

CAFFÈ



COMPANY PROFILE



M'ama Caffè è un'azienda giovane, nata nel 2016.

Cavalcando un'idea molto precisa di fare impresa nel settore agroalimentare, ha raggiunto in pochi anni la capacità di esportare il suo prodotto in Europa, Asia, Africa e Stati Uniti, oggi il 75% del fatturato aziendale proviene dall'export.

La società continua ad investire ogni anno in ricerca e sviluppo al fine di mantenere sempre un alto profilo di avanguardia in un settore molto competitivo.

M'ama Caffè is a young company, born in 2016.

Riding a very precise idea of doing business in the agri-food sector has reached in a few years the ability to export its product to Europe, Asia, Africa and the United States, today 75% of the company's turnover comes from exports.

The company continues to invest each year in research and development in order to always maintain a high profile of cutting-edge in a very competitive business sector.







PREFAZIONE INTRODUCTION

Il caffè è uno scrigno di aromi.
Ha a disposizione in modo latente 830 sostanze volatili,
mentre il vino, per esempio si ferma attorno alle 500.
La qualità di una tazzina è fare emergere tutte
le potenzialità di un prodotto agricolo.

M'ama Caffè vuole percorrere questa strada, lo specialty
coffee, movimento per il caffè di qualità.

Coffee is a treasure trove of aromas.
In the coffee there are 830 volatile substances, while the
wine, for example, stops at about 500. The quality of a cups
is to bring out all the potential of an agricultural product.

M'ama Caffè wants to travel this way, the specialty coffee
movement for quality coffee.





Indice

CONTENTS

GLI INIZI THE BEGINNINGS	Pag. 09
LE ORIGINI DEL GUSTO THE ORIGINS OF FLAVOUR	Pag. 13
L'ESTRAZIONE DEL CAFFÈ COFFEE BREWING	Pag. 27
OFFICINA DEL GUSTO THE TASTE LAB	Pag. 41
HORECA HOTELLERIE, RESTAURANT, CATERING	Pag. 55
RINGRAZIAMENTI ACKNOWLEDGMENTS	Pag. 59





CAPITOLO 1
CHAPTER 1

Gli inizi
THE BEGINNINGS



LA NOSTRA STORIA

Ogni grande storia ha un inizio...
Cafe è una torrefazione di Vignola,
nata dalla voglia di rievocare ed
approfondire l'abilità artigiana
del fare il buon caffè.

L'idea di tornare alle origini dei gusti
tipicamente italiani e alla degustazione
di miscele sapientemente create
da mastri torrefattori.

L'obiettivo è di tradurre in realtà la nostra
passione per la ricerca della materia
prima, dei metodi di lavorazione ed
estrazione e dell'infinita gamma di
possibili combinazioni per creare miscele.

Oltre a due linee di produzione (m'ama
e cafe) anche una linea personalizzata,
ispirata ai gusti del cliente e creata ad
hoc... ad ognuno il suo caffè.



OUR HISTORY

Every great story has a beginning...
Cafe is a roastery in Vignola,
conceived from a desire to evoke and
enhance the artisanal way of making
a good coffee.

Our idea was to return to our roots with
typically Italian flavours and skilfully
created blends by master roasters.

The goal is to turn our passion for
finding raw materials, processing and
extraction methods, and the infinite
variety of possible combinations
to create blends into reality.

In addition to our production line
called M'AMA there is also a
custom line, inspired by the tastes of
the customer and created ad hoc...
to each his own coffee.





CAPITOLO 2

CHAPTER 2

Le origini del gusto

THE ORIGINS OF FLAVOUR



DAL BRASILE ALL'INDIA

Ogni territorio produce caffè unici: dai sentori di frutta fresca dei chicchi del Nicaragua, alle diverse gradazioni di acidità delle arabiche centro americane, fino ai caffè africani con forte personalità e retrogusti di spezie... e questo giro del mondo solo per citare alcuni esempi.

Ma proprio da qui inizia il momento più bello del nostro lavoro: la miscela una tazza di caffè è crema, profumo, corpo, aromi e retrogusto... La nostra produzione ha come obiettivo soddisfare le richieste e i desideri in tazza, e da qui parte il nostro lavoro di ricerca. La passione ci sprona a raggiungere un risultato che soddisfi il nostro cliente, sfruttando al meglio le nostre conoscenze del caffè, delle sue caratteristiche e delle sue origini.

Il progetto di una miscela nasce dalle origini del verde e dalle caratteristiche organolettiche di ognuno dei componenti, corposità e aroma sono la nostra costante ricerca in ogni prova.

