, we are able to achieve a slower roasting that gives the coffee more body and aroma.



Ricezione legna
Receiving the wood



Ricezione caffè crudo
Receiving the raw coffee



Preparazione della miscela
Preparing the blend



Tostatura a legna
Wood-fired roasting



Stagionatura nel silos
Ageing in silos



Spedizione e consegna
nei bar e negozi
Shipping and delivery
to bars and shops



Confezionamento
Packaging



LA FILIERA

WORKFLOW





SPIRITO EMILIANO

THE EMILIAN SPIRIT



IL NOSTRO CAFFÈ PARLA DI NOI

Emiliani da sempre, siamo nati nel cuore della Food Valley, qui dove tutto è arte e bontà.

Così anche il nostro caffè viene prodotto nella terra che ci ha cresciuto e da essa ne prende il carattere, quello degli instancabili lavoratori ma eterni sognatori.

Proprio come loro, anche il nostro caffè è in perfetto equilibrio tra l'amore per il passato e le tradizioni di una volta e gli orizzonti futuri di innovazione e sostenibilità.

OUR COFFEE SAYS A LOT ABOUT US

Emilian through and through, we were born in the heart of the Italian Food Valley, where everything is all about art and good things.

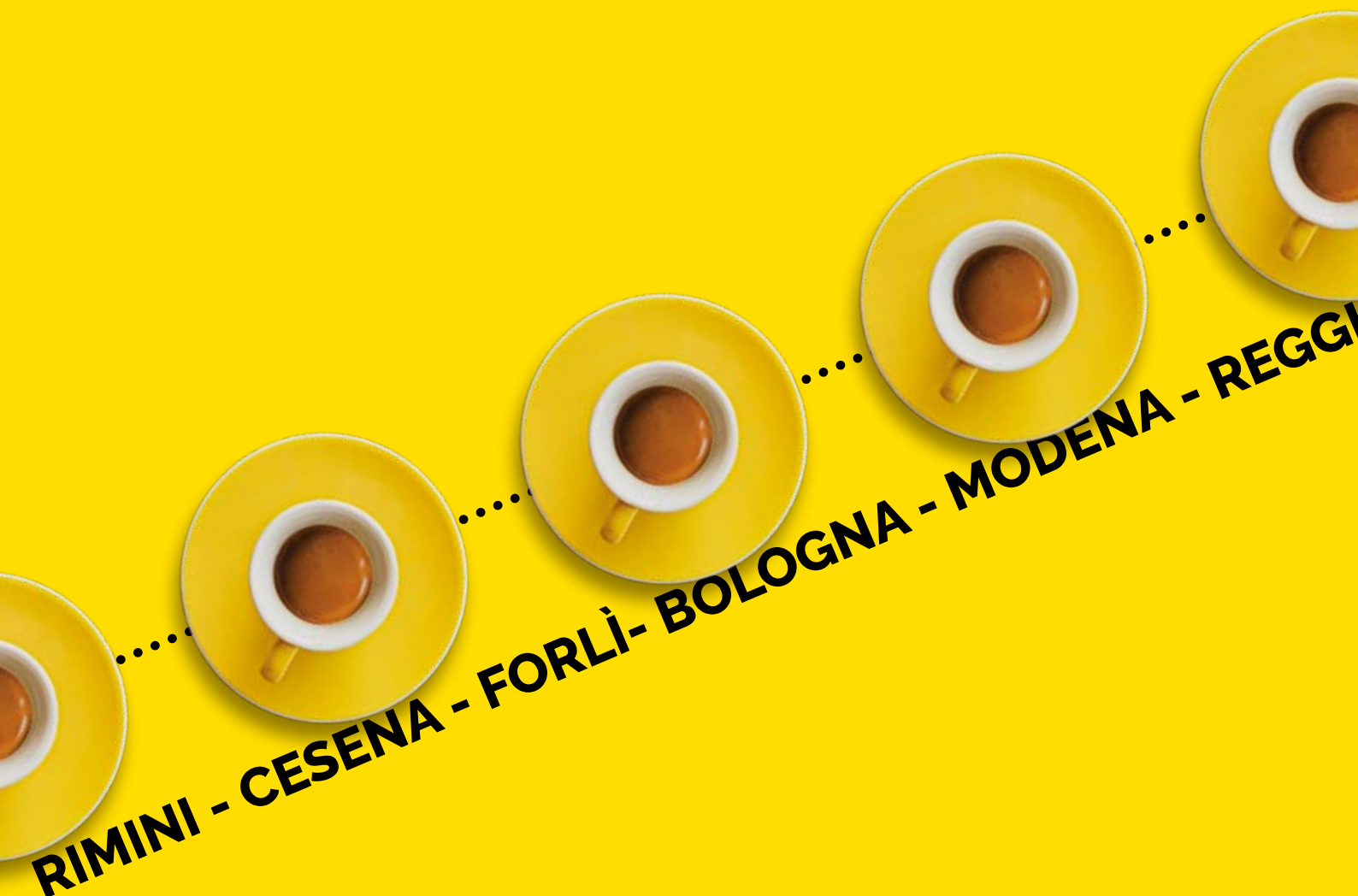
This is just how our coffee is made in the land where we grew up and which gives it its character, that of tireless workers but also endless dreamers.

