



company profile



introduzione / introduction / einleitung

Dall'equilibrio di una sapiente miscelatura degli arabica del Centro e Sud America e dei migliori robusta di Asia e Africa e dalla caratteristica tostatura lenta a "tonaca di frate" nascono le nostre miscele mentre la nostra curiosità e passione sfocia in continue prove, sperimentazioni ed assaggi che ci permettono di controllare la costanza della qualità e proporre soluzioni sempre nuove e diverse.

La nostra idea, infatti, è di coniugare la qualità delle nostre miscele con le esigenze dei nostri clienti per cercare di proporre in tutto il mondo il nostro caffè andando incontro ai gusti dei nostri consumatori, sempre con un occhio alla buona qualità e all'italianità dei nostri prodotti.

We are a young company with many years of experience in coffee, thanks to the people who come with us today. A good coffee comes first from good green coffee and this is the reason why we try every day to buy the best arabica and robusta coffees' selections to reach the best from our blends.

Our blends were born from the great master mixing of Central American arabicas and best Asian's and Africa's robusta and from the slow roasting called "friar's frock" while our passion and curiosity push us to make new tests, experiments and tastings to control quality and give new proposals. Our main view is to mix our blends quality with our clients' needs to offer our coffee all over the world and meet customers satisfaction, everytime with good italian quality.

Wir sind ein junges Unternehmen mit langjähriger Erfahrung. Unsere Kaffeemischungen entstehen aus den besten Arabica-Bohnen aus Zentralamerika und Robusta-Bohnen aus Asien und Afrika. Mit einem schonenden Röstverfahren erreichen wir die perfekte Bräunung, wegen des Farbtons auch „Mönchskutte“ genannt. Leidenschaft und Neugier sind unser Ansporn. Mit regelmäßigen Tests, Verkostungen und dem Erproben neuer Methoden sichern wir kontinuierlich die Qualität unserer Produkte und beschreiten neue Wege. So können wir auf den Geschmack unserer Kunden eingehen und individuelle Lösungen bieten. Mit unseren Kaffeemischungen, in bester italienischer Tradition, machen wir Kaffeeliebhaber in der ganzen Welt glücklich.

su di noi / about us / uber uns



Grazie al nostro entusiasmo e alla nostra passione vogliamo divulgare la cultura del vero buon caffè espresso italiano, accompagnato dalle migliori competenze e tecnologie perchè "come con arte va preparato, così con arte va bevuto".

With our passion and emotions we would like to diffuse good italian espresso coffee's culture , with all the best technologies and know how because this is "The art of making and drinking coffee".

Was kunstvoll zubereitet wurde , soll kunstvoll genossen werden ! Echte italienische Kaffeekultur ist unsere Begeisterung und Leidenschaft . In Verbindung mit dem richtigen Know How und modernster Technik verbreiten wir diese Kunst weltweit.



grani / beans / ganze bohne



Proponiamo il nostro caffè in una vasta scelta di miscele e monorigini , sia convenzionali che Biologiche e/o Fairtrade (equosolidali). Il classico formato in buste da 1Kg. con valvola , microfori sottovuoto è rivolto ai clienti Ho.Re.Ca., del vending o, perchè no, per il consumo privato.

Our coffee beans is in a wide range of blends and single origin beans both conventional and Organic and /or Fairtrade . The classic format in 1 kg bags. with microholes or vacuum valve is for customers of vending Ho .Re .Ca . or , why not , for private consumption.

Wir bieten eine große Auswahl an Kaffeemischungen und reinsortigen Kaffees, auch in BIO und/oder FAIRTRADE Qualität. Die Kaffees kommen in der klassischen 1kg-Vakuumverpackung mit Aromaschutzventil für unsere Kunden in Gastronomie , Hotellerie, Einzelhandel und Privatpersonen.

macinato / ground / gemahlen



Dal caffè macinato per moka al caffè americano passando per il macinato alla turca, anche con aggiunta di spezie come il Cardamomo! Senza dimenticare il caffè filtro in confezioni da 1 kg sottovuoto!

From moka ground coffee to the American coffee through the Turkish ground , even with the addition of spices such as Cardamom! Don't forget the filter coffee in packs of 1 kg vacuum packed!

