



FINELLI GROUP
ITALIAN EXPERIENCE



SAPORE PIENO ZERO BRUCIORE

il caffè che ami senza compromessi

**- FUTURE
- EXCELLENCE
- INNOVATION
- MADE IN ITALY**

C'era una volta, nel 2015, un progetto che univa tradizione e innovazione, nato dal legame speciale tra un padre e un figlio: Cristiano e Nicolò Finelli. Insieme, decisero di creare qualcosa di unico, un'impresa che portasse l'eccellenza dei prodotti italiani nel mondo. Così nacque Finelli Group SRL, con una missione chiara: esportare la qualità del caffè espresso italiano, riconosciuto come patrimonio UNESCO.

La loro avventura iniziò con un viaggio, una ricerca appassionata delle migliori materie prime. Padre e figlio attraversarono i continenti, visitando piantagioni di caffè in ogni angolo del globo. Dall'America Latina all'Africa, dall'Asia all'Oceania, ogni tappa del loro viaggio fu un'immersione in aromi e sapori unici, alla ricerca dei chicchi perfetti.

Ogni visita alle piantagioni arricchì la loro conoscenza, non solo del caffè, ma anche delle persone e delle culture che lo coltivavano. Ben presto si resero conto che il caffè non è solo una bevanda, ma un'opera d'arte, una tradizione, un legame tra chi lo produce e chi lo consuma. Nel tempo la loro esperienza è cresciuta e Finelli Group SRL si è distinta per la sua dedizione alla qualità. È in questo contesto che hanno incontrato Leonardo, un maestro torrefattore con un talento innato per la creazione di miscele straordinarie. Con Leonardo al loro fianco hanno iniziato a sperimentare e perfezionare, studiando ogni dettaglio delle varietà di caffè: dall'Arabica dolce e delicata alla Robusta forte e robusta.

Leonardo ha trasformato la tostatura in un'arte, miscelando i chicchi con l'abilità di un pittore che dipinge una tela. Ogni miscela era un viaggio sensoriale, studiato per soddisfare tutti i gusti e le preferenze. Le loro creazioni catturavano l'essenza delle piantagioni visitate, portando un pezzo di quelle terre lontane in ogni tazzina.

La passione e l'impegno di Cristiano e Nicolò hanno reso l'azienda un simbolo di eccellenza nel mondo del caffè. Non si limitavano a esportare caffè; diffondevano una cultura, uno stile di vita, un'autentica esperienza italiana.

Cristiano, sommelier del caffè espresso iscritto all'albo professionale Aicaf (Accademia Italiana Maestri del Caffè e Sommelier), ha avuto un ruolo cruciale in questa ricerca dell'eccellenza. Grazie alla sua competenza e passione, Cristiano ha testato personalmente le miscele e le origini delle materie prime, garantendo un gusto e una qualità ineguagliabili.

Il successo di Finelli Group SRL non è passato inosservato. Nel tempo, l'azienda ha ricevuto numerosi premi di qualità, guadagnandosi una reputazione prestigiosa. Nel 2023, la loro miscela Espresso ha ricevuto il premio Gold nella sezione International Taste Awards all'evento World Class Food and Beverage, mentre nel 2024, lo stesso riconoscimento è stato assegnato alla loro miscela Ristretto. Inoltre, la prestigiosa rivista Lux and Life li ha nominati Best International Coffee Brand.

Nel tempo, Finelli Group SRL si è evoluta ulteriormente. L'inserimento di nuove persone nella struttura aziendale ha arricchito il consiglio, apportando idee e competenze fresche che hanno contribuito alla crescita dell'azienda. Questa diversificazione ha permesso a Finelli Group SRL di affrontare nuove sfide ed espandere la propria influenza nel mercato globale.

Un altro riconoscimento di questo successo è arrivato quando i Global Awards per il biennio 2023/2024 hanno nominato Nik Café, un marchio di proprietà di Finelli Group, come Azienda dell'Anno. Finelli Group SRL è orgogliosa di possedere diversi marchi prestigiosi: Nik Café - Il Vero Italiano, caffè tostato che rappresenta l'autentico espresso italiano; Luwak Energy, un energy drink al caffè; e Nik Finelli, un marchio di abbigliamento che unisce stile e qualità italiana. Ogni marchio rappresenta un aspetto dell'eccellenza italiana, offrendo prodotti che spaziano dall'autenticità del tradizionale espresso italiano all'energia e all'innovazione di nuove miscele, fino all'eleganza dell'abbigliamento Made in Italy.

