



**CAFFÈ PE-FÈ**

---

**aroma di antiche tradizioni**

**TORREFAZIONE DAL 1973**

# Caffè Pe-Fè





# Mission



Uno degli obiettivi dell' azienda è quello di diffondere la conoscenza dell' espresso italiano , non solo attraverso la nostra variegata offerta di miscele ma anche fornendo assistenza totale alla clientela, dall' analisi dell' acqua, (elemento fondamentale nella preparazione di un buon espresso) alla vendita dei prodotti e ai corsi di caffetteria, svolti a vari livelli.

Il caffè Pe-Fè è disponibile in:

- > **Grani con cinque pregiate miscele, oltre alla miscela di decaffeinato.**
- > **Caffè monoporzionato in cialde ESE 44, caspule compatibili Nespresso, a Modo Mio e FAP (o espresso point)**
- > **Specialty coffee, per estrazioni brewing.**

Prerogativa fondamentale è conoscere al meglio il paese in cui esportiamo, per poter creare prodotti specifici in grado di conciliare il gusto del caffè italiano con il gusto della clientela del mercato estero.

One of the objectives of Roasting Pe-Fè family-run company is to spread the knowledge of Italian espresso, not only through our varied range of blends but also by providing total assistance to customers, from the analysis of the water (a fundamental element in the preparation of a good espresso). up to the sale of products supplemented by coffee courses held at various levels.

Pe-Fè coffee is available in:

- > **Grains with five fine blends, plus an additional decaffeinated blend.**
- > **Single-portion coffee in ESE 44 pods, capsules compatible with Nespresso , A Modo Mio and FAP (Lavazza Espresso Point)**
- > **Specialty coffee, for brewing extractions.**

Our fundamental objective is to get to know the country we export to in the best possible way, thus enabling us to create specific products that match the taste of Italian coffee to the tastes of foreign market customers.

A man in a white lab coat is operating a large industrial coffee roasting machine. The machine is a large, cylindrical drum with a lid that is open, revealing a large quantity of dark coffee beans inside. The man is standing to the right of the machine, looking down at the beans. The machine has a large black wheel on the side and various pipes and mechanical parts. The background is a plain, light-colored wall with some pipes and a red crane arm visible.

La nostra  
azienda

-  
*Our  
company*



## Le radici di ieri e la passione di oggi



**La torrefazione Pe-Fè ha inizio nel 1973 dalla volontà e passione creativa di Ferrero Peciarolo**, che nel centro storico di Orte, in un piccolo locale inizia a comporre le prime miscele garantendo sempre un prodotto di qualità superiore e con la caratteristica fragranza, che solo un caffè fresco realizzato in un laboratorio artigianale può dare.

Nel 1979 la torrefazione Pe-Fè apre un nuovo punto vendita al dettaglio, dove per merito della moglie Laura Piersanti, e in seguito dei figli Federico e Federica, sempre più clienti hanno l'opportunità di apprezzare le miscele prodotte. Oltre 45 anni di esperienza sono serviti a maturare una buona conoscenza di tutte le aree di interesse legate al caffè e la filosofia aziendale non è cambiata. Federico e Federica hanno affiancato il padre con la stessa passione e determinazione per affinare le varie miscele e tutte le varie fasi del ciclo produttivo, ponendo grande attenzione alle evoluzioni del mercato ed alle innovazioni tecnologiche, sempre nel rispetto della qualità e della freschezza del caffè.

## The roots of yesterday and the passions of today

**The company began in 1973 through the will and creative passion of Ferrero Peciarolo** who began compounding the first blends in a small room in the historical centre of his little town, Orte, always guaranteeing a product of superior quality and with the characteristic fragrance that only a coffee freshly-made in an artisan laboratory can give.

Then, in 1979 the roasting company Pe-Fè opened a new retail store where, thanks to his wife Laura Piersanti and later their sons Federico and Federica, more and more customers have had the opportunity to appreciate the blends produced.

Over 45 years of experience have served to develop a good knowledge of all areas of interest related to coffee and the company philosophy has never changed.