Unsere Kaffees sind nicht nur als ganze Bohne, sondern auch in allen gängigen Mahlgraden erhältlich . Egal ob Espresso , Filterkaffee, Mokka, Caffè Americano oder türkischer Kaffee – bei uns erhalten Sie die passende Mahlung ebenfalls in der 1kg-Vakuumverpackung . Zudem bieten wir auch Gewürzmischungen mit besonderen Noten, wie z.B. Kardamom-Kaffee!

capsule / capsule / kapseln



Il consumo di caffè espresso si sta esprimendo con sempre maggior successo con le macchine semiprofessionali e casalinghe a cialde o a capsule. Questo elemento ci ha indotto a studiare anche le miscele per un ottimo risultato anche su questi supporti.

Espresso consumption is being expressed with increasing success with semi-professional machines and homemachines in pods or capsules. This element has led us to study blends for optimum results on these media.

Angesichts der zunehmenden Verbreitung von Espressomaschinen für den Haushalt haben wir eigene Kaffeemischungen für diesen Bereich entwickelt. So kommt voller und ausgewogener Geschmack auch in Form von Kapseln oder Pads zu Ihnen nachhause.





MESSICO
100% ARABICA



COLOMBIA
100% ARABICA



SUBLIME



KILIMANGIARO



SOAVE



SUPERBAR



AROMA CLASSICO



ESPRESSO NAT.



AROMA NATURALE

miscela e formati / blends and format / mischungen und kaffeeforma

	MESSICO	COLOMBIA	SUBLIME	KILIMANGIARO	SOAVE	SUPERBAR	AROMA CL.	AROMA NAT.	ESPRESSO NAT.
1KG BEANS									
GROUND BOX 250G									
GROUND CAN250G									
PAPER PODS									
COMPATIBLE CAPS									

A close-up photograph of a burlap sack, likely used for coffee. The sack is light brown and has several lines of dark, stamped text. At the top, the number '4.5' is visible. Below it, the word 'MEXICO' is printed twice in a slightly overlapping manner. At the bottom, the word 'TIOS' is partially visible. The background of the entire image is a solid dark grey or black.

MESSICO

Provenienza: Messico, regione del Chiapas

Miscela di caffè messicano, fragrante, dal gusto intenso e con un corpo leggero, si caratterizza per un retrogusto spiccatamente acido, ben si adatta a chi chiede ad una tazzina di caffè una sferzata di energia!

Origin: Mexico, Chiapas region

Blend of Mexican coffee, fragrant, with an intense flavor and a light body, is characterized by a distinctly acid aftertaste, well suited to those who ask for a cup of coffee a burst of energy!

Mischung aus duftenden mexikanischen Kaffees der Region Chiapas. Intensiver Geschmack, aber leicht am Gaumen. Ausgeprägte Säure. Geeignet für all jene, die sich von einer Tasse Kaffee einen Schwung Energie erwarten!