Ogni giorno mettiamo in discussione i nostri prodotti e i nostri fornitori con un solo obiettivo: l'eccellenza



FROM BRAZIL TO INDIA

Each place produces unique coffees: from the fresh fruit flavours of beans from Nicaragua, to different degrees of acidity of the Arabicas from Central America, to the African coffees with strong personalities and aftertaste of spices... and this world tour is just to name a few.

But this is where the most beautiful moment of our work begins: the blend of a cup of coffee includes cream, aroma, body, flavour and aftertaste... Our production aims to meet your demands and desires in a cup, and is hence part of our research work.

Our passion drives us to achieve a result that satisfies our customer, making the most of our knowledge of coffee, its characteristics and its origins.

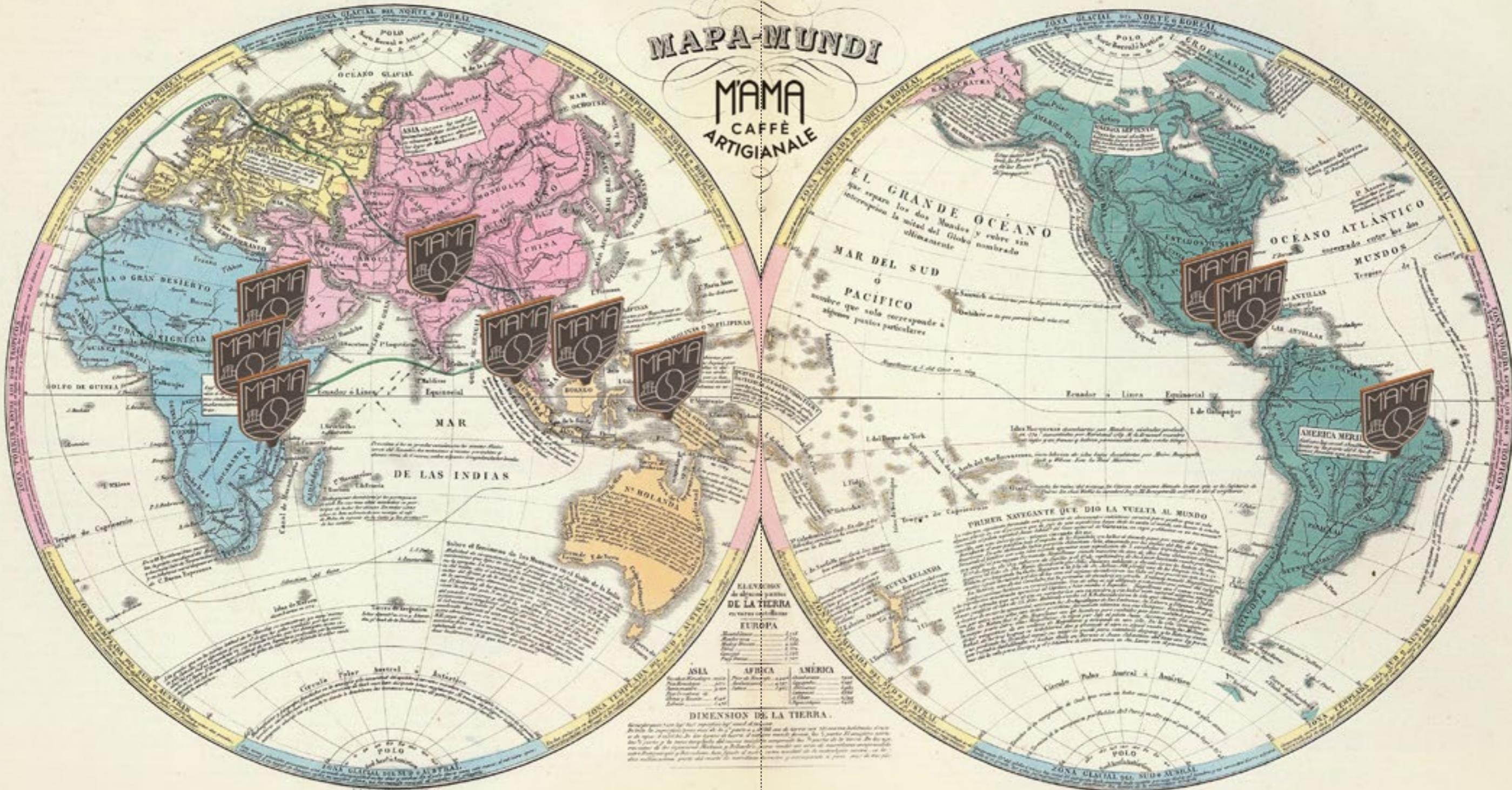
A coffee blend starts with the bean and the sensory characteristics of each component. We pursue body and aroma in every test.