Federico e Federica joined their father with the same passion and determination to improve the various blends and various phases of the cycle of production using great attention to market evolution and technological innovations, always respecting the quality and freshness of the coffee.



A pair of hands is shown holding a large quantity of green coffee beans. The hands are positioned in the center-right of the frame, with the fingers slightly curled to support the beans. The beans are a vibrant green color and appear to be freshly harvested. The background consists of several large, textured burlap sacks, which are typical for coffee storage and transport. The lighting is warm and focused on the hands and beans, creating a sense of quality and care. The overall composition is simple and emphasizes the natural and manual aspects of coffee production.

**Abbiamo scelto  
la qualità per  
affrontare i mercati  
internazionali**

*-  
We have choosen  
the quality for  
face international  
markets*





## Una presenza costante

## A constant presence



### **Caffè Pe-Fè partecipa a moltissime fiere, convention ed eventi inerenti il mondo del caffè.**

Queste attività sono necessarie per mantenersi sempre aggiornati sulle ultime novità tecnologiche e non solo, ed ovviamente contribuiscono all'accrescimento del brand awareness. In un mercato sempre più esigente ed altamente competitivo, la nostra azienda ha scelto di seguire la strada della qualità in tutte le fasi del processo produttivo,

dalla scelta scrupolosa delle miscele al servizio post vendita con il quale supportiamo i nostri clienti. Con gli anni abbiamo ampliato la nostra presenza nel canale di vendita HORECA, office coffee service (OCS) e retail, nello specifico nel piccolo dettaglio. Attualmente la nostra azienda dispone di un nuovo capannone con il quale abbiamo efficientato la nostra produzione, al fine di soddisfare al meglio le richieste del mercato estero. A tal proposito all'interno dell'odierna struttura abbiamo adibito un'area in cui effettuiamo una costante ricerca volta ad ottimizzare le nostre miscele nei vari metodi estrattivi (espresso, V60, cold brew, moka, etc) presenti sul mercato.

### **Caffè Pe-Fè participates in many fairs, conventions and events related to the world of coffee.**

These activities are necessary to keep up to date on the latest technological innovations and more, and obviously contribute to increasing brand awareness.

In an increasingly demanding and highly competitive market, our company has chosen to follow the path of quality in all phases of the production process, from the scrupulous choice of blends to the after-sales service with which we support our customers.

Over the years we have expanded our presence in the HORECA, office coffee service (OCS) and retail sales channel, specifically in small detail.

Currently, our company has set up new warehousing space, permitting us to further improve on production efficiency so as to best meet the demands of foreign markets.

In this regard, within the current structure, we have allocated an area where we carry out constant research aimed at optimising our blends in the various extraction methods on the market (espresso, V60, cold brew, moka, etc).

Le attività,  
servizi  
e supporto

-  
*The activities,  
services  
and support*







## Corsi di caffetteria



**Altro punto fermo della nostra filosofia, è la formazione del personale. Tutto il nostro staff è altamente istruito e specializzato in base al proprio ruolo occupato in azienda.**

Questa procedura ormai consolidata nell'azienda, unita al dinamismo che da sempre contraddistingue il marchio Caffè Pe -Fè , ha fatto sviluppare all'interno della nostra organizzazione un settore dedicato alla formazione che ha l'obiettivo di condividere e divulgare tutta l'esperienza acquisita in oltre 45 anni di attività.

Attualmente Caffè Pe-Fè svolge corsi di caffetteria, rivolti sia ai clienti del canale HORECA, sia agli appassionati del caffè che hanno il piacere di approfondire, tramite la nostra azienda, l' articolata cultura che ogni chicco di caffè cela dentro di sé.

## Coffee classes

**Another strong point of our philosophy is staff training. All our staff are well-instructed according to their role in the company.**

This procedure, now consolidated in the company, combined with the dynamism that has always distinguished the Caffè Pe -Fè brand, has led to the development of a sector dedicated to training within our organisation that aims to share and disseminate all the experience acquired over 45 years of activity.

Caffè Pe-Fè currently carries out coffee courses, aimed both at customers in HORECA (the food and hospitality industry) and at coffee enthusiasts, giving them the opportunity and pleasure of learning more, through our company, about the complex culture hidden within each coffee bean.



