



FINELLI GROUP
ITALIAN EXPERIENCE



GOÛT RICHE, PAS DE BRÛLURE

le café que vous aimez sans compromis



- FUTUR
- EXCELLENCE
- INNOVATION
- MADE IN ITALY

Il était une fois, en 2015, un projet est né qui combinait tradition et innovation, issu du lien spécial entre un père et un fils : Cristiano et Nicolò Finelli. Ensemble, ils décidèrent de créer quelque chose d'unique, une entreprise qui apporterait l'excellence des produits italiens au monde entier. Ainsi, la Finelli Group SRL fut fondée, avec une mission claire : exporter la qualité du café espresso italien, reconnu comme patrimoine de l'UNESCO.

Leur aventure commença par un voyage, une quête passionnée des meilleures matières premières. Père et fils traversèrent les continents, visitant des plantations de café aux quatre coins du globe. De l'Amérique latine à l'Afrique, de l'Asie à l'Océanie, chaque étape de leur voyage fut une immersion dans des arômes et saveurs uniques, à la recherche des grains parfaits.

Chaque visite de plantation enrichissait leur connaissance, non seulement du café mais aussi des personnes et des cultures qui le cultivaient. Ils réalisèrent rapidement que le café n'est pas seulement une boisson mais une œuvre d'art, une tradition, un lien entre le producteur et le consommateur.

Avec le temps, leur expérience grandit, et Finelli Group SRL se distingua par son dévouement à la qualité. C'est dans ce contexte qu'ils rencontrèrent Leonardo, un maître torréfacteur avec un talent inné pour créer des mélanges extraordinaires. Avec Leonardo à leurs côtés, ils commencèrent à expérimenter et à perfectionner, étudiant chaque détail des variétés de café : de l'Arabica doux et délicat au Robusta fort et robuste.

Leonardo transforma la torréfaction en art, mélangeant les grains avec l'habileté d'un peintre créant une toile. Chaque mélange était un voyage sensoriel, conçu pour satisfaire tous les goûts et préférences. Leurs créations capturaient l'essence des plantations visitées, apportant un morceau de ces terres lointaines dans chaque tasse.

La passion et l'engagement de Cristiano et Nicolò firent de l'entreprise un symbole d'excellence dans le monde du café. Ils n'exportaient pas seulement du café ; ils diffusaient une culture, un mode de vie, une expérience authentiquement italienne.

Cristiano, sommelier de café espresso inscrit à l'ordre professionnel de l'Aicaf (Académie Italienne des Maîtres et Sommeliers du Café), joua un rôle crucial dans cette quête d'excellence. Grâce à son expertise et sa passion, Cristiano testait personnellement les mélanges et les origines des matières premières, garantissant un goût et une qualité inégalés.

Le succès de Finelli Group SRL ne passa pas inaperçu. Avec le temps, l'entreprise reçut de nombreux prix de qualité, gagnant une réputation prestigieuse. En 2023, leur mélange Espresso reçut la médaille d'or dans la section des International Taste Awards lors de l'événement World Class Food and Beverage, tandis qu'en 2024, la même reconnaissance fut attribuée à leur mélange Ristretto. De plus, le magazine prestigieux Lux and Life les nomma Meilleure Marque de Café Internationale.

Au fil du temps, Finelli Group SRL évolua davantage. L'inclusion de nouvelles personnes dans la structure de l'entreprise enrichit le conseil d'administration, apportant des idées fraîches et des compétences qui contribuèrent à la croissance de l'entreprise. Cette diversification permit à Finelli Group SRL de relever de nouveaux défis et d'étendre son influence sur le marché mondial.

Une autre reconnaissance de ce succès vint lorsque les Global Awards pour le biennium 2023/2024 nommèrent Nik Café, une marque détenue par Finelli Group, Entreprise de l'Année.

Finelli Group SRL possède fièrement plusieurs marques prestigieuses : Nik Café - Il Vero Italiano, café torréfié représentant l'espresso italien authentique ; Luwak Energy, une boisson énergisante au café ; et Nik Finelli, une marque de vêtements combinant style et qualité italiens. Chaque marque représente un aspect de l'excellence italienne, offrant des produits allant de l'authenticité de l'espresso italien traditionnel à l'énergie et l'innovation de nouveaux mélanges, et à l'élégance des vêtements Made in Italy.

