

LUDOCAFE' MASCARETA VENEZIA

CARTA DEI CAFFE'

*L'ENoiTECA, da quando è nata,
ha avuto come pubblico esercizio, il compito e la missione
di divulgare la mescita di più vini,
diversi per tipologia e provenienza territoriale,
oggi nel nuovo millennio,
questa filosofia di assaggio di più gusti e sapori diversi
si è rivolta anche verso il CAFFE'.*
*Con la descrizione attraverso una carta dei caffè,
si propone l'assaggio di diverse miscele monovarietal
provenienti da tutto il Mondo,
distinguendo chicco per chicco, talea per talea,
si inizia il "GIOCO DEL CAFFE'",
condotto da ESPRESSOGIADA e l'Enoiteca Mascareta...*

numero verde: **800 940 939**



Largo Molinuzzo, 9 - 51100 Pistoia

Tel.: 0573.904596 - Fax: 0573.905532

www.espressogiada.it - e-mail: info@espressogiada.it

Buon divertimento
L'Oste
Mauro Lorenzon

Nepal

Monte Everest Supreme

€ 5,00



*Un sorso di beatitudine, che arriva direttamente dal regno del silenzio e della meditazione: la catena montuosa dell'**HIMALAYA**. È il **Nepal Monte Everest Supreme**, il primo caffè da meditazione e l'unico caffè al mondo coltivato al nord del Tropico del Cancro, che unisce caratteristiche davvero singolari. In una piccola piantagione del distretto di **Nuwakot**, ai piedi della catena montuosa di **Ganesh Himal** e bagnata dalle acque del fiume **Trisuli**, abbiamo scoperto un'**Arabica** tra le più pregiate. Piantato solo recentemente in una delle poche regioni a queste latitudini al riparo delle gelate il caffè, fertilizzato con concime naturale di bufalo, viene raccolto da novembre a gennaio, essiccato esclusivamente al sole ed esportato direttamente via aerea da Kathmandu. L'analisi organolettica dell'espresso ci ha rivelato un esito tanto impressionante quanto inaspettato. La magnifica consistenza e singolare struttura si fonde in preziosi effluvi di cacao e arancia candita, e si dissolve in pregiate note di zenzero, particolarmente persistenti. Probabilmente uno dei migliori caffè al mondo.*

*A sip of beatitude, arriving directly from the realm of silence and meditation: the mountain range of the **HIMALAYAS**. This is **Nepal Monte Everest Supreme**, the first coffee of meditation and the only coffee in the world cultivated north of the Tropic of Cancer, a combination of truly singular features. In a small plantation in the district of **Nuwakot**, at the feet of the **Ganesh Himal** mountain range, lapped by the waters of the **Trisuli** river, we discovered one of the most prized **Arabicas** in the world. Planted only recently in one of the few regions in these latitudes that is sheltered from frost, the coffee fertilised with natural buffalo manure, is harvested from November to January, dried exclusively in the sun, and exported directly by plane to Kathmandu. The organoleptic analysis of the espresso yielded a result as staggering as it was unexpected. The magnificent consistency and singular structure meld in precious emanations of cocoa and candied orange, and dissolve into rare, particularly persistent, notes of ginger. Probably one of the best coffees in the world.*

Eccellenza di caffè monorigine

ESPRESSO GIADA
www.espressogiada.it



Puerto Rico

Yauco Selecto

€ 5,00



Lo Yauco Selecto uno dei più pregiati caffè al mondo.

*La coltivazione viene effettuata in quantità limitate ad un'altitudine di circa 1000 metri sul livello del mare, nella regione montagnosa di YAUCO che si trova nella parte sud occidentale dell'isola di **Puerto Rico**.*

I terreni argillosi di questa zona procurano un prezioso nutrimento alle delicate piantine, mentre gli Alisei, che soffiano costantemente dal mare dei Caraibi, mantengono ideale la temperatura sulle pendici delle montagne.

Al momento della raccolta vengono selezionate solo le bacche mature il che richiede numerosi passaggi tra gli alberi, quindi i chicchi vengono sottoposti a lavaggio per 48 ore. In tazza il caffè evidenzia una corposità notevolmente accentuata, ed un intenso sapore di panna e malto.

Il retrogusto è lievemente speziato, con sentore di noccioline tostate e cioccolato fondente. Si rivela perfettamente equilibrato e strutturato.

Vale la pena provarlo.

*The Yauco Selecto, one of the most prized coffees in the world. Coffee has been grown on this island in limited quantities at an altitude of about 100 metres above sea level, in the mountainous region of YAUCO which is in the south-western part of the island of **Puerto Rico**.*

The clayey soils of this area provide precious nourishment for the delicate plants, while the trade winds that blow constantly from the Caribbean sea maintain an ideal temperature on the mountain slopes. At the time of harvest, only the mature cherries are selected, which calls for numerous collecting trips between the trees, after which the beans are subjected to washing for 48 hours.

In the cup, the coffee reveals a distinctly accentuated body and an intense flavour of cream and malt. The aftertaste is slightly spicy, with hints of toasted peanuts and dark chocolate.

It proves perfectly balanced and structured. Certainly well worth trying.

BIOLOGICO
caffè

pag. 10

MISCELE
di caffè

pag. 13

MONORIGINI
di caffè

pag. 19

ECCELLENZA
di caffè monorigine

pag. 30

Indice



La pianta del caffè, dalla cilie

La pianta del caffè appartiene alla famiglia delle Rubiacee, ed è un arbusto sempre-verde che cresce nelle zone tropicali, dove c'è pioggia abbondante tutto l'anno e una temperatura media tra i 18 e i 24° C.

La pianta teme le gelate e impiega dai 3 ai 5 anni per dare i suoi frutti, simili a ciliegie, e dai 6 agli 8 mesi perché queste passino dall'iniziale verde acerbo al caratteristico rosso scuro.