Grado di tostatura
Roast level
Röstgrad



Tenore medio di caffeina
Caffeine content
Koffeingehalt



Aromaticità
Aromaticity
Aroma

4

Dolcezza
Sweetness
Süße

2

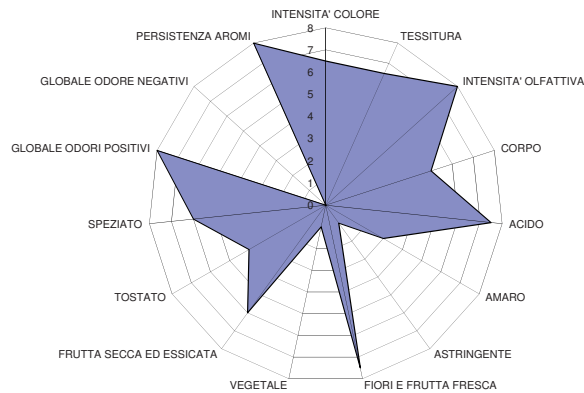
Corpo
Body
Körper

3

Persistenza
Persistence
Ausdauer

4

SCALA



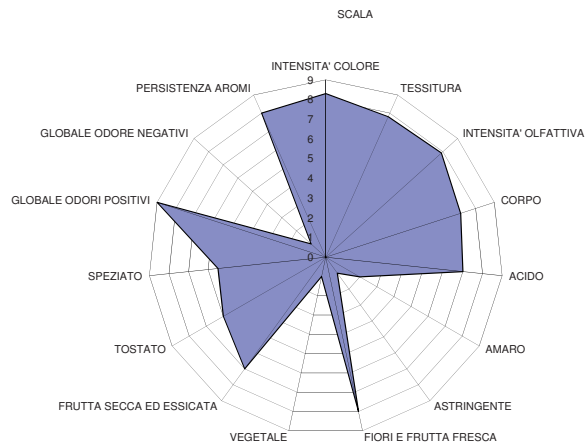
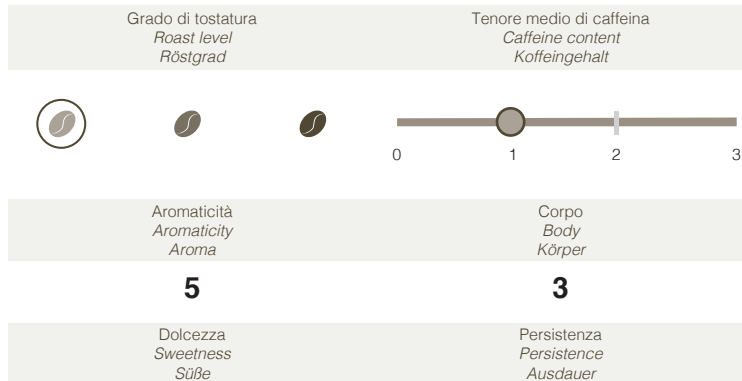
A close-up photograph of coffee beans and grounds. The foreground shows several dark brown, roasted coffee beans resting on a bed of fine, reddish-brown coffee grounds. The background is a soft-focus field of more coffee beans, creating a sense of depth and texture. The lighting is warm and directional, highlighting the glossy surface of the beans and the granular texture of the grounds.

COLOMBIA

Miscela di pregiati caffè del centro e sud America dall'aroma intenso , tipicamente floreale e agrumato , molto piacevole . Si caratterizza per un corpo fine e molto armonioso, per un gusto dolce, piacevole, dall'acidità contenuta ma dalla lunga persistenza al palato.

Arabica and Robusta blend , composed in the main of Colombian coffee , with an intense aroma , typically flowery and fruity , very pleasant . The body is fine well balanced , with a sweet and smooth taste, a soft acidity and a long persistency.

Mischung von hochwertigen Kaffees aus Zentral - und Südamerika , mit einem intensiven blumigen Aroma . Ausgezeichnet durch seine feine harmonische Konsistenz, sowie seinen süßen und angenehmen Geschmack. Angenehmer und anhaltender Geschmack im Abgang.





SUBLIME

Miscela di caffè del Centro e Sud America, dall'aroma estremamente ricco e personale. Emerge decisa la fragranza di agrumi tipica dei migliori caffè centroamericani, che si coniuga felicemente con una pronunciata corposità ed una finissima acidità che ricorda la frutta esotica ed i fiori tropicali.

Center and South America coffee blend, with an strong and particular aroma. The traditional citrus fragrance, typical of the best latin-american coffee, stands out. The taste reminds of exotic fruit and tropical flowers.

Kaffeemischung aus Zentral - und Südamerika , mit einem besonders reichen Aroma. Herausragende Zitrusnote , typisch für die besten Kaffees aus dieser Gegend. Mit einer feinen Säure und einem vollen Körper erinnert dieser Kaffee an die exotischen Früchte und tropischen Blumen seiner Herkunftsregion.



