



il vero caffè Italiano





**IL MONDO HA BISOGNO  
DI PIU' ATTENZIONI!**



*FINELLI GROUP SRL titolare di Nik Cafè porta avanti la filosofia, basata sul rispetto delle persone e dell'ambiente, oltre che sull'amore e la cura per il buon caffè. Questa responsabilità si esprime oggi in uno stabilimento che utilizza solo energia rinnovabile al 100%, nella scelta di packaging a basso impatto ambientale e nella selezione di sole piantagioni di caffè dove il lavoro è gestito in modo responsabile. Una responsabilità che è dimostrata non solo dalla continua crescita dell'azienda (che oggi esporta in tutto il mondo), ma anche dalla continua richiesta di partnership con aziende internazionali.*

*Dal 2021 Agusto partecipa al progetto di sostenibilità ambientale Eko AGRO GROUP Impatto Zero® per compensare con nuovo ossigeno le emissioni di CO2 generate dal ciclo produttivo. Il Tech Agrarian Protocol (TAP) brevettato, sta portando le parole e le promesse di un futuro migliore alla fase successiva: una formula crittografata che garantisce la traduzione dei più elevati standard ESG in principi operativi per un modello di business agricolo sostenibile ed equo. L'utilizzo della tecnologia TAP per monitorare e gestire dal suolo allo scaffale ci consente di promuovere ecosistemi sicuri e la produzione di alimenti sani.*

*Ciò che ha sempre fatto crescere l'azienda è il rispetto di tutti, dall'agricoltore al consumatore, passando per tutte le persone che lavorano perché per avere successo in un progetto bisogna creare una squadra, essere un leader significa guidare un gruppo di persone verso un obiettivo consapevoli di ciò che si vuole ottenere, imponendo regole di rispetto e reciprocità, consapevoli che ogni anello della filiera produttiva ha la stessa importanza. Questo rappresenta l'appartenenza alla Finelli Group Srl.*





# Tutto inizia davanti a un caffè

e il successo è sempre assicurato

Teniamo presente che quasi tutto inizia davanti a un caffè, un incontro di lavoro, un incontro di piacere con la ragazza/ragazzo che ti piace, il più delle volte molte persone ricordano il primo momento, il caffè bevuto insieme per la prima volta, e visto che i primi incontri sono sempre l'inizio di qualcosa, perché non deliziarlo con un buon caffè?

Disse un pensatore: abbiamo qualcosa di straordinario... non riserviamolo a pochi eletti ma diamo a tutti la possibilità di goderselo!

## Questo è Nik Cafè!

che nasce come laboratorio artigianale gestito dai suoi fondatori nel rispetto della tradizione del caffè. L'attenzione posta alla diffusione della cultura del caffè e alla produzione di miscele di alta qualità ha permesso di diffondere il suo storico marchio secondo l'antica tradizione italiana attraverso la produzione di miscele di caffè torrefatto e la più attenta selezione delle materie prime per essere filiere certificate in tutto il mondo.



**Nik Cafè è un caffè giovane e dinamico con caratteristiche innovative che gli permettono di soddisfare tutti i gusti del mondo pur mantenendo la sua forte identità italiana.**

Estrazioni tradizionali come il famoso espresso servito nei migliori bar d'Italia, estrazione Moka secondo la tradizione artigianale italiana, capsule compatibili con il Sistema Nespresso realizzate con la granulometria ideale per ottenere un gusto indimenticabile, il nostro speciale metodo di estrazione ghiacciata, in cui il caffè appena tostato e macinato si ottiene goccia a goccia (fino a 18 h) fornisce un gusto ricco e corposo dovuto alla lunga estrazione che determina un complesso profilo aromatico di note di cioccolato e un retrogusto intenso e persistente di caffè.

Nik Cafè segue i propri chicchi di caffè durante tutto il processo, scegliendo accuratamente i propri fornitori e pianificando programmi di tostatura una volta che i chicchi sono stati sottoposti ad attente valutazioni e controlli, garantendo il pieno rispetto delle loro proprietà organolettiche.

Le nostre miscele sono il risultato di continui tentativi e degustazioni, garantendo ai nostri consumatori il gusto del vero espresso della tradizione italiana, simbolo del Made in Italy.

“ Abbiamo qualcosa di straordinario... non riserviamolo a pochi eletti ma diamo la possibilità a tutti di gustarlo! ”





La vera espressione del caffè italiano Ristretto, miscela composta da arabiche Santos Brasile, accompagnate da arabiche pregiate del Perù, sprigionano un profumo inconfondibile di mandorle e cioccolato fondente; le piccole percentuali di Robusta del Vietnam e la pregiatissima robusta dell'Uganda che compongono questa miscela, creano una crema corposa e il corpo pieno donano un retrogusto persistente rendendo questo caffè una esperienza unica e indimenticabile per tutti i palati. L'utilizzo unico dei grani di 18 innalzano la qualità esclusiva del prodotto per chi vuole veramente gustare il vero Ristretto Italiano.