Ogni albero produce circa 2.000 ciliegie in un anno; all'interno di ognuna di esse ci sono due chicchi di caffè, o, più raramente, un solo chicco, detto "caracolito".

Nonostante appartengano alla stessa famiglia, esistono molte specie diverse di questi arbusti che producono frutti dalle caratteristiche differenti: esistono in natura circa 60 specie appartenenti al genere coffea.

I ceppi più coltivati e commercializzati sono tuttavia due: la Coffea Arabica e la Coffea Canephora (Robusta).

La prima è anche la più pregiata e rappresenta i 3/4 della produzione mondiale di caffè.

Nata nelle regioni montuose dell'Etiopia, sensibile al caldo e all'umido, l'Arabica cresce ad altitudini superiori ai 900 metri:



Hawaii

Kona Captain Cook

€ 5,00



Il chicco di caffè più bello del mondo. Il chicco Kona è in assoluto il più lucido e dalle proporzioni più perfette. L'industria caffeeicola hawaiana è una delle più rigorosamente controllata e regolamentata, con i costi più elevati di manodopera. Le coltivazioni oggi sono concentrate sulle pendici del **Mauna Loa**, un vulcano che sorge nel distretto orientale di Kona in un'area lunga circa 30 km. Nonostante i tornado che si scatenano periodicamente sulle isole **Hawaii**, le condizioni climatiche sono pressoché ottimali per il caffè, in quanto vi è la giusta quantità di pioggia e sole e non si verificano mai gelate. Inoltre esiste un curioso fenomeno locale, noto come **"free shade"**: quasi tutti i giorni, alle due del pomeriggio, il cielo si rannuvola e ciò garantisce la giusta ombreggiatura degli alberi. Da un simile insieme di vantaggi consegue un rendimento sia quantitativo sia qualitativo più elevato di qualsiasi altra piantagione di **Arabica** al mondo. Equilibrato, dalle note profonde ha una spiccata corposità, un aroma complesso, gusto ricco ed in evoluzione e una bassa acidità. Si può riconoscere una nota di noce, alcuni assaggiatori vi riconoscono persino una punta di cannella. Un caffè di riferimento per i cultori.

The most beautiful coffee bean in the world. The Kona bean is far and away the shiniest and most perfectly proportioned of all the coffee beans.

The Hawaiian coffee industry is one of the most strictly controlled and regulated, with the highest labour costs.

Today the cultivations are concentrated on the slopes of **Mauna Loa**, a volcano located in the eastern part of Kona, in an area of a length of about 30 km. Despite the tornadoes that periodically strike the **Hawaii** islands, the climatic conditions are practically ideal for coffee, since there is the right amount of rain and sun, and frosts never occur. Moreover, there is also a curious local phenomenon known as **"free shade"**: almost every day, at two o'clock in the afternoon, the sky clouds over, thus giving the trees just the right shade. This combination of advantageous circumstances results in a yield in terms of both quality and quantity that is higher than that of any other plantation of arabica in the world. Balanced, with deep notes, it has a distinct body; a complex aroma, a rich and evolving flavour and low acidity. We can recognise a hint of walnut, and some tasters even discern a touch of cinnamon. A benchmark coffee for connoisseurs.

Eccellenza di caffè monorigine

Jamaica

Blue Mountain

€ 5,00



Pura Arabica Lavata della piantagione Wallenford Estate.

Tra i fattori che rendono pregiato un caffè, ci sono la distanza dal mare e l'altitudine, più un caffè è in alto e vicino al mare, più è pregiato.

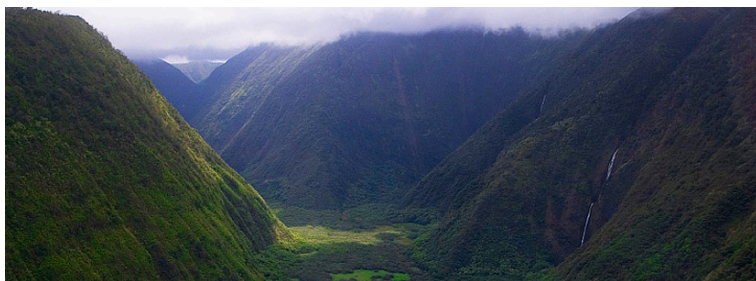
Il caffè della Giamaica che nasce ad altitudini di circa 2000 metri, è semplicemente il caffè più buono del mondo. Il caffè delle case reali, il più desiderato da tutti coloro che cercano il meglio dalla vita.

E Wallenford Estate è nell'eccellenza, il cru che rappresenta la perfezione. Aroma intenso, gusto intenso e avvolgente, eccezionalmente ricco di sapori, morbido e dolce, equilibrato sul palato, con persistenza incredibilmente prolungata.

Pure Washed Arabica from the Wallenford Estate plantation.

Among the factors that make a coffee special are the distance from the sea and the altitude; the higher up and the closer to the sea a coffee grows, the finer its quality.

Jamaican coffee, that grows at altitudes of approximately 2,000 metres, is simply the best coffee in the world. The coffee served in royal households, the most coveted by those who seek the best in life. In a sphere of excellence, the Wallenford Estate is the Cru that represents perfection. Intense aroma, intense and caressing taste, exceptionally rich in flavour, soft and sweet, balanced on the palate and with an incredibly prolonged persistence.



gia alla tazzina...

più alta la quota, migliori saranno le qualità organolettiche del chicco di caffè tostato.

La Robusta, come dice il suo nome, resiste bene al clima caldo e ai parassiti.

Diffusa nei bassopiani tropicali, cresce anche a 200/300 metri, in zone più agevoli da raggiungere e dove è più facile gestire una piantagione.

I caffè Arabica sono molto profumati, dolci, rotondi, leggermente acidi e spesso

cioccolatosi, con una crema nocciola chiaro tendente al rossiccio e una gradevole punta di amaro.

I caffè Robusta sono invece spigolosi, astringenti, poco profumati e più amari, con una crema marrone tendente al grigio.