Grado di tostatura
Roast level
Röstgrad



Tenore medio di caffeina
Caffeine content
Koffeingehalt



Aromaticità
Aromaticity
Aroma

5

Dolcezza
Sweetness
Süße

4

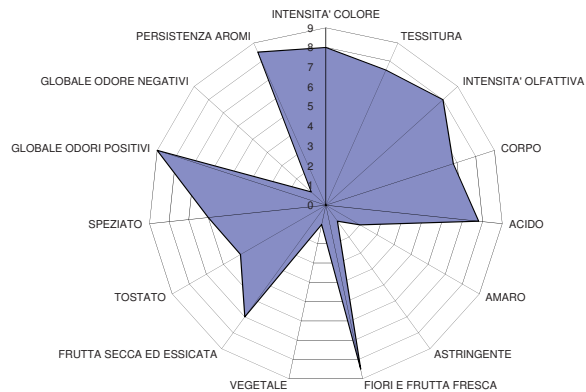
Corpo
Body
Körper

3

Persistenza
Persistence
Ausdauer

4

SCALA





KILIMANJARO

Provenienza: Tanzania, Kilimanjaro

Miscela di caffè prevalentemente arabica, coltivato ad un'altitudine che varia tra i 1000 e i 2000 metri, alle pendici del monte Kilimanjaro che grazie al terreno vulcanico dona a questo caffè un aroma lievemente dolce e intenso. Al palato si presenta con una buona struttura e corposità, buona tessitura con crema color nocciola scuro. Presenta note di cioccolato e un lieve retrogusto di mandorle tostate, un caffè raffinato e pieno. al palato.

Origin: Tanzania, Kilimanjaro

A blend of mainly arabica coffee, grown at the base of Mount Kilimanjaro at an altitude ranging between 1000 and 2000 meters. The volcanic ground gives this coffee a slightly sweet and intense aroma, with a good structure and body and a fine texture with dark hazelnut cream. At tasting you find a chocolate flavor and a slight aftertaste of roasted almonds, an elegant and tasteful coffee.

Mischung aus Arabica-Anbauten in Tanzania. Das Erntegebiet liegt im Hochland des Kilimanjaro in einer Höhe von ca. 1000 - 2000 Metern. Der vulkanische Boden verleiht diesem Kaffee ein intensives und angenehm süßes Aroma. Sanft und reichhaltig am Gaumen, mit einer wunderbaren Struktur und einer haselnussbraunen Crema. Ein raffinierter Kaffee mit Schokoladenaroma und einem sanften Beigeschmack von gerösteten Mandeln.



Grado di tostatura
Roast level
Röstgrad



Tenore medio di caffeina
Caffeine content
Koffeingehalt



Aromaticità
Aromaticity
Aroma

5

Dolcezza
Sweetness
Süße

3

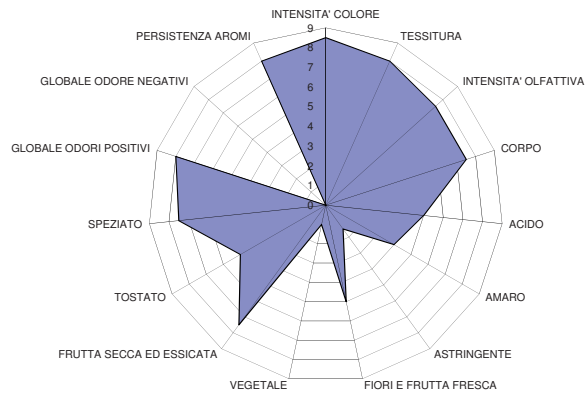
Corpo
Body
Körper

4

Persistenza
Persistence
Ausdauer

4

SCALA





SOAVE

Miscela di caffè brasiliano dal gusto dolce e persistente ma delicato al palato. Ben si adatta a chi non vuole rinunciare al gusto in leggerezza.

Soave is a brazilian coffee blend with a persisting taste. It is suitable for who is looking for taste and lightness.

Kaffeemischung aus Brasilien mit leichter Süße und gleichbleibendem, ausgewogenem Geschmack. Geeignet für all jene die zarten Genuss am Gaumen suchen.



Grado di tostatura
Roast level
Röstgrad

Tenore medio di caffeina
Caffeine content
Koffeingehalt



Aromaticità
Aromaticity
Aroma

4

Dolcezza
Sweetness
Süße

4

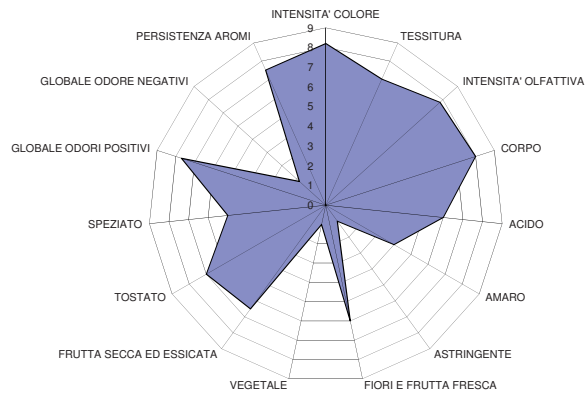
Corpo
Body
Körper

4

Persistenza
Persistence
Ausdauer

4

SCALA





SUPERBAR

Miscela di caffè Arabica e Robusta delle migliori qualità, selezionate attentamente per creare un caffè equilibrato ed armonioso, con un'ottima e persistente crema color nocciola ed un gusto morbido e corposo

Best selection of Arabica and Robusta, blended to drink a balanced and harmonic coffee cup, with a nice and a persistent cream hazelnuts colored and with a soft and full-bodied taste.