Just like them, our coffee also perfectly balances a love for the past and the traditions of yesteryear with the future horizons of innovation and sustainability.

2.600.000

**TAZZINE TORRCAFFÈ
BEVUTE OGNI MESE**

**CUPS OF TORRCAFFÈ
DRUNK EVERY MONTH**





IO EMILIA - PARMA - PIACENZA

260 KM

Tutte insieme riescono a coprire, tazza dopo tazza, i 260km della via Emilia.

260 KM

When placed all together, cup by cup, they cover the 260km of the Aemilian Way.

I BOSCHI DIETRO CASA

OUR LOCAL FORESTS

TOSTATURA CON LEGNA DEL NOSTRO APPENNINO

Torrcaffè utilizza, da sempre, il metodo della tostatura a legna per garantire un altissimo standard qualitativo con un processo interamente artigianale. È una fase delicata e richiede tanta maestria: ogni singolo chicco viene tostato uniformemente attraverso precisi tempi di cottura per conservarne il gusto pieno e l'aroma deciso.

La legna utilizzata è una pregiata combinazione di quercia nera e faggio bianco dei boschi dell'Appennino, proprio dietro casa e nel rispetto dell'ambiente.

THE WOOD- FIRED ROASTING OF OUR APENNINES

Torrcaffè has always used the wood-fired roasting method to guarantee the highest quality standards using a completely artisan process. It is a delicate phase which requires great skill: every single bean is roasted evenly through precise roasting times to preserve its full flavour and bold aroma.

The wood used is a prized combination of black oak and white beech from the forests of the Apennines, all locally sourced and environmentally-friendly.





44° 20' 33.0432" N

10° 14' 17.6208" E



LINEA CASA

Per il consumo domestico

HOME LINE

For drinking at home



LINEA BAR

Per bar e ristorazione

BAR LINE

For bars and catering



DOVE VUOI, QUANDO VUOI

**WHEREVER YOU WANT,
WHENEVER YOU WANT**



**C'È SEMPRE
BISOGNO DI
UN CAFFÈ**

Che sia servito al bancone del bar o nella "montagnetta" della moka di casa, la miscela Torcaffè accompagna il cliente in ogni momento della giornata e in ogni occasione d'uso con un'infusione di gusto e aroma... perché c'è sempre bisogno di un caffè.

**YOU ALWAYS
NEED A GOOD
COFFEE**

Whether served at the bar or for the mound of coffee in your home moka pot, our Torcaffè blend is there for you any time of day and for any occasion, infusing flavour and aroma... because you always need a good coffee.