Il chicco di Arabica è allungato con un solco sinuoso; quello di Robusta è tondo, con un solco rettilineo.

Se Arabica e Robusta presentano lievi differenze di aspetto, sono invece profondamente diverse dal punto di vista genetico: la prima ha 44 cromosomi, la seconda solo 22.

Dal punto di vista chimico, varia invece solo il contenuto di caffeina: dal-

0,9% all'1,7% nell'Arabica, dall'1,6% al 2,8% nella Robusta.



lo

The coffee tree from the cherry

The coffee tree belongs to the family of the rubiaceae, and is an evergreen shrub that grows in tropical areas where there is abundant rainfall all year round and an average temperature between 18° and 24°C. The tree or shrub must be protected from frost and takes from 3 to 5 years to produce the first fruits, which resemble cherries.

These in turn take from 6 to 8 months to pass from the initial green colour when unripe to the characteristic dark red. Each tree produces approximately 2,000 cherries in a year; inside each are two coffee beans, or more rarely just one, which is known as a peaberry or caracoli.

Despite belonging to the same family, there are many different species of these shrubs that produce fruits



with different characteristics: there are in fact in nature around

60 different species belonging to the coffea genus.

*However, the species that are most widely cultivated and marketed are two: **Coffea Arabica** and **Coffea Canephora (Robusta)**.*

The former is also the most prized variety and represents three-quarters of the world production of coffee.

*Indigenous to the mountainous regions of Ethiopia, sensitive to heat and moisture, the **Arabica** grows at altitudes above 900 metres: the higher the altitude, the better the organoleptic qualities of the roasted coffee bean.*

***Robusta**, as its name suggests, is more resistant to hot*

Indonesia

Kopi Luwak

€ 10,00



*Il Caffè più caro del mondo nasce nelle isole indonesiane di **Sumatra**, **Giava** e **Sulawesi** e ne viene prodotto solo poche decine di chili all'anno.*

*La sua esclusività è data grazie ad un mammifero chiamato in indonesiano **Luwak** (civetta delle palme) che arrampicandosi sugli alberi di caffè ne mangia i frutti maturi.*

Le bacche rosse del caffè, ingoiate vengono successivamente digerite nello stomaco e i succhi gastrici, ricchi di enzimi particolarmente zuccherini, tostano, per così dire, naturalmente i chicchi. Una volta espulsi, questi vengono raccolti e venduti come una vera prelibatezza.

E pensare che inizialmente i proprietari delle piantagioni di caffè lo consideravano una minaccia per i loro guadagni. Il caffè ha un gusto forte e complesso con retrogusto di zucchero bruciato, (caramello) e note "cioccolate".



*The most exclusive Coffee in the world it comes from the Indonesian islands of **Sumatra**, **Java** and **Sulawesi** and only a few dozen kilos a year are produced. Its exclusivity is connected with a particular mammal, which in Indonesian is called **Luwak** (the palm civet), which likes to climb the coffee trees and eat the ripest fruits. The civet eats the outer covering of the red coffee cherries, but the beans inside then pass to the stomach where the gastric juices of the animal, which are rich in particularly sugary enzymes, as it were "toast" the coffee naturally. The expelled beans are collected and sold as an authentic delicacy. Strangely enough, initially the plantation owners considered the animal as a*

threat to their profits. The coffee has a strong and complex flavour with an after-taste of burnt sugar (caramel) and chocolate notes.

*La selezione dei caffè di **Eccellenza** di EspressoGiada offre un assortimento di Gran cru, che per rarità ed eccellenza rappresentano delle vere e proprie esperienze di gusto, ognuno con caratteristiche distintive in grado di soddisfare i palati più esigenti. Assolutamente imperdibili per tutti gli estimatori.*

ECCELLENZA di caffè monorigine

*The Espresso Giada **Eccellenza** coffee selection offers an assortment of Gran crus which, in terms of rarity and excellence, represent authentic taste experiences each with distinctive features guaranteed to satisfy even the most demanding palates. An absolute must for all connoisseurs.*

to the cup...

climates and less susceptible to parasites. Widespread in the tropical lowlands, it grows at even 200/300 metres, in areas that are easier to reach and where the plantations are easier to manage.

The Arabica Coffees are very Fragrant, Sweet and Round, slightly acidic and often chocolaty, with a crema that is hazel tending to reddish with a very pleasant bitter note.



The Robusta coffees are by contrast Sharp, Astringent, with little fragrance and More Bitter, with a brown crema tending to grey.

The Arabica bean is elongated with a sinuous groove down the middle; the Robusta bean is round with a straight groove.

While Arabica and Robusta differ only slightly in appearance, they are instead very different in genetic terms: the first has 44 chromosomes, the second only 22.

From a chemical aspect, however, only the caffeine content varies: ranging from 0.9 to 1.7% in the Arabica and higher in the Robusta, ranging from 1.6 to 2.8%.



Listino Prezzi

Caffè BIOLOGICO

<i>Caffè Biologico</i>	€	3,00
<i>Caffè Equo e Solidale</i>	€	3,00

MISCELE di caffè

<i>Selection Arabica 100% Gourmet</i>	€	3,00
<i>Selection America</i>	€	3,00
<i>Selection Oro</i>	€	2,00
<i>Selection Rosso</i>	€	3,00
<i>Selection Italiano</i>	€	3,00
<i>Selection Napoli</i>	€	3,00
<i>Caffè e Ginseng</i>	€	3,00
<i>Decaffeinato</i>	€	3,00
<i>Orzo</i>	€	3,00



Africa

Tanzania

€ **3,00**



Questo caffè è coltivato principalmente da piccole unità produttive (famiglie riunite in cooperative) che possiedono circa 1-2 ettari di terreno.

Cresce ad un'altitudine tra i 900 e i 1500 metri s.l.m. ed è una delle principali risorse del Paese.

Buon risultato in torrefazione che si trasfrisce in tazza con crema scura e riflessi dorati. In degustazione si nota una corposità buona e densa; piacevolmente dolciastro. Retrogusto persistente e cioccolatato.