Mischung von Arabica- und Robustabohnen aus bester Qualität. Sorgfältig ausgewählt, um einen ausgewogenen und harmonischen Kaffee zu kreieren. Besticht durch seine haselnussbraune Crema und seinen samtigen, vollen Geschmack am Gaumen.



Grado di tostatura
Roast level
Röstgrad

Tenore medio di caffeina
Caffeine content
Koffeingehalt



Aromaticità
Aromaticity
Aroma

3

Dolcezza
Sweetness
Süße

3

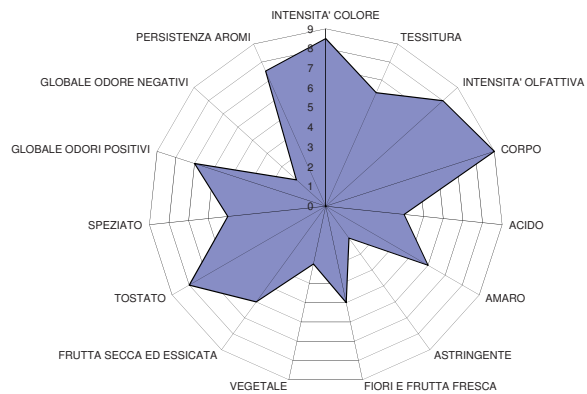
Corpo
Body
Körper

5

Persistenza
Persistence
Ausdauer

3

SCALA





AROMA CLASSICO

Miscela dalla crema consistente e dal carattere forte e deciso, con un piacevole retrogusto di cioccolato.

A blend of consistent cream and strong and firm character, with a pleasant chocolate aftertaste.

Kaffeemischung mit konsistenter Crema, einem starken und energischen Charakter und einem Beigeschmack von Schokolade.



Grado di tostatura
Roast level
Röstgrad

Tenore medio di caffeina
Caffeine content
Koffeingehalt



Aromaticità
Aromaticity
Aroma

2

Dolcezza
Sweetness
Süße

2

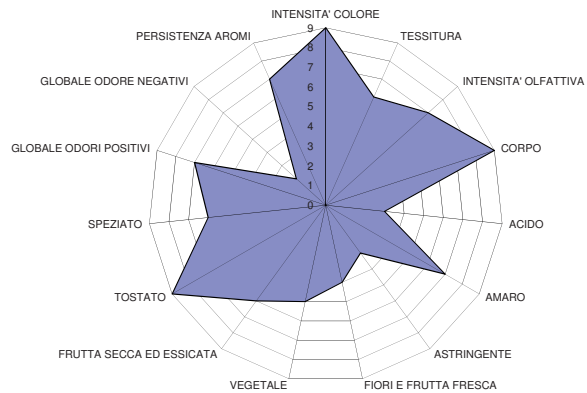
Corpo
Body
Körper

5

Persistenza
Persistence
Ausdauer

4

SCALA





BIO / FAIRTRADE®

Il principio che ci guida è fondato sul rispetto. Per questo abbiamo scelto la certificazione Biologico e Fairtrade; abbiamo contattato in Italia i centri delegati di queste organizzazioni e ne è scaturito il rapporto di affiliazione della nostra azienda.

Il caffè proveniente da agricoltura biologica è ottenuto senza alcuna sostanza chimica di sintesi e nel pieno rispetto dell'ambiente. La difesa dagli insetti dannosi viene effettuata mediante lotta integrata, l'utilizzo di sostanze di origine minerale, vegetale, animale e di piante resistenti; la fertilità del terreno viene mantenuta e potenziata con concimi naturali e pratiche agronomiche corrette; la difesa della piantagione viene effettuata senza alcun pesticida, utilizzando tecniche meccaniche, agronomiche e fisiche.