Oggi, Finelli Group SRL continua il suo viaggio, fedele alle sue radici e aperta al futuro.

Così, Finelli Group SRL, nata dal progetto di Cristiano e Nicolò, è diventata un faro di qualità e tradizione, esportando non solo caffè ma un pezzo del cuore dell'Italia nel mondo.

Un vero capolavoro italiano che soddisferà il vostro palato senza irritare lo stomaco

Caratteristiche distintive:

Bassa acidità: il nostro caffè è accuratamente selezionato da chicchi a bassa acidità, riducendo il rischio di irritazione dello stomaco. La qualità superiore del nostro prodotto si riflette nella cura con cui i chicchi vengono coltivati e tostati.

Tostatura controllata:

Abbiamo perfezionato la tostatura per ottenere un equilibrio armonioso tra il sapore ricco e rotondo e la delicatezza per lo stomaco. La tostatura controllata preserva i sapori senza compromettere la tollerabilità gastrica.

Provenienza italiana:

La nostra passione per l'autentico caffè italiano si riflette nella scelta dei chicchi provenienti dalle migliori piantagioni. La tradizione italiana e l'arte del caffè si fondono in ogni tazzina di Nik Cafè

Esperienza sensoriale:

Immergiti in un'esperienza sensoriale unica con Nik Cafè. Godetevi l'aroma avvolgente, la consistenza vellutata e il gusto equilibrato che delizieranno il vostro palato senza provocare disagio.

Versatilità:

Che tu preferisca un espresso intenso o un caffè più leggero, Nik Cafè è estremamente versatile. Adatto a qualsiasi metodo di preparazione, puoi gustare questa prelibatezza come preferisci.

I nostri clienti, esperti del settore, testimoniano la loro soddisfazione nei confronti di Nik cafè, sottolineandone la bontà per lo stomaco senza compromettere il gusto autentico del caffè italiano.



Bar Espresso vince il Gold Award 2023 al World Class Food and Beverage - international Taste Awards di Dubai



Nik Cafè viene nominato da CorporateLive come società del caffè dell'anno 2023/2024



Nik Cafè viene nominato dalla prestigiosa rivista inglese Lux Life come Best International Coffee Brand 2023



Bar Ristretto wins the 2024 Gold award at the World Class Food and Beverage - international Taste in Dubai



the real Italian coffee

Dove ogni incontro inizia con un caffè eccezionale

Nell'arazzo della vita, miriadi di fili trovano origine davanti a una tazza di caffè: un affare, un incontro piacevole con una persona speciale. Per molti, il ricordo di quel primo caffè condiviso permane, segnando l'inizio di qualcosa di nuovo. Riconoscendo che i primi incontri spesso danno il tono a ciò che segue, perché non elevare quei momenti con la ricchezza di un caffè di alta qualità?

Come rifletteva una volta un filosofo: "Abbiamo qualcosa di straordinario, non riserviamolo a pochi eletti ma diamo a tutti l'opportunità di goderne". Questo sentimento racchiude l'essenza di Nik Cafè, un marchio emerso come un laboratorio artigianale, realizzato con amore dai suoi fondatori nel rispetto della tradizione del caffè.

Nik Cafè non è solo un caffè

È un'esperienza, un catalizzatore per connessioni significative. La meticolosa attenzione dedicata alla diffusione della cultura del caffè e alla produzione di miscele premium ha permesso a Nik Cafè di estendere il suo marchio storico, onorando la tradizione italiana del tempo. Ciò si ottiene attraverso la creazione di miscele di caffè tostati, lavorati con meticolosità artigianale, e la coscienziosa selezione delle materie prime; un viaggio certificato dalle catene di tutto il mondo.