This coffee is grown principally by small production units (families joined together in co-operatives) owning from around 1 to 2 hectares of land.

It grows at an altitude between 900 and 1,500 metres above sea level, and is one of the country's most important resources.

It reacts well to roasting, with a result that is transferred to the cup in the form of a dark cream with golden reflexes. On tasting one can discern a good, dense body; and a pleasantly sweetish flavour. Persistent, chocolaty aftertaste.

Africa

Congo

€ **3,00**



Nel 1898 si scoprì in Congo la seconda specie più importante di caffè: la **Robusta**.

Questo caffè, non sempre disponibile, è il frutto di una minuziosa ricerca attraverso canali preferenziali. Una volta giunto in Italia viene nuovamente selezionato per poter prendere la parte migliore.

Caffè Robusta Washed, a tostatura scura, crema e profumo intensi, astringente (caratteristica tipica del Congo). Lunga persistenza.

“Un vero robusta africano”, ogni commento è superfluo!

In 1898 the second most important coffee species – **Robusta** – was discovered in the Congo. This coffee, which is not always available, is the fruit of meticulous sourcing through preferential channels. When it reaches Italy, it is further selected to obtain only the best part.

Washed Robusta Coffee, dark roasted, intense crema and flavour, astringent (typical characteristic of Congo coffee), long persistence.

“An authentic African Robusta”, what more can you say!

Monorigini di caffè

India

Kaapi Royale

€ 3,00



Caffè indiano di specie **Coffea Canephora (Robusta)** Kaapi Royale Extra Bold Bean Selezione extra dal chicco grande. Cresce tra i 500 e i 1000 metri di altitudine. Crema spessa, persistente ed omogenea. Buon corpo, acidità quasi inesistente, buon equilibrio. Robusta tipico, ottimo da espresso per la sua piena corposità con retrogusto speziato e cioccolatoato.

Indian coffee of the coffee **Canephora (Robusta)** species. Kaapi Royale Extra Bold – ‘big’ bean extra selection. It grows at an altitude of between 500 and 1,000 metres. Thick, persistent and uniform cream. Good body; almost non-existent acidity; good balance. Typical Robusta, excellent for espresso in view of its full body with spicy and chocolaty aftertaste.

Africa

Togo

€ 3,00



Pura **Robusta** Africana proveniente da una piantagione selezionata del **Togo**. Buon grado di tostatura per questo caffè stile anni 50. Crema spessa e compatta, tendente al marrone, molto corposo. Gusto intenso, persistente e deciso con retrogusto di caramello. Caffè per gli amanti del gusto forte.

African pure **Robusta** originating from a plantation in **Togo**. Good degree of roasting for this 50s-style coffee. Thick and compact cream, tending to brown. Intense, persistent and decisive taste with caramel aftertaste. Coffee for lovers of strong flavour.

MONORIGINI di caffè

<i>Africa Kenia Top Quality AA</i>	€	3,00
<i>Africa Ethiopia Sidamo Berekha Estate</i>	€	3,00
<i>Africa Ethiopia Bale Wild Forest</i>	€	3,00
<i>El salvador Cup Of Excellence National Winners</i>	€	3,00
<i>Nicaragua Pacamara Gigante</i>	€	3,00
<i>Guatemala Antigua Pastores</i>	€	3,00
<i>Brasile Pergamino sul de Minas</i>	€	3,00
<i>India Plantation Mysore</i>	€	3,00
<i>India Kaapi Royale</i>	€	3,00
<i>Africa Togo</i>	€	3,00
<i>Africa Tanzania</i>	€	3,00
<i>Africa Congo</i>	€	3,00

ECCELLENZA di caffè monorigine

<i>Indonesia Kopi Luwak</i>	€	10,00
<i>Jamaica Blue Mountain</i>	€	5,00
<i>Hawaii Kona Captain Cook</i>	€	5,00
<i>Puerto Rico Yauco Selecto</i>	€	5,00
<i>Nepal Monte Everest Supreme</i>	€	5,00

IMC - **Istituto Mediterraneo di Certificazione per il Biologico**

Il caffè biologico è coltivato senza alcuna sostanza chimica e nel pieno rispetto dell'ambiente. La difesa dagli insetti dannosi viene effettuata mediante l'impiego di insetti, 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 dalle erbacce viene effettuata senza alcun pesticida, utilizzando tecniche meccaniche e agroalimentari.



Organic coffee is grown without any chemical substances and with full respect for the environment. Pest control is performed using insects, substances of animal, vegetable and mineral origin and hardy plants; the fertility of the soil is preserved and enhanced through the use of natural compost and correct agronomic practices, while weed control is managed without the use of pesticides by exploiting mechanical and agri-foodstuff techniques.

Fairtrade Italia

Fairtrade è il marchio di garanzia del Commercio Equo e Solidale gestito in Italia da Fairtrade Italia. Fairtrade Italia è un consorzio senza scopo di lucro costituito da organismi che operano nella cooperazione internazionale, nella solidarietà e nel commercio equo e solidale, nato nel 1994 per diffondere i prodotti del mercato equo. In pratica il marchio Fairtrade garantisce che i prodotti con il suo simbolo siano stati lavorati senza causare sfruttamento e povertà nel Sud del mondo e siano stati acquistati secondo i criteri del Commercio Equo e Solidale. Garantendo ai piccoli produttori prezzi equi, prefinanziamenti e contratti firmati per una durata di più anni.

Fairtrade is the guarantee trademark of Fair Trade managed in Italy by Fairtrade Italia. Fairtrade Italia is a non-profit consortium with members operating in international cooperation, solidarity and fair trade; it was set up in 1994 to foster the circulation of Fair Trade products. In practical terms, the Fairtrade trademark guarantees that the products bearing this symbol have been processed without causing exploitation or poverty in the southern part of the world, and have been purchased in line with the criteria of Fair Trade, guaranteeing the small farmers fair prices and contracts extending over a number of years.