SOSTENIBILITÀ

SUSTAINABILITY



PENSARE IN GREEN

L'attenzione alla sostenibilità parte dalle scelte aziendali, come l'impianto fotovoltaico e solare termico installato nello stabilimento, l'eliminazione della plastica monouso e la scelta di confezioni riciclabili e capsule compostabili.

Cerchiamo inoltre di sensibilizzare i nostri clienti Horeca proponendo un sistema di depurazione dell'acqua che consente di evitare sprechi.

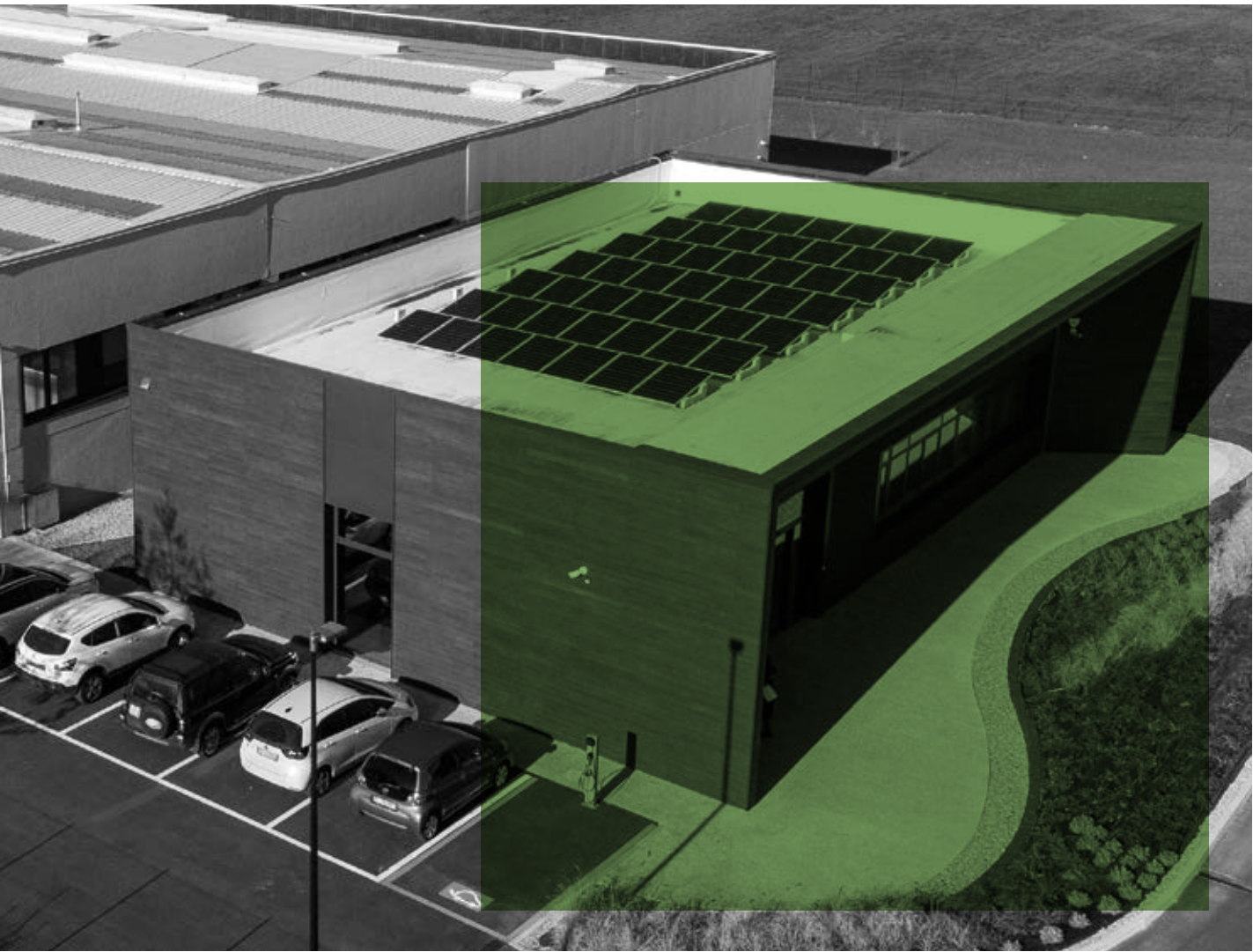
THINKING GREEN

Our focus on sustainability starts with company choices, such as our photovoltaic and solar thermal system installed at the factory, getting rid of single-use plastic and our choice of recyclable packaging and compostable capsules.

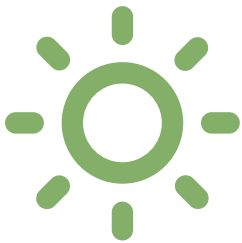
We are also trying to raise awareness among our Horeca customers by offering a water purification system that helps prevent waste.



**PLASTIC
FREE**



**SOLAR
ENERGY**



**WATER
SAVE**



NON SMETTERE DI IMPARARE

NEVER STOP LEARNING

Academy

**COFFEE
VALLEY
ACADEMY**

La Torrcaffè Academy è il punto di riferimento per baristi e coffee lovers con programmi di formazione curati da trainers qualificati a livello mondiale. I corsi vertono su conoscenze e competenze pratiche relative ad ogni elemento della catena produttiva del caffè, dal chicco alla tazza, e si articola su tre livelli: principiante, intermedio e professionista. L'obiettivo dell'Academy è creare e ispirare l'eccellenza nella comunità del caffè attraverso innovazione, ricerca, formazione e comunicazione.

**COFFEE
VALLEY
ACADEMY**

The Torrcaffè Academy is the benchmark for baristas and coffee lovers with training programmes run by internationally qualified trainers. The courses cover practical skills and knowledge on every aspect of the coffee production chain, from bean to cup, and are organised into three levels: beginner, intermediate and professional. The Academy's goal is to create and inspire excellence in the coffee community through innovation, research, training and communication.