Aujourd'hui, Finelli Group SRL poursuit son voyage, fidèle à ses racines et ouvert à l'avenir. Chaque tasse de café qu'ils produisent raconte une histoire de tradition et d'innovation, d'un père et d'un fils unis par la même passion. Et chaque gorgée est un hommage à la beauté du café espresso italien, patrimoine de l'UNESCO et fierté d'une nation.

Ainsi, Finelli Group SRL, né du projet de Cristiano et Nicolò, est devenu un phare de qualité et de tradition, exportant non seulement du café mais un morceau du cœur de l'Italie vers le monde.

Un véritable chef-d'œuvre italien qui satisfera votre palais sans irriter votre estomac

Traits distinctifs:

Basse acidité : Notre café est soigneusement sélectionné parmi des grains à faible acidité, réduisant ainsi le risque d'irritation de l'estomac. La qualité supérieure de notre produit se reflète dans l'attention portée à la croissance et à la torréfaction des grains.

Torréfaction Contrôlée:

Nous avons perfectionné la torréfaction pour atteindre un équilibre harmonieux entre la saveur riche et arrondie, et la délicatesse pour l'estomac. La torréfaction contrôlée préserve les saveurs sans compromettre la tolérabilité gastrique

Provenance italienne:

Notre passion pour le café italien authentique se reflète dans le choix des grains issus des meilleures plantations. La tradition italienne et l'art du café se réunissent dans chaque tasse du Nik Cafè.

Expérience sensorielle:

Plongez dans une expérience sensorielle unique avec Nik Cafè. Profitez de l'arôme enveloppant, de la texture veloutée et du goût équilibré qui raviront votre palais sans provoquer d'inconfort.

Polyvalence:

Que vous préférerez un espresso intense ou un café plus léger, Nik Cafè est extrêmement polyvalent. Adapté à tout mode de préparation, vous pourrez déguster ce délice comme bon vous semble.

Nos clients, experts du secteur, témoignent de leur satisfaction envers Nik cafè, soulignant ses bienfaits

pour le l'estomac sans compromettre le goût authentique du café italien.



Bar Espresso wins the 2023 Gold award at the World Class Food and Beverage - international Taste in Dubai



Nik Cafè is named by the prestigious magazine Lux Life as Best International Coffee Brand 2023



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



Nik Cafè winner Enterprise of the year



the real Italian coffee

Où chaque rencontre commence avec un café exceptionnel

Dans la tapisserie de la vie, une myriade de fils trouvent leur origine devant une tasse de café : une affaire, une rencontre agréable avec quelqu'un de spécial. Pour beaucoup, le souvenir de ce premier café partagé persiste, marquant le début de quelque chose de nouveau. Sachant que les premières rencontres donnent souvent le ton à ce qui suit, pourquoi ne pas rehausser ces moments avec la richesse d'un café de haute qualité ? Comme le disait un philosophe : « Nous avons quelque chose d'extraordinaire, ne le réservons pas à quelques privilégiés mais donnons à chacun la possibilité d'en profiter. » Ce sentiment résume l'essence de Nik Cafè, une marque qui a émergé comme un laboratoire artisanal, conçu avec amour par ses fondateurs dans le respect de la tradition du café.

Nik Cafè n'est pas seulement un café

C'est une expérience, un catalyseur de connexions significatives. L'attention méticuleuse consacrée à la propagation de la culture du café et à la production de mélanges haut de gamme a permis à Nik Cafè d'étendre sa marque historique, honorant le temps et la tradition italienne vénérée. Cela se concrétise à travers la création de mélanges de café torréfié, méticuleusement élaborés, et la sélection consciencieuse des matières premières ; un voyage certifié par des chaînes à travers le monde.

Dans l'esprit du partage de l'extraordinaire, Nik Cafè adopte l'éthique selon laquelle chacun devrait avoir l'opportunité de savourer la richesse et les nuances d'un café exceptionnel. Avec une base ancrée dans la tradition, Nik Cafè invite des individus de tous horizons à participer à une expérience café qui transcende les frontières, connectant les gens à travers le plaisir partagé d'une tasse de café finement infusé.