**FORMATI DISPONIBILI :**

- sacchetto 1 kg caffè in grani
- barattolo 250 gr macinato
- box 40 capsule Nespresso\* system



**RISTRETTO**  
il vero caffè Italiano

Intensity	● ● ● ● ●
Aroma	● ● ● ● ●
Body	● ● ● ● ●
Sweetness	● ● ● ● ●
Caffeine	● ● ● ● ●



La vera espressione del caffè Espresso Italiano, miscela composta da Arabiche delle migliori coltivazioni di sei diversi paesi: Costa Rica, Guatemala, Colombia, Etiopia, Brasile e India. Ai caffè brasiliani e indiani si deve la corposità piena, mentre i chicchi lavorati a umido da Costa Rica, Guatemala ed Etiopia producono le sue note leggermente fruttate. Tutti questi caffè sono stati selezionati e miscelati con la massima cura. Grazie alla sua buona struttura e al suo retrogusto persistente, Espresso si lascia gustare in ogni momento della giornata ed è una delle miscele da espresso più amate al mondo del nostro assortimento.



**FORMATI DISPONIBILI :**

- sacchetto 1 kg caffè in grani
- barattolo 250 gr macinato
- box 40 capsule Nespresso\* system

**ESPRESSO**  
il vero caffè Italiano

Intensity	●●●●●
Aroma	●●●●●
Body	●●●●●
Sweetness	●●●●●
Caffeine	●●●●●





La vera espressione del caffè Classico Italiano. Miscela 100% robusta composta dalle migliori robuste del centro America e africa rendono questo caffè classico forte amaro e corposo. Un caffè con la "C" maiuscola, che sacrifica parte della raffinatezza dei sapori per lasciare più spazio ad un'incredibile carica di energia, grazie al suo alto contenuto di caffeina. Un caffè popolare, quindi, ma non per questo meno prelibato. Dove la materia prima è talvolta di per sé meno sofisticata, si compensa con una lunghissima tradizione di torrefazione. Questa miscela di caffè robusta è una tazza con crema nocciola scuro-testa di moro e sfumature grigiastre. Al naso emergono note di cacao e legno, mentre in bocca il caffè ha una corposità straordinaria, tutta una crema!



**FORMATI DISPONIBILI :**

- sacchetto 1 kg caffè in grani
- barattolo 250 gr macinato
- box 40 capsule Nespresso\* system



**CLASSICA**  
il vero caffè Italiano

Intensity	● ● ● ● ●
Aroma	● ● ● ● ●
Body	● ● ● ● ●
Sweetness	● ● ● ● ●
Caffeine	● ● ● ● ●



Il nostro caffè 100% Arabica è un Bled unico nato dall'unione di nove diversi Arabica, selezionati dalle migliori coltivazioni di caffè del mondo. Ha un'esclusiva nota floreale di caffè etiope, cioccolato del Guatemala, caramello del Brasile, fruttato della Colombia, speziato dell'India, dolci del Costa Rica e frutta secca del Nicaragua. Lo spettro del gusto del chicco di caffè Arabica è maggiore di quello del chicco di caffè Robusta. L'aroma riflette l'ambiente fresco e l'aria fresca degli altopiani dove crescono i chicchi di caffè Arabica. Hanno un gusto limpido, leggermente dolce e rotondo. Sono inoltre delicati e hanno una vasta gamma di sapori grazie alla combinazione di diverse varietà.

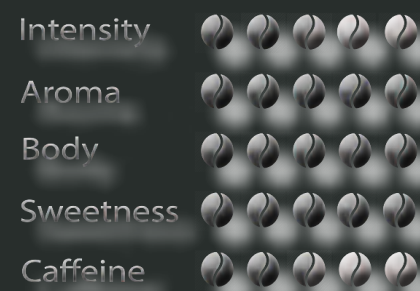


**FORMATI DISPONIBILI :**

- sacchetto 1 kg caffè in grani
- barattolo 250 gr macinato
- box 40 capsule Nespresso\* system



**RISTRETTO**  
**100% ARABICA**  
 il vero caffè Italiano





La vera tradizione italiana in un processo di distillazione a ghiaccio, ottenendo una preparazione del caffè a freddo di origine pura. Le nostre miscele appena tostate vengono macinate, inserite nel processo produttivo di distillazione che versando acqua ghiacciata goccia a goccia sul caffè macinato per ben 18 ore permette di sprigionare completamente gli aromi senza scaldarli. Il nostro **“LUWAK COFFEE”** offre sapori forti, intensi, più ampi e più complessi di qualsiasi altro caffè ghiacciato o ghiacciato. Ideale per cocktail e da bere freddo per avere energia, forza, concentrazione e dissetarsi, consigliato anche a chi pratica sport frequentemente.