IL FUTURO È BIO

THE FUTURE IS ORGANIC



SIAMO BIOLOGICI PER VOCAZIONE

Garantiamo cura e rispetto in ogni fase della produzione per un prodotto che, dalla pianta alla tazzina, segue un percorso che ha la salute dell'ambiente come primo obiettivo, in totale rispetto degli standard internazionali che prevedono l'uso di fertilizzanti naturali, il divieto di servirsi di pesticidi e sostanze chimiche. Il nostro caffè viene coltivato in piena armonia con la natura e imballato con materiali che ne favoriscono il riciclo, con il controllo dell'intera filiera.

WE ARE ORGANIC BY NATURE

We guarantee care and respect in every phase of production for a product that, from plant to cup, follows a process whose main goal is the health of the environment, while fully complying with international standards that require the use of natural fertilisers and ban pesticides and chemicals. Our coffee is grown in complete harmony with nature and is packaged with materials that make it easier to recycle, with control over the entire supply chain.







44° 41' 19.821" N

10° 25' 6.109" E

Torcaffé



torrcaffè

Via Solari 39
43022 Montechiarugolo
Parma - Italy
+39 0522 875322

torrcaffè@torrcaffè.it
www.torrcaffè.it



È tra i boschi del nostro Appennino,
è nei segreti tramandati di padre in
figlio, è nel borbottio della moka
di casa, è nel primo sorso dopo poche
ore di sonno, è nell'amore per il nostro pianeta,
è nel sorriso del barista di fiducia, è nell'aroma del
legno che arde, è nel rumore della mano tra i
chicchi, è nel sole, nell'acqua e nel lavoro
manuale, è nelle miscele più pregiate,
è in una tazzina tutta gialla.



È tutto qui.

Torrcaffè