Nello spirito di condivisione dello straordinario, Nik Cafè abbraccia l'etica secondo cui tutti dovrebbero avere l'opportunità di assaporare la ricchezza e le sfumature di un caffè eccezionale. Con una fondazione ricca di tradizione, Nik Cafè invita persone di ogni ceto sociale a partecipare a un'esperienza di caffè che trascende i confini, connettendo le persone attraverso il piacere condiviso di una tazza di caffè finemente preparato

Nik Cafè: una miscela di caffè dinamica e innovativa dalla forte identità italiana

Nik Cafè incarna giovinezza e dinamismo, offrendo un'esperienza di caffè intrisa di caratteristiche innovative che soddisfano un palato globale preservando con orgoglio la sua solida identità italiana. Questa miscela di caffè è realizzata per soddisfare uno spettro di gusti in tutto il mondo, introducendo elementi innovativi che la distinguono. Pur abbracciando la diversità nelle preferenze di gusto, Nik Cafè rimane saldamente radicato nella sua eredità italiana, garantendo che ogni tazza trasuda l'essenza della cultura italiana del caffè. In un mondo in cui le preferenze variano ampiamente, Nik Cafè è una testimonianza di adattabilità e qualità. Il suo approccio innovativo le consente di navigare nel variegato panorama delle preferenze globali del caffè, pur rimanendo fedele alle ricche tradizioni che definiscono l'artigianato italiano del caffè. In ogni sorso di Nik Cafè non incontri solo una miscela di caffè, ma un viaggio che fonde perfettamente il contemporaneo con la tradizione. È una testimonianza dell'impegno del marchio nel fornire un'esperienza del caffè che trascende i confini, invitando gli appassionati di caffè di tutto il mondo ad assaporare il gusto inconfondibile dell'eccellenza italiana.

Nik Cafè è un marchio di caffè vibrante e dinamico con caratteristiche innovative progettate per soddisfare i diversi gusti globali, pur mantenendo con orgoglio la sua solida identità italiana. Offre estrazioni tradizionali come il rinomato espresso presente nei migliori bar italiani, estrazione Moka secondo la tradizione artigianale italiana e capsule compatibili con il sistema Nespresso realizzate con la granularità ideale per un gusto indimenticabile.

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



RISTRETTO, conosciuto anche come "Sua Maestà", è un caffè ben bilanciato che unisce le caratteristiche distintive dell'Arabica brasiliana e peruviana alla robustezza della Robusta vietnamita e ugandese:

- **Arabica Santos brasiliana e Arabica peruviana:** questa combinazione offre una base morbida e dolce con leggere note fruttate e un corpo medio. L'Arabica brasiliana aggiunge una dolcezza equilibrata, mentre l'Arabica peruviana apporta complessità aromatica con sentori di cioccolato e frutta.
- **Robusta vietnamita e Robusta ugandese:** l'aggiunta di Robusta vietnamita e ugandese conferisce alla miscela maggiore intensità e corpo, insieme a una crema più sostanziosa. Questi caffè contribuiscono con un tocco di amarezza e una sensazione di corposità al palato.

Ristretto offre un caffè dal sapore equilibrato, dalla buona cremosità e dalla complessità aromatica. Inizia con una dolcezza iniziale seguita da una nota leggermente amara e da un retrogusto persistente. Questa miscela è particolarmente apprezzata dagli amanti del caffè che cercano un equilibrio tra dolcezza e robustezza. L'uso esclusivo dei grani di 18 aumenta la qualità esclusiva del prodotto per coloro che vogliono davvero assaporare il vero Ristretto italiano. Insignito del premio gold al World Class food and beverage nella sezione Taste Awards



AVAILABLE FORMATS:

- 1 kg sacchetto caffè in grani
- 250 g barattolo macinato
- box 40 Capsule Nespresso system *

RISTRETTO
il vero caffè Italiano

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

ESPRESSO è una miscela di caffè Arabica brasiliani e Robusta vietnamiti e ugandesi, che ha ottenuto un riconoscimento di alto livello come vincitore del World Class Food and Beverage:

- **Arabica Santos brasiliana:** questo componente aggiunge una base dolce e morbida alla miscela, con leggere note fruttate e un corpo medio. L'Arabica brasiliana conferisce un gusto equilibrato e gradevole, con una dolcezza che può essere particolarmente apprezzata nell'espresso.
- **Robusta vietnamita e Robusta ugandese:** l'aggiunta di Robusta vietnamita e ugandese esalta la miscela con maggiore intensità e un corpo più pieno. Questi caffè possono conferire una crema più pronunciata e una sensazione in bocca più piena. Inoltre, la Robusta aggiunge un pizzico di amarezza che può bilanciare la dolcezza dell'Arabica.