Coinvolti nel mondo del caffè da diversi anni, abbiamo maturato la convinzione che le condizioni dei "campesinos", impegnati nelle piantagioni di tutto il mondo, sono difficili, spesso mal riconosciute e al di sotto della soglia di sussistenza. Reputiamo che anche questi uomini, con il nostro piccolo contributo, debbano poter vivere dignitosamente.

Respect leads us. This is why we chose Biologic certification and Fairtrade: we contacted the delegation centers of these organizations in Italy to establish a relationship of affiliation.

The coffee from organic farming is obtained without any chemical substances and in full respect for the environment. The defence against pests is carried out by using integrated pest management of insects, the use of mineral, vegetable, animal substances, resistant plants origins; soil fertility is maintained and enhanced with natural fertilizers and proper agronomic practices. The plantation defence is carried out without any pesticides, using mechanical, agricultural and natural techniques.

Being involved in the coffee industry for many years, we are able to see that the conditions of the "campesinos" who are engaged in plantations around the world, are difficult, often poorly remunerated and below the subsistence level. We think that these men, with our small contribution, should be able to live in better way.

Unser Leitprinzip basiert auf Respekt. Deshalb haben wir uns für Bio und Fairtrade entschieden. Unser Kaffee aus biologischem Anbau wächst ohne Einsatz von Pestiziden. Ein verantwortungsvoller Umgang mit der Umwelt schont die Ressourcen. Die Böden bleiben fruchtbar, natürliche Düngemittel und eine sorgsame landwirtschaftliche Praxis verbessern die Qualität. Die Arbeits- und Lebensbedingungen der Plantagenarbeiter - genannt „Campesinos“ - sind meist schwierig. Die meisten von ihnen leben unterhalb der Armutsgrenze und sind stark benachteiligt. Unser kleiner Beitrag soll diesen Menschen zu einem Leben in Würde verhelfen.



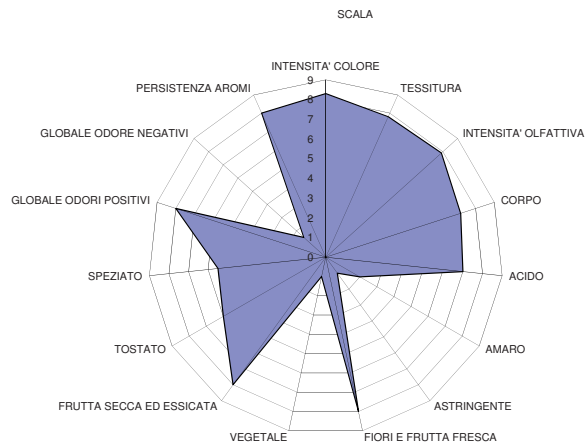
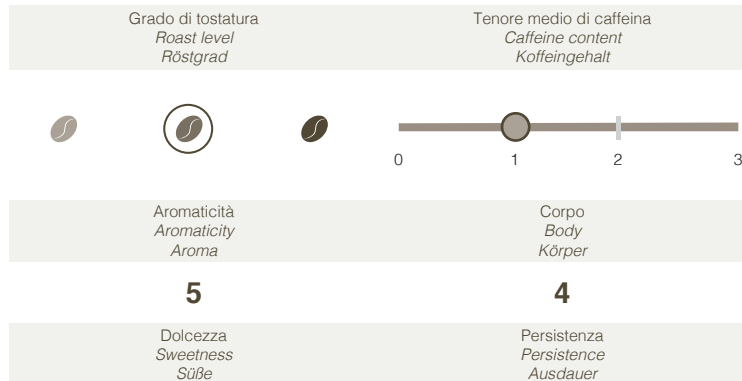


AROMA NATURALE

La qualità della miscela deriva dalle particolari caratteristiche del microclima degli altopiani peruviani. Un profumo ricco ed intenso sprigiona al gusto sentori di cioccolato e caramello. Il corpo è buono e vellutato con aromi delicati. Ottimo per il consumo in ogni situazione.

The quality of the mixture stems from the special features of the microclimate of the Peruvian highlands. A rich and intense aroma springs to the taste of chocolate and caramel. The body is good and velvety with delicate aromas. Great for consumption at the Bar but also for moca or the pod and capsule machines at home.

Die Qualität dieser Mischung entsteht durch die typischen Eigenschaften des Mikroklimas der peruanischen Hochländer. Reicher Duft, mit intensiven Noten von Schokolade und Karamell. Passend für jede Situation!