India

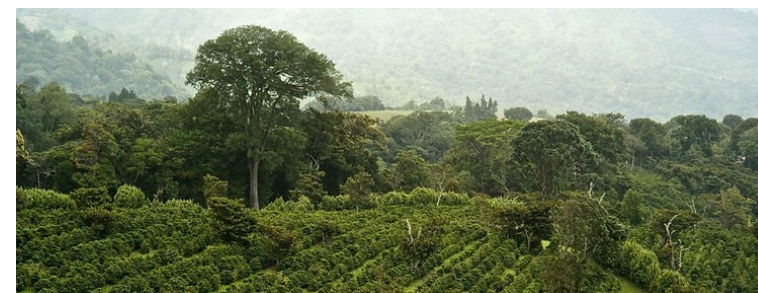
Plantation Mysore

€ 3,00



Frutto di accurate selezioni della varietà di **Arabica**, coltivato sin dal 1600 sulle montagne occidentali dell'**India** del sud nella regione montuosa del **Kodagu** o **Coorg** sui monti **Tadiyendamol** 1.745 metri, **Pushpagiri** 1.712 metri e del **Kodebetta** 1.500 metri. Caffè che cresce all'ombra di alberi ad alto fusto di kapot e raccolto a mano dai pochi produttori. Di questa varietà colpisce il palato con la densa pastosità del cacao e del ricordo di profumi di incenso, di legno di sandalo, di spezie indiane e di pepe spesso coltivato accanto alle piantagioni di caffè. Gusto delicato, dolce con bassa acidità e retrogusto cioccolatato e speziato.

The result of meticulous selection of the **Arabica** varieties, this coffee has been grown since the seventeenth century on the western mountains of the southern **India** in the mountainous region of **Kodagu** or **Coorg**, on the mountains of **Tadiyendamol** (1,745) metres, **Pushpagiri** (1,712) metres and **Kodebetta** (1,500) metres. It is a coffee that grows in the shade of the big Kapot trees, and is hand harvested by a small number of producers. This variety strikes the palate with the dense mellowness of cocoa and the recollection of perfumes of the incense, Sandalwood, Indian spices and Pepper that are frequently cultivated alongside the coffee plantations. A delicate flavour, sweet with low acidity, and a chocolaty and spicy aftertaste.



Monorigini di caffè

Brasile

Pergamino sul de Minas

€ 3,00



Sulle pendici della **Serra do Pau d'Alho**, nei pressi del fiume **Cabo Verde**, si trova una delle più antiche zone cafeeicole del **Brasile**.

Un piccolo gruppo di produttori, discendenti dei primi fazenderos, coltiva, ad un'altitudine tra i 1.000 e 1.200 metri, uno dei più dolci caffè, di qualità **Arabica**,

provenienti da questo paese.

Circa il 60% delle piante è della tradizionale varietà **Mundo Novo**, il 30% di **Catuai** ed il rimanente è **Bourbon** ed altri cultivar.

Il **Pergamino** è una selezione proveniente dalla prima raccolta, fatta a maggio, e da quella principale che avviene generalmente tra giugno e luglio. Solo le drupe mature vengono scelte e sbucciate, quindi i chicchi, ancora ricoperti dalla mucillagine della polpa, vengono messi ad asciugare per 3 giorni al sole, permettendo così l'assimilazione delle sostanze zuccherine. Con questo sistema, solamente il 25% circa del raccolto viene accuratamente scelto per diventare il nostro **Pergamino**.

Prima di essere imbarcato, il caffè viene ulteriormente pulito ed assaggiato, al fine di controllarne il livello qualitativo. Solamente i lotti che passano quest'ultimo esame vengono infine marcati e spediti.

Caffè molto equilibrato, di media corposità ed elegante dolcezza, possiede una morbida densità, con marcato retrogusto di cacao ed un vago sentore di prugna secca, risultato del particolare ed unico microambiente nel quale si sviluppa questo caffè eccezionale.

On the slopes of the **Serra do Pau d'Alho**, in the vicinity of the **Cabo Verde** river, lies one of the oldest coffee-growing regions of **Brazil**.

At an altitude between 1,000 and 1,200 metres a small group of producers, descended from the first fazenderos, cultivates one of the sweetest **Arabica** quality coffees originating from this country. Around 60% of the plants are of the traditional **Mundo Novo** variety and about 30% **Catuai**,

while the remainder are **Bourbon** and other cultivars. The **Pergamino** is a selection originating from the first harvest, carried out in May, and from the main harvest which usually takes place between June and July. Only the ripe drupes are selected and peeled, after which the beans – still covered in the mucilage of the pulp – are placed to dry in the sun for three days, thus permitting assimilation of the sugary substances. Using this system, only about 25% of the harvest is carefully selected to become our **Pergamino**.

Before shipping the coffee undergoes a further cleaning, after which it is tasted to check the quality level. Only the batches that pass this last exam are finally labelled and shipped.

An extremely balanced coffee, of medium body and with an elegant sweetness, it features a soft density with a marked aftertaste of cocoa and a vague hint of prune, which is the result of the particular and unique micro-environment in which this exceptional coffee grows.

Impatto Zero®

Impatto Zero® è l'innovativo progetto italiano ideato nel 2001 da **LifeGate** che calcola, riduce e compensa le emissioni di CO₂ generate dalle attività di persone, eventi, prodotti e aziende con la creazione e la tutela di nuove foreste, in Italia e nel mondo, in grado di riassorbirle.

La CO₂ prodotta da **Espresso Giada** viene compensata con la riforestazione di un'area nel parco del Ticino.



ESPRESSO GIADA aderisce al progetto **Impatto Zero®** di **LifeGate**. Le emissioni di anidride carbonica generate dal packaging della linea biologica e solidale sono state compensate con la riforestazione di un'area nel Parco del Ticino.