Nik Cafè : un mélange de café dynamique et innovant à forte identité italienne

Nik Cafè incarne la jeunesse et le dynamisme, offrant une expérience café imprégnée d'éléments novateurs qui répondent aux goûts mondiaux tout en préservant fièrement son identité italienne robuste. Ce mélange de café est élaboré pour satisfaire un éventail de goûts à l'échelle mondiale, introduisant des éléments innovants qui le distinguent. Tout en embrassant la diversité des préférences de saveurs, Nik Cafè reste solidement ancré dans son héritage italien, veillant à ce que chaque tasse exhale l'essence de la culture italienne du café. Dans un monde où les préférences varient largement, Nik Cafè témoigne d'une adaptabilité et d'une qualité exceptionnelles. Son approche novatrice lui permet de naviguer dans le paysage diversifié des préférences mondiales en matière de café, tout en restant fidèle aux riches traditions qui définissent l'artisanat italien du café. À chaque gorgée de Nik Cafè, vous découvrez non seulement un mélange de café, mais un voyage qui fusionne harmonieusement le contemporain avec le traditionnel. C'est un témoignage de l'engagement de la marque à offrir une expérience café qui transcende les frontières, invitant les amateurs de café du monde entier à savourer le goût inimitable de l'excellence italienne. Nik Cafè est une marque de café vibrante et dynamique avec des caractéristiques novatrices conçues pour satisfaire les goûts diversifiés à l'échelle mondiale tout en conservant fièrement son identité italienne robuste. Il propose des extractions traditionnelles telles que l'espresso renommé que l'on trouve dans les meilleurs bars italiens, une extraction Moka suivant la tradition artisanale italienne, et des capsules compatibles avec le système Nespresso, conçues avec la granularité idéale pour un goût inoubliable.

Nous avons quelque chose d'extraordinaire...
ne le réservons pas à quelques privilégiés
mais donnons à chacun la possibilité d'en profiter !



RISTRETTO, également connu sous le nom de « Sa Majesté », est un café bien équilibré qui combine les caractéristiques distinctives de l'Arabica brésilien et péruvien avec la robustesse du Robusta vietnamien et ougandais :

- **Arabica Santos du Brésil et Arabica péruvien** : Cette combinaison offre une base douce et sucrée avec de légères notes fruitées et un corps moyen. L'Arabica brésilien ajoute une douceur équilibrée, tandis que l'Arabica péruvien apporte une complexité aromatique avec des notes de chocolat et de fruits.

- **Robusta vietnamien et Robusta ougandais** : L'ajout de Robusta vietnamien et ougandais donne au mélange plus d'intensité et de corps, ainsi qu'une crème plus substantielle. Ces cafés apportent une touche d'amertume et une sensation corsée en bouche.

Ristretto offre un café à la saveur équilibrée, avec une bonne onctuosité et une complexité aromatique. Cela commence par une douceur initiale suivie d'une note légèrement amère et d'un arrière-goût persistant. Ce mélange est particulièrement apprécié des amateurs de café à la recherche d'un équilibre entre douceur et robustesse. L'utilisation unique de 18 grains rehausse la qualité exclusive du produit pour ceux qui veulent vraiment goûter le véritable Ristretto italien.



AVAILABLE FORMATS:

- 1 kg sacchetto caffè in grani
- 250 g barattolo macinato
- box 10 Capsule Nespresso system *

SUA MAESTÀ
RISTRETTO

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



ESPRESSO est un mélange de cafés Arabica brésilien et Robusta vietnamien et ougandais, qui a obtenu une reconnaissance de haut niveau en tant que lauréat du World Class Food and Beverage :

- **Arabica Santos du Brésil** : Ce composant ajoute une base douce et douce au mélange, avec de légères notes fruitées et un corps moyen. L'Arabica brésilien apporte un goût équilibré et agréable, avec une douceur qui peut être particulièrement appréciée dans l'espresso.
- **Robusta vietnamien et Robusta ougandais** : L'ajout de Robusta vietnamien et ougandais rehausse le mélange avec une plus grande intensité et un corps plus ample. Ces cafés peuvent apporter une crème plus prononcée et une sensation en bouche plus ample. De plus, le Robusta ajoute une touche d'amertume qui peut équilibrer la douceur de l'Arabica.