Nel complesso, questa miscela di espresso promette un interessante equilibrio tra dolcezza e robustezza, con una crema ricca e una profondità di sapore. Il riconoscimento come vincitore del World Class Food and Beverage lo certifica come una miscela di alta qualità con un gusto notevole, adatta agli amanti dell'espresso che cercano un'esperienza di gusto eccezionale.



FORMATI DISPONIBILI

- 1 kg sacchetto caffè in grani
- 250 g barattolo macinato
- box 40 Capsule Nespresso system *

ESPRESSO
il vero caffè Italiano

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



CLASSICA 100% Robusta dal Vietnam e dall'Uganda offre un profilo aromatico unico e distintivo:

Intensità: Grazie alla sua esclusiva composizione Robusta, la miscela Classica offre un'esperienza di espresso intensa e audace. È caratterizzata da un gusto robusto e corposo che è evidente dal primo sorso.

Aroma potente: La combinazione di Robusta dal Vietnam e dall'Uganda conferisce un aroma potente e persistente alla miscela. Aromi terrosi e legnosi si fondono con sentori di cacao e nocciola, creando un bouquet aromatico avvolgente e invitante.

Crema liscia: La miscela Classica produce una crema densa e vellutata che persiste sulla superficie della tazza. Questa crema deriva dalla cremosità naturale dei chicchi Robusta e aggiunge una piacevole consistenza alla bevanda.

Corpo eccellente: Grazie alla sua elevata concentrazione di Robusta, questa miscela offre un corpo pieno e rotondo che avvolge il palato. Ogni sorso è ricco e soddisfacente, lasciando una sensazione in bocca duratura e appagante.

Bassa acidità: la Robusta è nota per la sua acidità inferiore rispetto all'Arabica, e questa caratteristica si riflette nella miscela Classica. La bassa acidità consente di apprezzare la piena complessità dei sapori senza note aspre o sgradevoli.

Persistenza del sapore: la miscela Classica lascia un'impressione duratura sul palato, con un retrogusto persistente e piacevolmente amaro. Questa persistenza del sapore incoraggia un altro sorso, rendendo l'esperienza del caffè ancora più gratificante.

La miscela Classica offre un'espressione autentica del caffè Robusta, con sapore intenso, aroma potente e consistenza ricca. È la scelta ideale per chi cerca un espresso robusto e pieno di carattere, senza compromettere la qualità e l'autenticità.



FORMATI DISPONIBILI

- 1 kg sacchetto caffè in grani
- 250 g barattolo macinato
- box 40 Capsule Nespresso system *



CLASSICA
il vero caffè Italiano

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

RISTRETTO 100% ARABICA è composto da diverse origini di caffè Arabica:

- **Arabica etiope:** offre sentori di fiori ed erbe.
- **Arabica guatemalteca:** note di cioccolato dolci e cremose, ricche e complesse.
- **Arabica Santos brasiliana:** retrogusto di caramello o nocciola.
- **Arabica colombiana:** note fruttate leggermente acide, con sentori di lampone.
- **Arabica indiana:** note speziate di cannella, che aggiungono profondità e complessità al profilo aromatico.
- **Arabica costaricana:** note di caramello.
- **Arabica nicaraguense:** note di nocciola simili alle noci, che aggiungono un sottotono nutriente e rotondo al sapore generale.

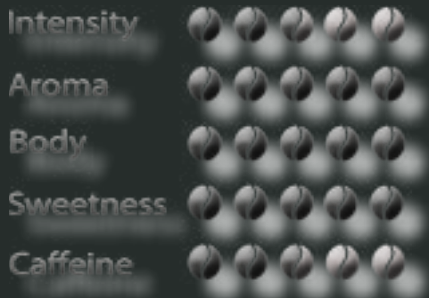
Questa combinazione di note diverse crea un caffè con una complessità e una profondità di sapore uniche, che piace a chi ama esplorare diverse sfumature di sapore del caffè e a chi cerca un'esperienza di bevanda ricca e appagante.