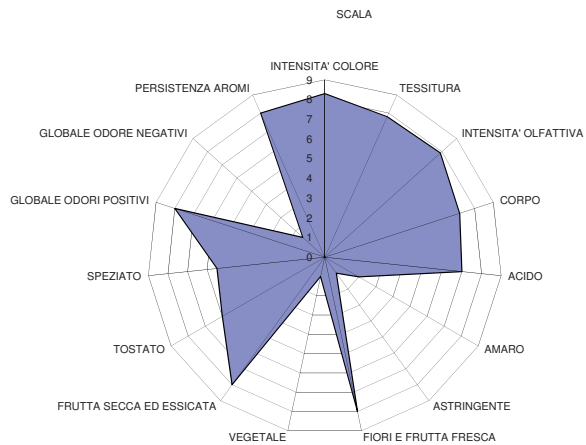
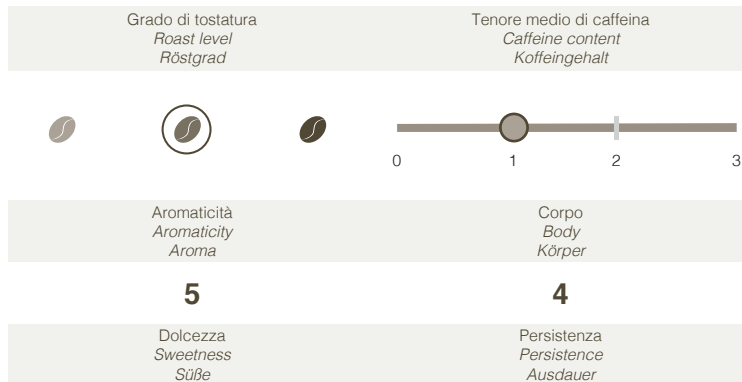


ESPRESSO NATURALE

Una miscela ricca di aromi e dal carattere deciso, ottima presenza in tazza con sentori di nocciola e profumi di spezie. La tostatura media conferisce una particolare delicatezza al caffè senza compromettere la persistenza del suo gusto.

A rich blend of aromas and a strong character, excellent presence in the cup with hints of hazelnut and spicy aromas. The medium roasting gives a particular delicacy to the coffee without compromising the persistence of its taste.

Eine reiche Mischung aus Aromen und starkem Charakter, mit Noten von Haselnüssen und würzigen Düften. Die mittlere Röstung verleiht dem Kaffee eine besondere Zartheit, ohne die Nachhaltigkeit seines Geschmacks zu beeinträchtigen.





cialde e capsule compatibili / compatible pods and capsules / kompatible kapseln

Il consumo di caffè espresso si sta esprimendo con sempre maggior successo con le macchine semiprofessionali e casalinghe a cialde o a capsule. Questo elemento ci ha indotto a studiare anche le miscele per un ottimo risultato anche su questi supporti.

Espresso consumption is being expressed with increasing success with semi - professional machines and homemachines in pods or capsules. This element has led us to study blends for optimum results on these media.

Aufgrund der zunehmenden Verbreitung von Espressomaschinen für den Haushalt haben wir eigene Kaffeemischungen für diesen Bereich entwickelt. So kommt voller und ausgewogener Geschmack auch in Form von Kapseln oder Pads zu Ihnen nachhause.





Il caffè è verde...
...Vogliamo che lo sia anche
ciò che lo contiene!

Coffee is green ...
... We want that which
contains it too!

Kaffee ist grün ...
... Wir wollen das, was es
auch enthält!



la tua miscela / your own taste / ihre Mischung



La nostra azienda fa della flessibilità un vantaggio competitivo. Grazie all'esperienza maturata ed ai macchinari utilizzati, appositamente scelti per la loro versatilità, riusciamo a rispondere alle più svariate esigenze del cliente. Ecco che, dunque, lo sviluppo di una miscela personalizzata diviene per noi una sfida stimolante e utile a nuovi approfondimenti; partiamo dalla scelta dei caffè crudi, la loro miscelazione e, infine, il grado di cottura più adeguato.

Possiamo personalizzare un sacchetto neutro con una etichetta a vostro piacere (non è richiesto il minimo), oppure personalizzare l'intero packaging con un design di vostra scelta (minimo richiesto).