Un caffè  
su misura

-  
*A tailor-made  
coffee*



# Private label



**Il caffè Pe-Fè mette a disposizione la propria esperienza di quasi 50 anni ai clienti che desiderano un caffè a proprio marchio.**

Prerogativa della nostra azienda è la realizzazione di una o più miscele in modo esclusivo, oltre ad un packaging dedicato nei vari formati,( conf da 1 kg in grani, cialde E.s.e 44, compatibili nespresso, compatibili a modo mio e fap).

Per noi è importante realizzare un caffè che abbia il giusto rapporto qualità-prezzo come da aspettativa del cliente.

**Pe-Fè coffee offers its experience of almost 50 years to customers who want their own brand of coffee.**

Our distinctive feature is the creation of one or more exclusive blends, supplied in own-brand packaging in various formats; 1 kg pack in beans, E.s. and 44 pods which can be compatible with Nespresso, My Way and FAB).

Our mission is to make a coffee that gives the right value for money and meets the customer's expectations.



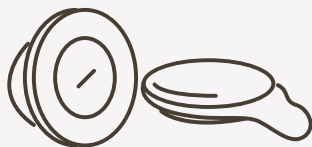
A close-up photograph of a coffee bean and ground coffee on a light-colored surface. The coffee bean is dark brown and has a visible crease. The ground coffee is a fine, dark brown powder. The background is a light-colored surface with some coffee powder scattered on it.

Prodotti  
-  
*Products*





**Cialde  
e capsule  
coffee  
pod**



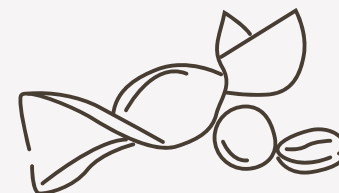
**Caffè  
in grani  
Coffee  
beans**



**Caffè  
macinato  
Vacuum  
packed**



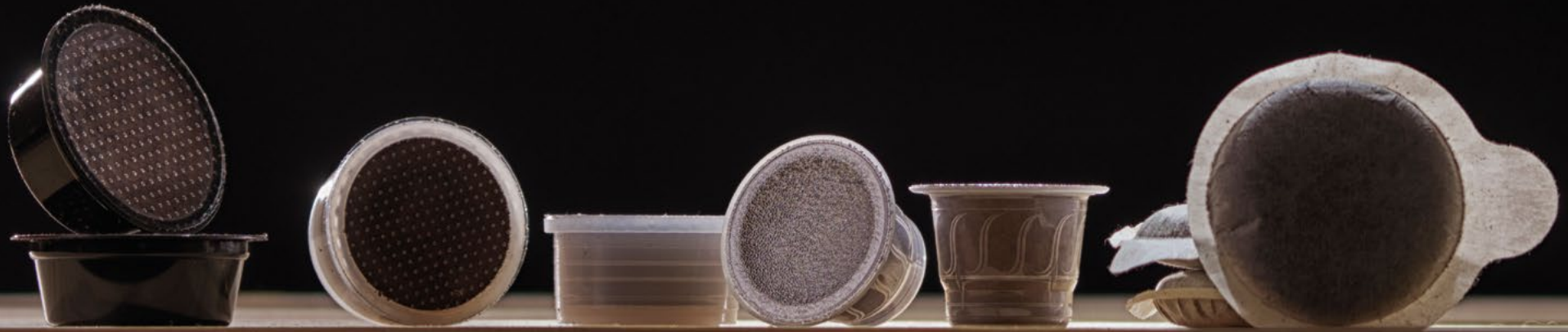
**Chicchi di caffè  
al cioccolato  
Coffee grains  
covered  
by chocolate**



Cialde

-

*Coffe Pod*





Capsule “fap”  
compatibili

“Fap” compatible  
capsules



Capsule  
“Nespresso”

“Nespresso”  
capsules



Capsule  
compatibili  
“A Modo Mio”

Compatible  
capsules  
“A Modo Mio”



Cialde  
“ESE 44”

Coffee pods  
“ESE 44”



**La capsula nera** è un caffè cremoso dal gusto intenso .

-  
**The black capsule** is a creamy coffee with an intense taste.