Dans l'ensemble, ce mélange d'espresso promet un équilibre intéressant entre douceur et robustesse, avec une crème riche et une saveur profonde. La reconnaissance en tant que gagnant du World Class Food and Beverage le certifie comme un mélange de haute qualité au goût remarquable, adapté aux amateurs d'espresso à la recherche d'une expérience gustative exceptionnelle.



FORMATI DISPONIBILI

- 1 kg sacchetto caffè in grani
- 250 g barattolo macinato
- box 10 Capsule Nespresso system *

**L'UNICO
ESPRESSO**

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



CLASSICA 100% Robusta du Vietnam et de l'Ouganda offre un profil de saveur unique et distinctif :

Intensité : Grâce à sa composition exclusive de Robusta, le mélange Classica offre une expérience d'espresso intense et audacieuse. Il se caractérise par un goût robuste et corsé, évident dès la première gorgée.

Arôme puissant : La combinaison de Robusta du Vietnam et de l'Ouganda confère au mélange un arôme puissant et persistant. Les arômes terreux et boisés se mêlent à des notes de cacao et de noisette, créant un bouquet aromatique enveloppant et invitant.

Crème onctueuse : Le mélange Classica produit une crème dense et veloutée qui persiste à la surface de la tasse. Cette crème résulte de la crémeuse naturelle des grains de Robusta et ajoute une texture agréable à la boisson.

Excellent corps : En raison de sa forte concentration de Robusta, ce mélange offre un corps plein et rond qui enveloppe le palais. Chaque gorgée est riche et satisfaisante, laissant une sensation en bouche durable et gratifiante.

Faible acidité : Le Robusta est connu pour sa faible acidité par rapport à l'Arabica, et cette caractéristique se reflète dans le mélange Classica. La faible acidité permet d'apprécier toute la complexité des saveurs sans aucune note vive ou désagréable.

Le mélange Classica offre une expression authentique du café Robusta, avec une saveur intense, un arôme puissant et une texture riche. C'est le choix idéal pour ceux qui recherchent un espresso robuste plein de caractère, sans compromettre la qualité et l'authenticité.



FORMATI DISPONIBILI

- 1 kg sacchetto caffè in grani
- 250 g barattolo macinato
- box 10 Capsule Nespresso system *

SUA ECCELLENZA CLASSICA

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



RISTRETTO 100% ARABICA est composé de différentes origines de café Arabica :

- Arabica éthiopien : Offre des notes de fleurs et d'herbes.
 - Arabica du Guatemala : Notes chocolatées douces et crémeuses, riches et complexes.
 - Arabica Santos du Brésil : Arrière-goût de caramel ou de noisette.
 - Arabica de Colombie : Notes fruitées légèrement acides, avec des notes de framboise.
 - Arabica indien : Notes épicées de cannelle, ajoutant de la profondeur et de la complexité au profil aromatique.
 - Arabica du Costa Rica : Notes de caramel.
 - Arabica du Nicaragua : Notes de noisette semblables aux noix, ajoutant une nuance nourrissante et arrondie à la saveur globale.
- Cette combinaison de diverses notes crée un café d'une complexité et d'une profondeur de saveur uniques, attrayant pour ceux qui aiment explorer les différentes nuances de saveur du café et ceux qui recherchent une expérience de boisson riche et épanouissante.



FORMATI DISPONIBILI

- 1 kg sacchetto caffè in grani
- 250 g barattolo macinato

L'INIMITABILE
RISTRETTO
100% ARABICA

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



Une tasse, mille histoires

Chaque journée commence par un rituel simple et universel : le café. Il y a quelque chose de magique dans la première gorgée qui frôle les lèvres, une invitation à s'arrêter, respirer et savourer l'instant. Mais derrière chaque tasse de café se cache une histoire. Une histoire faite de mains expertes qui récoltent les grains sous le soleil chaud, de terres lointaines qui offrent des arômes uniques, et de cœurs passionnés qui perfectionnent chaque détail pour vous offrir une expérience inoubliable.