Impatto Zero® is the innovative Italian project conceived by **LifeGate** in 2001 that calculates, reduces and offsets the CO₂ emissions generated by people, events, products and companies through the creation and protection of new forests in Italy and all over the world to reabsorb the emissions. The CO₂ produced by **Espresso Giada** is offset by the reforestation of an area in the Parco del Ticino.



SU LICENZA FAIRTRADE ITALIA N° 24675
Per informazioni sul commercio Equo e Solidale: www.info.fairtrade.net

- Il marchio indipendente FAIRTRADE garantisce che questo prodotto è stato certificato secondo gli standard internazionali del Commercio Equo e Solidale. L'acquisto di questo prodotto permette il miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro dei piccoli produttori nei paesi in via di sviluppo e favorisce la protezione dell'ambiente.
- The FAIRTRADE Certification Mark is your independent guarantee that this product has been traded in accordance with international Fairtrade Standards. The purchase of this product enables the improvement of working and living conditions of small farmers in developing countries and encourages environmental protection.
- Das unabhängige FAIRTRADE-Siegel gibt Ihnen die Sicherheit, dass dieses Produkt die internationalen Standards für Fairen Handel erfüllt, mit dem Kauf dieses Produkts leisten Sie einen Beitrag zur Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen der Kleinbauern aus den Anbauländern.



caffè **Biologico**

Caffè

Biologico e Solidale

€ 3,00



Miscela di caffè 100% ARABICA da agricoltura BIOLOGICA & SOLIDALE proveniente da piccoli appezzamenti del centro e sud America da altitudini che variano tra i 1400 e 1900 metri. Gusto dolce, profumo intenso, vellutato, leggera Acidità, retrogusto persistente e raffinato.



Blend of 100% ARABICA ORGANIC & FAIR TRADE coffees originating from small farms in Central and South America at altitudes ranging from 1,400 to 1,900 metres. Sweet flavour, intense perfume. Velvety, slight acidity, persistent and elegant aftertaste.

Caffè

Equo e Solidale

€ 3,00



Miscela di caffè Arabica e Robusta del Centro, Sud America e Africa, proveniente dal commercio Equo & Solidale. Gusto rotondo, deciso, crema spessa ma aggressiva, buona persistenza aromatica.



Blend of Fair Trade Arabica and Robusta coffees from Central and South America and Africa. Rounded, decisive flavour, thick and aggressive cream good aromatic persistence.

Guatemala

Antigua Pastores

€ 3,00



Dalla regione di **Antigua** nella valle di **Highland** a circa 1.500 metri sopra il livello del mare nel dipartimento di **Sacatepequel** (Cerro di Hierba) e circondato dai tre giganteschi e spettacolari vulcani **Agua** 3.765 metri, **Acatenango** 3.976 metri e **Fuego** 3.763 metri; proviene questo particolare e ricercato caffè di qualità **Arabica**, conosciuto e apprezzato dai consumatori di tutto il mondo. Dotato di un suo aroma estremamente ricco e personale con una pronunciata corposità e una finissima acidità che ricorda la frutta esotica e i fiori tropicali.

This very special and greatly sought-after **Arabica** coffee comes from the region of **Antigua**, in the **Highland** valley at around 1,500 metres above sea level, in the department of **Sacatepequel** (Cerro di Hierba), encircled by three gigantic and spectacular volcanoes: **Agua** 3,765 metres, **Acatenango** 3,976 metres and **Fuego** 3,763 metres. Known and appreciated by coffee lovers the world over, it boasts an extremely rich and personal aroma, with pronounced body and a very fine acidity redolent of exotic fruit and tropical flowers.



Monorigini di caffè

Nicaragua

Pacamara Gigante

€ 3,00



Coltivato in piantagioni di alta montagna, all'ombra di antichi alberi della selva di **Nebbia**, nelle regioni di **Jinotega e Matagalpa**, ad un'altezza di circa 1.000/1.200 metri sul livello del mare. Abbiamo riscoperto questa qualità di **Arabica** che splendidamente si sposa con il gusto dell'espresso italiano. Raccolto rigorosamente a mano, caffè dal chicco gigantesco, ben strutturato, dotato di particolare corposità e di spiccata aromaticità floreale, con toni di mandorla, cioccolato, spezie e frutta tropicale.

High mountain plantations, grown in the shade of the ancient trees of the **Nebbia** forest in the regions of **Jinotega and Matagalpa**, at an altitude of around 1,000/1,200 metres above sea level. We have rediscovered this variety of Arabica, which goes splendidly with the flavour of Italian espresso. Harvested strictly by hand, this coffee presents a gigantic bean and is well-structured, characterised by a striking body and a marked floral aroma with hints of almond, chocolate, spices and dried fruit.



ESPRESSO GIADA
www.espressogiada.it



Il caffè “espresso” di tradizione italiana è il risultato della miscelazione dei chicchi tostati, macinati ed infusi di diverse provenienze, specie e varietà. Combinando queste caratteristiche in modi diversi (l'acidità di uno, l'aroma floreale di un altro, la corposità di un terzo) si persegue l'obiettivo di ottenere equilibrio ed armonia nell'aroma e nel sapore. La qualità dei chicchi varia ad ogni raccolto, le miscele vanno ripensate continuamente per mantenerne la loro peculiarità. La miscelazione può avvenire prima o dopo la torrefazione (tostatura del chicco) ed è custodita segretamente da ogni “artigiano del gusto”.

MISCELE di caffè

Traditional Italian ‘espresso’ coffee is the result of a blending of toasted, ground and infused beans of different provenance, species and variety. In combining the various distinctive features in different ways (the acidity of one, the floral aroma of another, the body of a third) we pursue the objective is to achieve balance and harmony in the aroma and in the flavour. The quality of the beans varies with each harvest, so that the blends have to be continuously reconceived to maintain their individual character. Blending is a kind of noble art that distinguishes each coffee-roaster. It can be performed either before or after the roasting of the bean, and the secrets are jealously conserved by each ‘craftsman of taste’.