**FORMATI DISPONIBILI :**

- bottiglia da 125 ml.





## DAL CHICCO ALLA TAZZA:

### TOSTATURA LENTA E RAFFREDDAMENTO AD ARIA

Un espresso perfetto, ovviamente!

Non stupirti se è perfetto!

Anche se questa non è una scienza esatta, solo quando avrai passione e conoscenza sarai in grado di offrire un ottimo caffè!

Le miscele Nik Cafè hanno una ricetta segreta composta da:

- attenta ricerca e selezione delle materie prime
- importare il miglior caffè direttamente dai paesi d'origine
- miscele esclusive
- tostatura lenta, secondo la migliore tradizione
- raffreddamento naturale dell'aria
- packaging innovativo
- passione per il nostro prodotto

## il processo di tostatura è l'alchimia che cambia e si mescola rimanendo magico e segreto.

Conferisce l'aroma inconfondibile e il gusto tipico dell'infuso universalmente riconosciuto come "caffè", che lo rende unico ed essenziale per miliardi di persone in tutto il mondo. Facendo un passo indietro nell'alchimia moderna, il processo di tostatura è una delle fasi essenziali nella produzione del caffè. Oltre a rendere commestibile il caffè verde, conferisce il profilo aromatico e organolettico ad ogni miscela di caffè. Durante il processo di tostatura, riscaldando i chicchi, avvengono trasformazioni che formano e sviluppano un mix di aromi e componenti. La tostatura è il processo in cui i chicchi di caffè vengono riscaldati aumentando secondo determinati parametri, tempo e temperatura. Nel processo di tostatura tradizionale, i chicchi vengono posti in un tamburo rotante e sottoposti a fonti di calore che aumentano gradualmente, con temperature comprese tra 200-230 °C per 12-15 (a volte fino a 20) minuti.

• **100°C** i chicchi si asciugano e cominciano a dorare. Gli aromi di torrefazione sono nell'aria.

• **Oltre i 150-180°C** i chicchi acquistano volume, diventando più grandi e lucidi. A questo punto sono dorate.

• **Il processo di tostatura a 200-230°C** ha raggiunto la temperatura perfetta, i chicchi hanno perso peso, diventando friabili e più scuri. Il caffè ottiene il suo aroma. I chicchi iniziano a rilasciare CO<sub>2</sub>, un processo che continuerà per giorni dopo la tostatura.

• **Le tostature più calde possono raggiungere temperature fino a 240 °C**, poiché oltre i chicchi di caffè iniziano a bruciare.

Allungando il tempo di tostatura, spostiamo l'equilibrio tra acidità e amarezza. Se il tempo si allunga troppo, gli aromi volatili si deteriorano, impoverendo il caffè. Ecco perché, una volta estratta dalla tostatrice, deve essere raffreddata molto velocemente. Il raffreddamento ad aria è importante quanto il processo di tostatura, in quanto preserva gli aromi e il caffè stesso. Il processo per convezione garantisce una distribuzione uniforme del calore ai chicchi, con conseguente migliore tostatura sia all'interno che all'esterno. Inoltre, un corretto trasferimento del calore durante l'intero processo di tostatura facilita le reazioni chimiche (ad esempio la reazione di Maillard sulla trasformazione dello zucchero). La lentezza nel processo tradizionale è considerata l'unico modo per esaltare il gusto raffinato delle miscele di caffè di qualità superiore. tempo per ottenere aromi raffinati. E il caffè non fa eccezione.

**Se il caffè viene tostato velocemente, gli aromi migliori andranno perduti.**

**Se il caffè non viene lasciato riposare dopo la tostatura, gli aromi migliori andranno perduti.**

**Questa è una regola!**







**NIK  
CAFÈ**

**FINELLI GROUP SRL**

41059 Zocca (MO) Italy

**OPERATIONAL HEADQUARTERS:**

Via Montenapoleone 8 -20121 • Milano (MI) Italy

Phone: +39 0282958697

E-mail: [info@finelligroup.com](mailto:info@finelligroup.com)

**AGENCY MIDDLE EAST:**

Qurtubah St. Riyadh, 1000, SA - Email: [middleeast@finelligroup.com](mailto:middleeast@finelligroup.com)

**[www.finelligroup.com](http://www.finelligroup.com)**

**[www.nikcafe.it](http://www.nikcafe.it)**