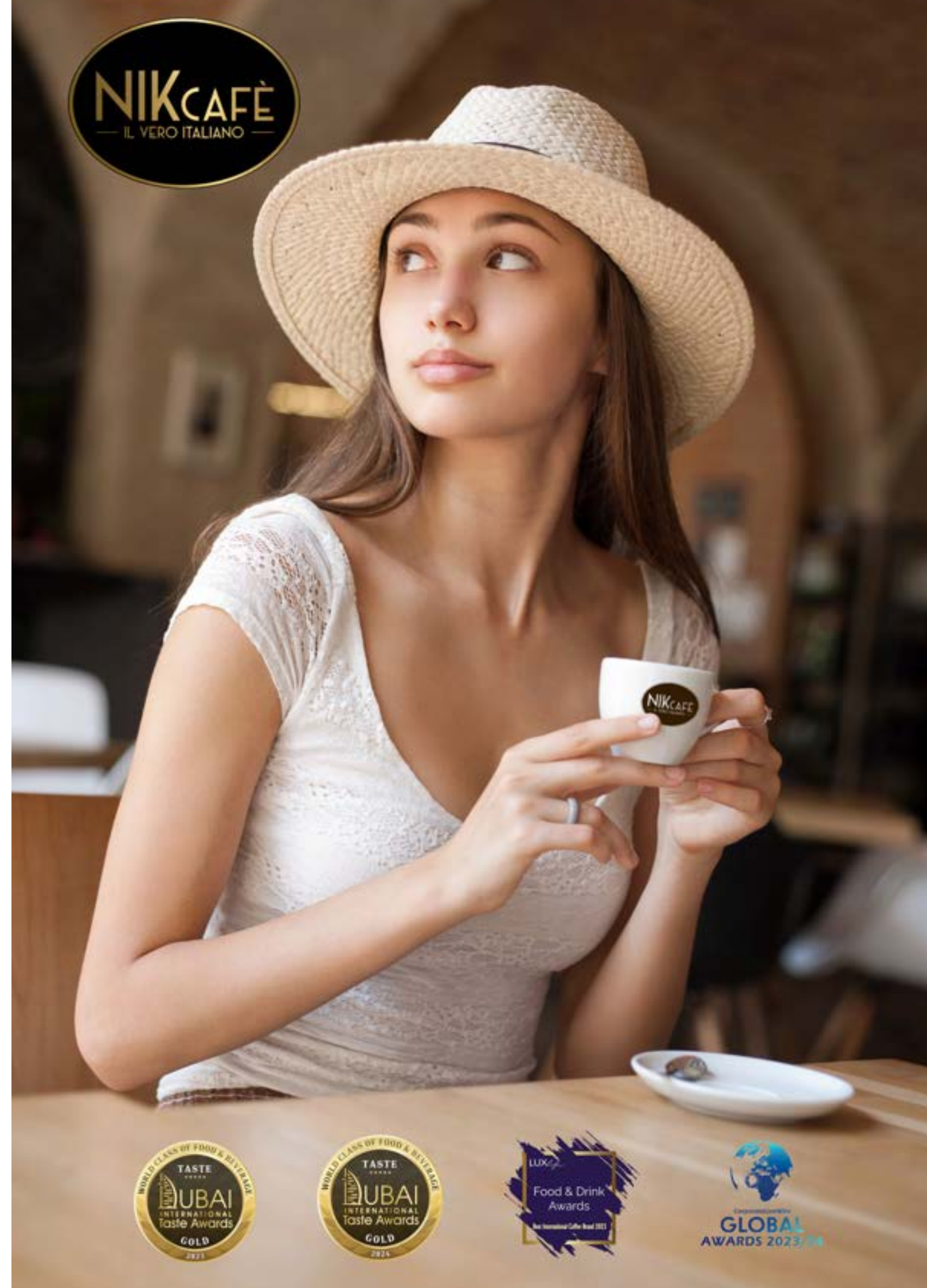
Imaginez une matinée d'hiver : dehors le gel, à l'intérieur la chaleur d'une cuisine enveloppée par le parfum du café fraîchement préparé. Ou pensez à un après-midi d'été, une pause rafraîchissante avec un café glacé, qui glisse doucement entre les mains. Et puis, il y a les discussions nocturnes, où une moka bouillonne doucement sur le feu, remplissant l'air de promesses d'inspiration.