Miscele di caffè

Selection

Arabica 100% Gourmet

€ 3,00



Abbiamo creato la più importante e ricca miscela finora presentata, i più nobili caffè del **Brasile, Porto Rico, Nepal, Kenia, Giamaica, Hawaii, centro America** e altri, si fondono in un trionfo di aromi che accarezzano e maturano nelle varie fasi dell'esame sensoriale.

La cremosità densa, riflette e ci riporta ai profumi dei fiori di alta montagna, sul palato si espandono sapori di pere cotte al forno ricoperte di cioccolato fondente.

Una miscela divina per chi vuole il massimo assoluto.

*We have created the richest and most important blend ever offered, the noblest coffees from **Brazil, Puerto Rico, Nepal, Kenya, Jamaica, Hawaii, Central America** and others come together in a triumph of aromas that caress and mature in the various phases of sensory appraisal.*

The dense creaminess reflects and takes us back to the perfumes of the flowers of the high mountains, while it expands on the palate into savours of baked pears coated in dark chocolate. A truly divine blend for those seeking the absolute maximum.



El Salvador

Cup Of Excellence National Winners € 3,00



Il miglior caffè del mondo finalmente disponibile per i nostri amici più esigenti!

Cup of Excellence, la più ardua competizione internazionale nei Paesi d'origine, dove migliaia di lotti vengono assaggiati ogni anno da una giuria di assaggiatori provenienti da tutto il mondo, si è oramai affermata come la migliore espressione dell'eccellenza caffearia tra i coltivatori.

Qualità **Arabica** caffè di spiccata struttura e acidità che riempiono il palato di densi sapori di frutta tropicale e miele ai fiori d'agrumi, rivelano nell'ostinato retrogusto un carattere da vincitori. Giudicato dall'Accademia del Caffè il più buon caffè dell'anno.

The best coffee in the world, finally available for our most demanding friends!

Cup of Excellence, the stiffest international competition in the countries of origin, where thousands of batches are tasted every year by a jury of tasters from all over the world, has by now established its reputation among growers as the finest expression of coffee excellence.

Quality **Arabica** coffee with a distinctive structure and acidity that fills the palate with dense flavours of tropical fruit and citrus flower honey, revealing a winning streak in its obstinate aftertaste. Judged the best coffee of the year by the Accademia del Caffè.

Monorigini di caffè

Africa

Ethiopia Bale Wild Forest

€ 3,00



Nella regione di **Oromia**, nel **sudest Etiope**, si trova la foresta caffeearia di **Haranna**, il più orientale dei boschi tropicali africani di montagna e la parte più importante del **Bale Mountains National Park**.

In questa area si coltiva tra i 1.400 e 1.800 metri di altitudine un'Arabica naturale eccezionale.

I chicchi, di grana grossa e allungata, vagamente simili alle varietà che si trovano nella zona di Harrar, tostano in maniera incredibilmente omogenea e ci regalano un espresso denso e cremoso.

La sensazione sul palato è di intensa corposità, con una grande varietà di aromi e profumi floreali. Un'iniziale nota di caramello si effonde in fragranza di bacche di ginepro e piante di montagna, per dissolversi in un'eco, lontana e persistente, di miele e di ciliegia selvatica. Un vero caffè primigenio, sicuramente tra i migliori al mondo.

In the region of **Oromia**, in **south-east Ethiopia**, is the **Haranna** coffee forest, the most easterly of the African tropical mountain woods and the most important part of the **Bale Mountains National Park**.

In this area an exceptional natural Arabica is grown at an altitude of between 1,400 and 1,800 metres.

The beans, presenting large, elongated grains, vaguely similar to the varieties that are to be found in the area of Harrar, roast in an incredibly uniform manner to regale us with a dense and creamy espresso.

On the palate the sensation is of an intense body, with a large variety of aromas and floral perfumes. The initial note of caramel spreads into fragrances of juniper berries and mountain shrubs, finally dissolving into a distant and persistent echo of honey and wild cherry. An authentic primal coffee, undoubtedly one of the finest in the world.

Selection

America

€ 3,00



Miscela di caffè di tradizione italiana, composta da caffè **Arabica** di prevalenza centro americana e **Robusta** proveniente da piantagioni selezionate indiane. Crema spessa color nocciola con profumo intenso. Sapore deciso, avvolgente e cioccolatato. Retrogusto persistente e marcato.

Traditional Italian coffee blend, made up of mostly Central American **Arabica** coffee and **Robusta** originating from selected Indian plantations. Thick hazel-coloured cream with intense perfume. Decisive, enveloping, chocolaty flavour. Persistent and marked aftertaste.

Selection

Oro

€ 2,00



Miscela di caffè con alta percentuale di **Arabica**, gusto dolce e cioccolatoso, corpo pieno con piacevole finezza.

Coffee blend with a high percentage of **Arabica**, sweet chocolaty flavour and full body, with a delightful finesse.

Miscele di caffè

Selection

Italiano

€ 3,00



Miscela di caffè **Robusta** e **Arabica**.
Robuste: africane Congo e Tanzania, india Kaapi Royale extra bold bean indonesia Jawa.
Arabica: Brasile Arabica naturale Sul de Minas.
Crema nocciola carico con leggere striature, gusto deciso con note dolci, buona persistenza aromatica.

Blend of **Robusta** and **Arabica** coffees.
Robusta: African Congo and Tanzania, India Kaapi Royale Extra Bold Bean, Indonesia Jawa Arabica: Brazil; natural Arabica Sul De Minas.
Deep hazel cream with light streaks, decisive flavour with sweet notes, good aromatic persistence.

Selection

Rosso

€ 3,00



Miscela di caffè **Arabica** e **Robusta** corposa dal gusto piacevole e persistente, leggermente marcato.

Full-bodied blend of **Arabica** and **Robusta** coffee with a pleasant and persistent, delicately marked flavour.