In pochi passaggi potrete avere la miscela personalizzata in un marchio da voi scelto sia sul formato da 1kg, da 250gr e monoporzionato.

Our company is flexible. Thanks to the experience gained and the machinery used, specifically chosen for their versatility, we can meet the most varied customer needs. Here, then, the development of a custom blend becomes a challenge for us and is useful for stimulating new insights; We start from the choice of raw coffee, mixing them and, finally, the most appropriate roasting.

Still, we would like to create a new private label packaging for customers with important commercial reality. Every request is evaluated together and, after a careful analysis of costs and benefits, possibly developed. You shall, therefore, with the approval of a draft for the realisation of the packaging design. We are available to the same storage in our warehouses in manufacturing account, using it to also split deliveries.

QUALITY: we select best origin coffee and let you know everything about coffee and blends you choose.

CUSTOM: you choose your private level grade customization. First way is a steakers on a plane bag (no minimum required). Second way is a complete logo design packaging according your needs (minimum required).

Little steps to have your own blends in your own private label design both in 1kg bags and 250gr pack... and why not in pods!

Flexibilität ist unser Vorteil. Dank unserer langjährigen Erfahrung und modernster Technik, können wir zahlreiche Kundenwünsche zur vollsten Zufriedenheit erfüllen. Gerne stellen wir auch persönliche Kaffeemischungen her. Von der Auswahl der Bohnen, über die Mischung, bis hin zur Röstung: Die Kaffeemischung wird dabei exakt auf Ihre persönlichen Bedürfnisse abgestimmt.

PERSONALISIERUNGSNIVEAU: Wir können einen neutralen Beutel mit einem Etikett Ihrer Wahl (keine Mindestmenge erforderlich) oder die gesamte Verpackung mit einem Design Ihrer Wahl (Mindestmenge erforderlich) individuell gestalten.

In wenigen Schritten können Sie Ihre persönliche Mischung erhalten, sowohl mit einem Zeichen oder Logo Ihrer Wahl als auch in den Größen 1 kg, 250 g oder in Einzelportionen (Pads, Kapseln).

Let's
MIX
for you



“QAHWA”



La parola araba qahwa, in origine, identificava una bevanda prodotta dal succo estratto da alcuni semi che veniva consumata come liquido rosso scuro, il quale, bevuto, provocava effetti eccitanti e stimolanti, tanto da essere utilizzato anche in qualità di medicinale. Oggi questa parola indica, in arabo, precisamente il caffè.

Dal termine qahwa si passò alla parola turca kahve attraverso un progressivo restringimento di significato, parola riportata in italiano con caffè. Questa derivazione è contestata da quanti sostengono che il termine caffè derivi dal nome della regione in cui questa pianta era maggiormente diffusa allo stato spontaneo, Caffa, nell'Etiopia sud-occidentale.

The word “coffee” entered the English language in 1582 via the Dutch koffie, borrowed from the Ottoman Turkish kahve, in turn, borrowed from the Arabic qahwah. The Arabic word qahwah was traditionally held to refer to a type of wine whose etymology is given by Arab lexicographers as deriving from the verb qahiya, “to lack hunger”, in reference to the drink’s reputation as an appetite suppressant. It has also been proposed that the source may be the Proto-Central Semitic root q-h-h meaning “dark”.

Alternatively, the word Khat, a plant widely used as a stimulant in Yemen and Ethiopia before being supplanted by coffee has been suggested as a possible origin, or the Arabic word quwwah’ (meaning “strength”). It may also come from the Kingdom of Kaffa in southeast Ethiopia where *Coffea arabica* grows wild.

Das arabische Wort qahwa kennzeichnete ursprünglich einen dunkelroten Saft aus Fruchtsamen, der anregende Effekte aufwies. Aus diesem arabischen Wort stammen die heutigen Bezeichnungen für Kaffee in den verschiedensten Sprachen, obwohl manche noch behaupten, dass Kaffee ursprünglich aus der äthiopischen Region von Kaffa stammte, wo der Anbau von Kaffee seit jeher besonders verbreitet ist.





*come con arte viene preparato...
...così con arte va bevuto*

ORIGINE s.r.l.
Motta di Livenza (TV)
Via Postumia 26/8

info@francocaffe.it
www.francocaffe.it