We assess our products and our suppliers every day with only one goal: excellence.



MAPA-MUNDI

MAMA
CAFFÈ
ARTIGIANALE



EL GRANDE OCEANO
que separa los dos Mundos y cubre sin interrupción la mitad del Globo nombrado

MAR DEL SUD
o
PACIFICO
nombre que solo corresponde a algunos puntos particulares

OCEANO ATLANTICO
separado entre los dos MUNDOS

PRIMER NAVIGANTE QUE DIO LA VUELTA AL MUNDO

ELEVACION DE ALGUNOS PUNTOS DE LA TIERRA EN METROS SOBRE EL NIVEL DEL MARE EN SU MAS ALTA ALTURA

EUROPA	ASIA	AFRICA	AMERICA
Monte Olimpo 2927	Monte Everest 8848	Monte Kilimanjaro 5895	Monte Chimborazo 6263
Monte Montblanc 4810	Monte Dhaulagiri 8168	Monte Kenia 5199	Monte Cotacachi 5500
Monte Annapurna 8091	Monte Annapurna 8091	Monte Kenia 5199	Monte Cotacachi 5500
Monte Elbrus 5642	Monte Annapurna 8091	Monte Kenia 5199	Monte Cotacachi 5500
Monte Elbrus 5642	Monte Annapurna 8091	Monte Kenia 5199	Monte Cotacachi 5500

DIMENSION DE LA TIERRA.

ASIA	AFRICA	AMERICA
Superficie 44,000,000	Superficie 30,000,000	Superficie 40,000,000
Poblacion 1,000,000,000	Poblacion 500,000,000	Poblacion 300,000,000
Altura 8,848	Altura 5,895	Altura 6,263
Longitud 10,000	Longitud 8,000	Longitud 12,000
Latitud 10,000	Latitud 8,000	Latitud 12,000

BRASILE

Sul Monte Pedra Azul, grazie anche al microclima viene raccolto e lavorato un caffè arabico di specie Botanica, principalmente catucaí, che presenta caratteristiche uniche. È un caffè dolce e corposo classico dei gusti tipicamente italiani.

On Monte Pedra Azul, thanks also to the microclimate, an Arabic coffee of botanical species is collected and processed, mainly catucaí, which has unique features. It is a classic sweet and full-bodied coffee with typically Italian flavors.



COSTARICA

Questo angolo di mondo, evoca per sua natura, un'ambientazione da favola, da romanzo d'avventura, che ci racconta storie che sanno di mare, di conquiste e di caffè. Qui sono coltivati solo caffè arabica lavorati principalmente a umido. Ricchi di corpo e aroma, dolce delicato con poca acidità.

This corner of the world evokes a fairytale setting, which tells us stories that know the sea, conquests and coffee. Only arabica coffee, mainly wet processed, is grown here. Rich in body and aroma, delicate sweet with little acidity.



COLOMBIA

La cordigliera delle Ande, si divide in tre catene montuose che creano un clima estremamente favorevole per la produzione del caffè. Le sue caratteristiche principali sono la dolcezza e il retrogusto leggermente amaro. Sentori di caramello e cacao in tazza.

Ande's mountains range is divided into 3 main mountain's ranges that create a very good climate for coffee's production. Its main features are sweetness, and slightly bitter aftertaste with notes of caramel and cocoa.



GUATEMALA

In Guatemala i caffè arabici sono "lavati" subiscono cioè un trattamento ad acqua che conferisce al caffè qualità e pregio ed evita spesso la necessità di interventi successivi di correzione dei difetti.