**La capsula marrone**, invece, risulta essere delicato, da un gusto dolce e persistente.

-  
**The brown capsule**, however, turns out to be delicate, from a sweet and persistent taste.



**La capsula d'oro**, composta da caffè decaffeinato, è una miscela prevalentemente arabica e conforme al D.M. 20-05-1976 .

-  
**The gold capsule**, composed of decaffeinated coffee, is a predominantly arabica mixture and conforms with D. M 20/05/1976.



Caffè  
in grani

-  
*Coffee  
beans*





# Caffè in grani da 1 Kg

# 1 kg Coffee beans



## Miscela "Lusso":

miscela di caffè delicata e gradevolmente persistente, 100% arabica

## Miscela "Bar":

miscela di caffè cremosa dal gusto delicato e persistente;

## Miscela "Gustosa Bar":

miscela di caffè bilanciato tra la delicatezza dell'arabica e la cremosità dei robusta;

## Miscela "Export":

Miscela di caffè cremosa dal gusto piacevolmente intenso;

## Miscela "Sprint":

miscela di caffè cremosa dal gusto deciso;

## Miscela "Decaffeinato":

miscela di caffè decaffeinato con una percentuale di caffeina non superiore al 0,10% come dal D.M. 20.5.1976;

## Blend "Lusso":

Delicate and pleasantly persistent coffee blend, 100% arabica

## Blend "Bar":

creamy coffee blend with a delicate and persistent taste;

## Blend "Gustosa Bar":

Coffee blend balanced between the delicacy of arabica and the creaminess of the robusta;

## Blend "Export":

Creamy coffee blend with a pleasantly intense taste;

## Blend "Sprint":

Creamy coffee blend with a strong taste;

## Blend "Decaffeinated":

decaffeinated coffee blend with a percentage of caffeine not exceeding 0.10% as from the ministerial decree 20/05/1976;







Caffè  
macinato

-  
*Ground  
coffe*



## Caffè macinato sottovuoto da 250gr

### Miscela “Gustosa Bar”:

miscela di caffè  
bilanciato tra la delicatezza dell'arabica  
e la cremosità dei robusta;

### Miscela “Sprint”:

miscela di caffè  
cremosa dal gusto deciso;

## Vacuum-packed ground coffee 250gr

### Blend “Gustosa Bar”:

Coffee blend balanced between  
the delicacy of arabica  
and the creamy of the robusta;

### Blend “Sprint”:

Creamy coffee blend  
with a strong taste;



Chicchi  
di caffè  
al cioccolato

-  
*Coffee grains  
covered by  
chocolate*





## Chicchi di caffè ricoperti di cioccolato fondente e cioccolato bianco

Il nostro portafoglio prodotti va oltre il “core business” dell’azienda. Attualmente il caffè Pe -Fè realizza chicchi di caffè ricoperti di cioccolato fondente e cioccolato bianco. Anche in questo prodotto garantiamo la massima freschezza, effettuando la tostatura dei chicchi di caffè in concomitanza con la preparazione del cioccolato che lo ricopre. I nostri chicchi di caffè ricoperti sono disponibili sfusi e in diverse confezioni.

## Coffee beans covered with dark chocolate and white chocolate

Our product portfolio goes beyond the company’s “core business”. Currently Pe-Fè coffee makes coffee beans covered with dark and white chocolate. In this product as well, we guarantee maximum freshness by roasting the coffee beans in conjunction with the preparation of the chocolate couverture. Our chocolate-coated coffee beans are available in bulk or packed in various sizes.





*dal 1973 il caffè*

---

**Caffè Pe-Fe' srl**

Via Amerina, 1  
01028 - Orte (VT) Italy  
+39.0761.402751

web [caffepefe.it](http://caffepefe.it)  
mail [caffepefe@caffepefe.it](mailto:caffepefe@caffepefe.it)  
phone 0761-402751  
whatsapp 347-9057247  
skype Pe.Fe.srl

instagram Caffepefe  
facebook Caffè Pe-fè  
linkedin Caffè Pe-fè