Nous croyons que le café n'est pas simplement une boisson : c'est un symbole, un pont, un moment de connexion. Que vous le savouriez seul, en réfléchissant à vos rêves, ou que vous le partagiez avec quelqu'un, le café a le pouvoir d'unir les mondes. Chaque produit que vous avez découvert dans ce catalogue a été conçu pour rendre chaque tasse spéciale, unique, inoubliable.

Nous sommes fiers de vous accompagner dans ce voyage, car nous savons que chaque moment avec le café est une histoire à raconter. Votre histoire.

Merci de nous avoir choisis, et de permettre à notre café de faire partie de votre monde.

À la prochaine tasse.



DU GRAIN À LA TASSE :

TORRÉFACTION LENTE ET REFROIDISSEMENT À L'AIR

Un expresso parfait, évidemment !

Ne soyez pas surpris si c'est parfait !

Même si ce n'est pas une science exacte, ce n'est qu'en faisant preuve de passion et de connaissances que vous pourrez offrir un excellent café !

Les mélanges Nik Cafè ont une recette secrète composée de :

- recherche et sélection minutieuses des matières premières
- importer le meilleur café directement des pays d'origine des mélanges exclusifs
- une torréfaction lente, selon la meilleure tradition
- refroidissement naturel de l'air
- emballage innovant
- passion pour notre produit

Le processus de torréfaction est l'alchimie qui change et mêle magie restante et secret.

Il donne l'arôme incomparable et le goût typique de l'infusion universellement reconnue comme « café », ce qui le rend unique et essentiel pour des milliards de personnes dans le monde. Remontant à l'alchimie moderne, le processus de torréfaction est l'une des phases essentielles du café. production. En plus de rendre le café vert comestible, donne le profil aromatique et organoleptique à chaque mélange de café. Pendant le processus de torréfaction, en chauffant les fèves, des transformations ont lieu qui forment et développent un mélange d'arômes et de composants. La torréfaction est le processus au cours duquel les grains de café sont chauffés en augmentant en fonction de paramètres, de temps et de température spécifiques. Dans le processus de torréfaction traditionnel, les grains sont placés dans un tambour rotatif et sont soumis à une source de chaleur qui augmente progressivement, avec des températures comprises entre 200 et 230 ° C pendant 12 à 15 (parfois jusqu'à 20) minutes..

• **100°C les grains se dessèchent et commencent à brunir . Des arômes de torréfaction sont dans l'air..**

• **Plus de 150-180°C, les grains gagnent en volume , deviennent plus gros et brillants. A ce stade elles sont bien dorées.**

• **Le processus de torréfaction à 200-230 ° C a atteint la température idéale, les grains ont perdu du poids, devenant friables et plus foncés. Le café obtient son propre arôme. Les grains commencent à libérer du CO2, un processus qui se poursuivra pendant des jours après la torréfaction.**

Les torréfactions les plus chaudes peuvent atteindre des températures allant jusqu'à 240 °C, car au-delà les grains de café commencent à brûler. En prolongeant le temps de torréfaction, on déplace l'équilibre entre acidité et amertume. Si le temps devient trop long, les arômes volatils se dégradent, appauvrissant le café. C'est pourquoi, une fois sorti du torréfacteur, il doit être refroidi très rapidement. Le refroidissement à l'air est aussi important que le processus de torréfaction, car il préserve également les arômes et le café lui-même. Le processus par convection assure une répartition uniforme de la chaleur sur les grains, ce qui permet une meilleure torréfaction tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. De plus, un bon transfert de chaleur pendant tout le processus de torréfaction facilite les réactions chimiques (par exemple, la réaction de Maillard sur la transformation du sucre). La lenteur du processus traditionnel est considérée comme le seul moyen d'améliorer le goût raffiné des mélanges de café de qualité supérieure. le temps d'obtenir des arômes raffinés. Et le café ne fait pas exception.

Si le **café** est torréfié rapidement, les meilleurs arômes seront perdus.

Si le **café** n'est pas laissé reposer après la torréfaction, les meilleurs arômes seront perdus.

C'est une règle.





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

DUBAI OFFICE:

48 Burj Gate, 10 th Floor, room 1001

Dubai Downtown - EAU

D-U-N-S® Number: 435985310

E-mail: info@finelligroup.com

www.finelligroup.com



www.nikcafe.it



Sommelier del Caffè Espresso
Albo N.000514