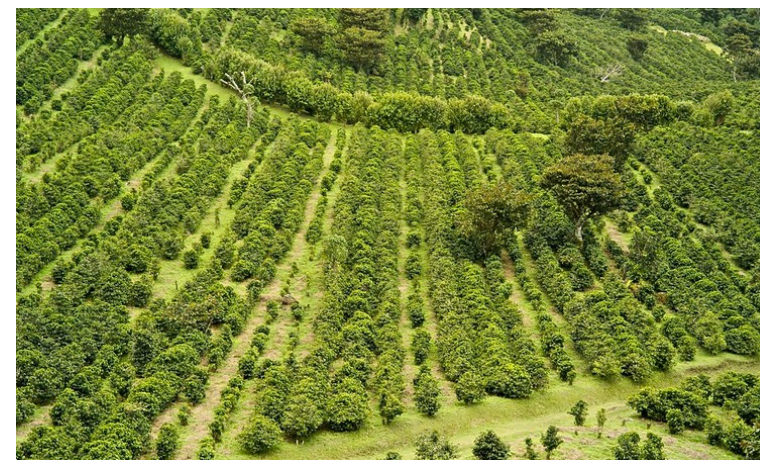
Africa

Ethiopia Sidamo Berekha Estate € 3,00



Pura Arabica proveniente da una piantagione selezionata dell'**Ethiopia**, **Sidamo Berekha Estate**, prodotto tra i 1500 e i 1800 metri e raccolto esclusivamente a mano. La coltivazione è fatta ancora con sistemi antichi e questo conferisce al prodotto la caratteristica di caffè biologico naturale. Descrizione organolettica: tazza morbida, fragrante, profumo intenso, leggera acidità.

Pure Arabica originating from a selected plantation in **Ethiopia**, the **Sidamo Berekha Estate**. Grown between 1,500 and 1,800 metres and harvested exclusively by hand. Cultivation is still performed using ancient techniques, giving the product the characteristics of organic coffee. Organoleptic description: mellow and fragrant cup, intense perfume, slight acidity.



Monorigini di caffè

Africa

Kenia Top Quality AA

€ 3,00



Pura Arabica
proveniente da una
piantagione selezionata
del **Kenia**,
qualità **Top Quality AA**
è la classificazione di una
delle migliori selezioni.
Produzione tra i 1500 e i
2100 metri.
La principale particolarità
di questo caffè di
specie **Arabica Africano**
sono le sue caratteristiche
organolettiche:
acidità molto Spiccata,
ma ben bilanciata
da un ottimo corpo.
Ottimo per espresso dove
esprime al meglio
i suoi toni Fruttati.

Pure Arabica
originating from
a selected plantation
in **Kenya**,
Top Quality AA
is the classification
of one of the finest selections.
Grown between 1,500
and 2,100 metres.
The most distinctive
feature of this
African Arabica type
of coffee is its organoleptic
characteristic:
a very marked acidity,
but balanced
by an excellent body.
Superb for espresso,
where it expresses
its fruity tones to the full.



Selection

Napoli

€ 3,00



Miscela di **Arabica e Robusta**
proveniente da piantagioni
selezionate
dell'**America Centrale**.
Gusto intenso, dolce,
vellutato e fragrante.
Notevole la persistenza
del retrogusto.

Blend of **Arabica and Robusta**
originating from selected
plantations in
Central America.
Intense, sweet,
velvety and fragrant flavour,
with a remarkably
persistent aftertaste.

Caffè e

Ginseng

€ 3,00



Selection di caffè e **Ginseng**,
miscela di caffè **Arabica**
e **Robusta** gusto dolce
e deciso, notevole
la persistenza nel retrogusto
di caramello.
Il Ginseng è una sostanza
naturale che fa parte
del gruppo degli adattogeni
perché dà tono a chi è
stanco e rilassa chi è stressato.
Estratto secco di Ginseng
1%, aroma naturale di
caramello.

Selection of coffee and
Ginseng, blend of **Arabica**
and **Robusta** coffees with a
sweet and decisive flavour
and remarkable persistence in
the caramel aftertaste.
Ginseng is a natural substance
that belongs to the category
of adaptogens, since it acts as
a restorative for those suffering
from fatigue and relaxes
those suffering from stress.
1% dry ginseng extract,
natural caramel aroma.

Miscele di caffè

Selection

Decaffeinato

€ 3,00



Miscela di specie **Arabica** e **Robusta** decaffeinata a vapore d'acqua, naturalmente povera di caffeina e dalle caratteristiche di gusto fini e delicate per un risultato comunque piacevole. Dal gusto morbido e leggero.

Steam decaffeinated blend of **Arabica** and **Robusta** species, naturally low in caffeine and with fine, delicate characteristics of taste for a result that is decidedly enjoyable. Soft and light flavour.

Orzo Mondo

€ 3,00



OrzoMondo tostato e macinato. La particolarità principale dell'orzo mondo è la completa assenza di impurità, l'aroma unico ed ineguagliabile dell'orzo senza paglia.

Wood-roasted and ground barley. The most characteristic feature of hulled barley is the complete absence of impurities, and the unique and matchless aroma of barley without straw.

ESPRESSO GIADA
www.espressogiada.it



Il caffè monorigine è un caffè solo ed esclusivamente di una piantagione e non una miscela. EspressoGiada seleziona le migliori qualità di caffè provenienti da piccole piantagioni di tutto il mondo. Tosta i pregiati chicchi, con cura maniacale, producendo così una gamma unica per varietà e qualità di caffè monorigine. Dopo aver confezionato in cialde le preziose polveri, avrete finalmente la possibilità di provare il vero gusto del caffè monorigine.

MONORIGINI di caffè

Single-origin coffee is that which comes solely and exclusively from one plantation and is not a blend. Espresso Giada selects the best qualities of coffee originating from small plantations all over the world. With painstaking care it roasts the precious beans, giving rise to a range of single-origin coffees that is unique in terms of quality and variety. It then packages the precious powder in pods to give you the chance of savouring the true flavour of roasted single-origin coffee.