FORMATI DISPONIBILI

- 1 kg sacchetto caffè in grani
- 250 g barattolo macinato
- box 40 Capsule Nespresso system *

RISTRETTO
100% ARABICA
il vero caffè Italiano



Nuova bevanda energetica naturale a base di caffè e acqua ghiacciata tramite infusione per 18-24 ore

Luwak Energy è una bevanda a base di caffè ottenuta attraverso l'infusione a freddo dei chicchi di caffè in acqua per un periodo prolungato, precisamente 18-24 ore. Questo processo di estrazione lento e a temperatura ambiente consente l'estrazione degli aromi e dei composti del caffè.

Le proprietà energizzanti di Luwak Energy includono:

Caffeina:

La caffeina è lo stimolante principale presente nel caffè, responsabile degli effetti energetici associati al consumo di questa bevanda. Luwak Energy contiene una quantità significativa di caffeina (86 mg per 100 ml).

Rilascio graduale della caffeina:

Il processo di infusione a freddo della nostra miscela esalta la solubilità dei composti aromatici e della caffeina stessa, ottenendo una bevanda con un rilascio di caffeina più graduale rispetto al caffè tradizionale. Ciò fornisce una sensazione di energia sostenuta e prolungata senza picchi improvvisi.

Bassa Acidità:

Luwak Energy tende ad essere meno acido del caffè preparato con altri metodi. Questo può essere vantaggioso per coloro che soffrono di problemi di acidità di stomaco associati al consumo di caffè.

Sapori e Aromi Intensi:

Il processo di infusione a freddo della nostra miscela Luwak Energy estrae specificamente oli aromatici e composti del caffè, producendo un gusto più morbido, dolce e ricco. Questi sapori intensi contribuiscono a migliorare l'esperienza complessiva di consumo delle bevande.

Basso contenuto calorico:

Se consumata senza calorie aggiuntive, Luwak Energy è una bevanda a bassissimo contenuto calorico, il che la rende un'opzione ideale per chi cerca un'alternativa più leggera. Solo 5 Kcal.

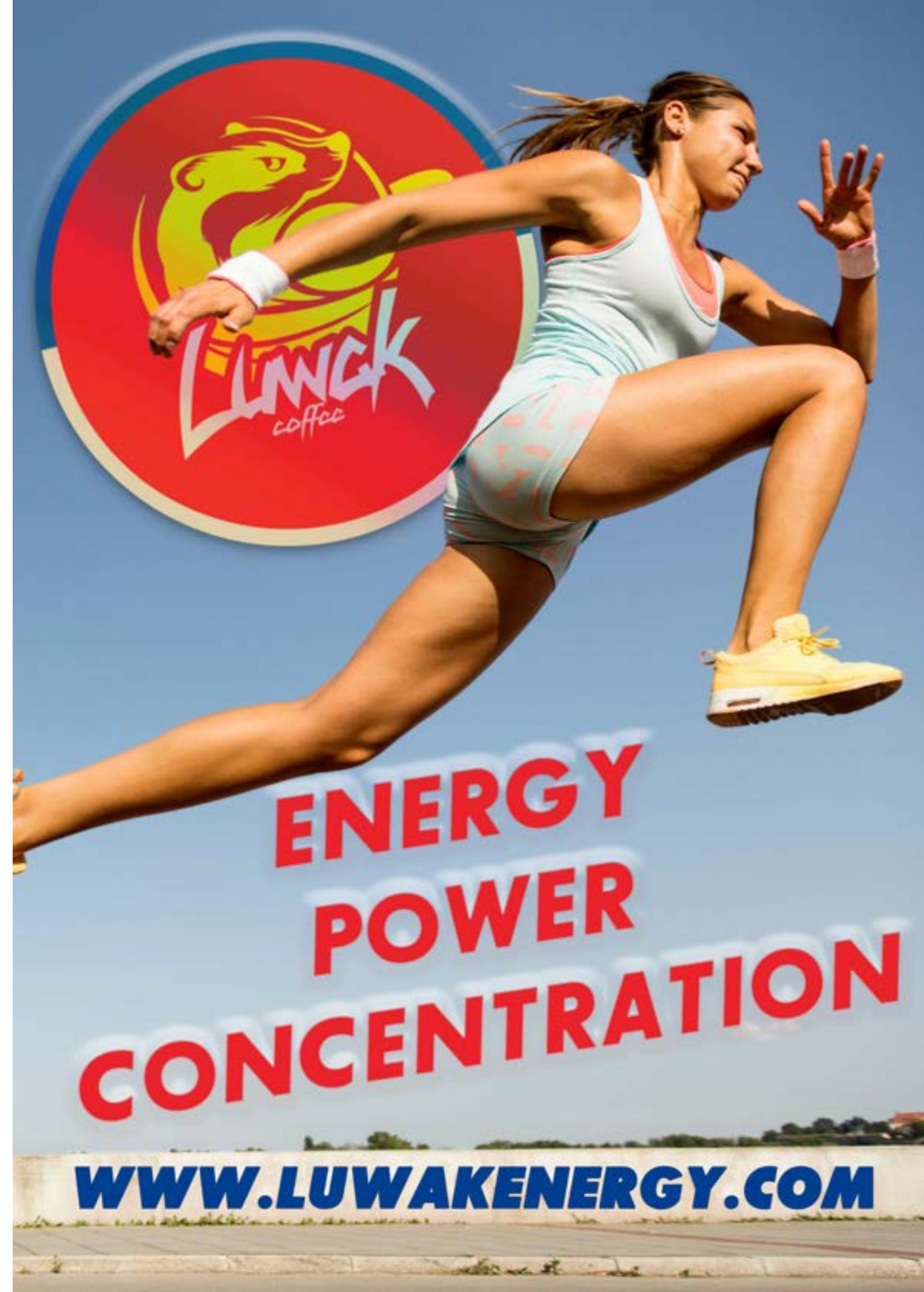
Idratazione:

Sebbene il caffè possa avere un effetto diuretico, Luwak Energy contiene comunque una notevole quantità di acqua e contribuisce all'idratazione generale del corpo. Sebbene il caffè possa avere un effetto diuretico, Luwak Energy contiene comunque una notevole quantità di acqua e contribuisce all'idratazione generale del corpo.



ENERGY
COFFEE

AVAILABLE FORMATS :
- 125ml bottle.



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 potrai 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 nativi
- miscele esclusive
- tostatura lenta, secondo la migliore tradizione
- raffreddamento naturale dell'aria
- packaging innovativo
- passione per il nostro prodotto

La Torrefazione è l'alchimia che cambia e la miscela è la magia rimanente e il 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 del caffè produzione. Oltre a rendere commestibile il caffè verde, conferisce il profilo aromatico e organolettico ad ogni miscela di caffè. Durante il processo di tostatura, mediante il riscaldamento dei chicchi, avvengono delle 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 parametri, tempo e temperatura specifici. 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.

- A 100°C i chicchi si seccano e cominciano a dorarsi. Si respira nell'aria il profumo della torrefazione.

- Sopra i 150-180°C i chicchi acquistano volume, diventando più grandi e lucenti. A questo punto saranno dorati.

- 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 arriva con il suo aroma. I chicchi iniziano a rilasciare CO2, un processo che continuerà per giorni dopo la tostatura.

Le tostature più calde possono raggiungere temperature fino a 240°C, poichè oltre i chicchi di caffè cominciano a bruciare. Prolungando 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 tolto dalla tostatrice, necessita di raffreddarsi molto velocemente. Il raffreddamento ad aria è importante quanto il processo di tostatura, poiché preserva gli aromi e anche 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 adeguato trasferimento di 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 e il tempo per ottenere aromi raffinati. E il caffè non fa eccezione.

Se il caffè viene tostato velocemente si perdono gli aromi migliori.

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

Questa è una regola!





FINELLI GROUP

ITALIAN EXPERIENCE

FINELLI GROUP SRL

SEDE LEGALE:

41059 Zocca (MO) Italy

REA MO-405934

SEDE OPERATIVA:

Via Montenapoleone 8 - 20121 • Milano (MI) Italy

Phone: +39 0282958697

REA Mi-2606729

SEDE AMMINISTRATIVA:

SP. 623 nr.246

41052 Guiglia (MO) - Italy

D-U-N-S® Number: 435985310

E-mail: info@finelligroup.com

www.finelligroup.com



www.nikcafe.it



www.luwakenergy.com