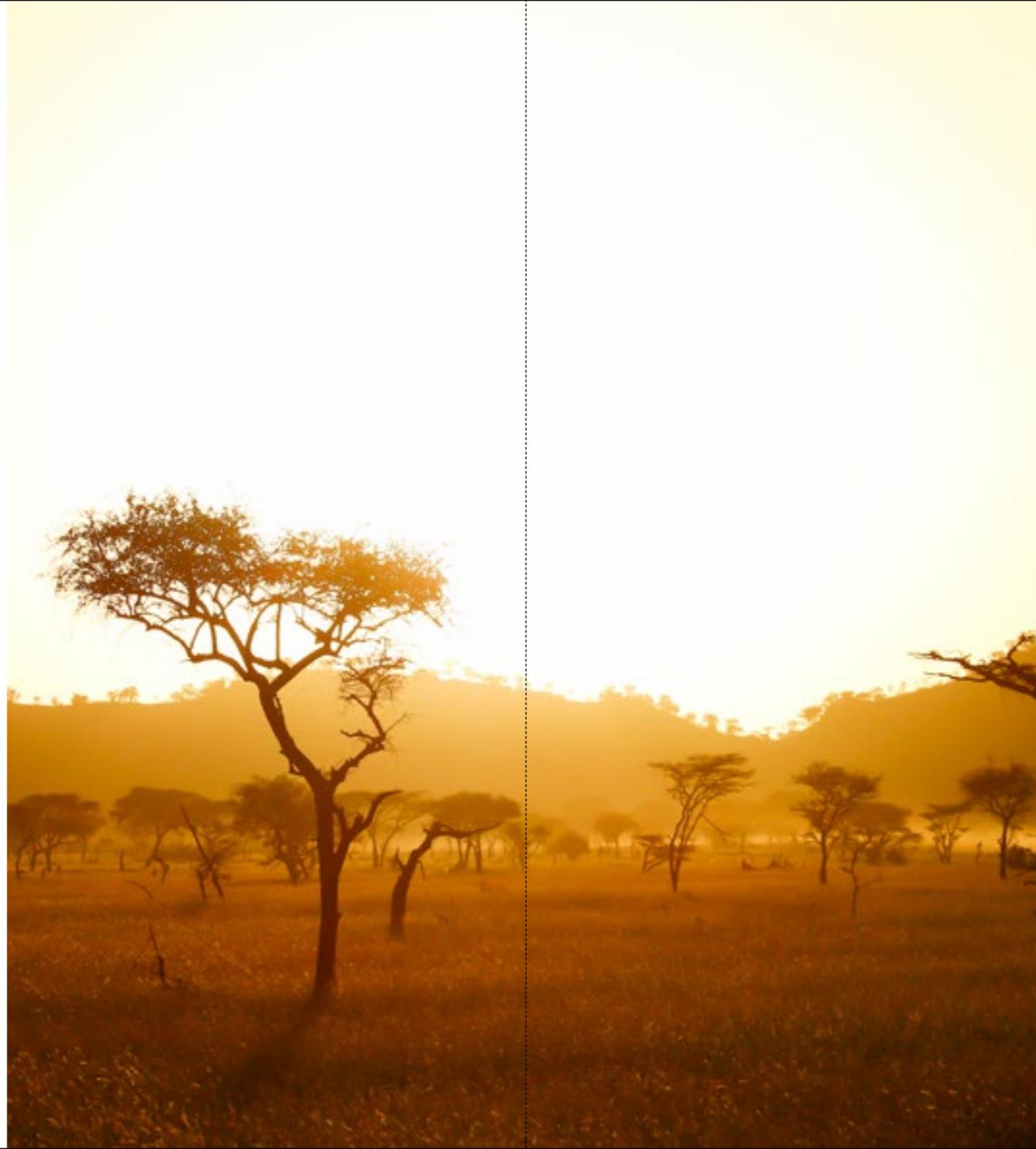
In Guatemala, Arabica coffees are "washed", they are treated with a water method that gives quality and makes the coffee precious avoiding further interventions to correct the coffee.



ETIOPIA

Qui troviamo la varietà etiopia Sidamo, dall'aroma complesso che ricorda le spezie, con prevalenza di cannella e frutta, tra cui la fragola matura. Ha gusto bilanciato e buon aroma, caratteristiche per le quali viene anche denominato "sweet coffee".

Here we find the Ethiopian Sidamo, with a complex aroma that reminds spices, with a prevalence of cinnamon and fruit, including ripe strawberries. It has a balanced taste and good aroma, features for which it is also called "sweet coffee".



KENIA

Tra le meraviglie del Kenia le piantagioni di caffè. Qui sono coltivate solo piante di arabica dai sapori unici, fruttati, pieni, leggermente acidi a volte con riflessi appena vinosi.

Coffee plantations are among the wonders of Kenya. Here only arabica plants are grown with unique, fruity, full, slightly acidic flavors sometimes with barely vinous reflections.



UGANDA

La varietà robusta è un caffè lavorato con metodo naturale a secco. Molto utilizzato nelle preparazioni del classico espresso italiano.

The Robusta variety is a coffee processed using the natural dry method. Mainly used for typical Italian Espresso.



MESSICO

Il caffè Arabica nella terra degli antichi Aztechi la si può trovare in più di 120 varietà. Alcune zone e alcuni produttori locali sono riusciti a valorizzare le varietà da loro coltivate tanto che alcune sono ricercate per il sapore che infondono nella bevanda. Il caffè messicano in alcune zone del Chiapas ha ottenuto la denominazione di origine perché coltivato su terreni vulcanici, in aree in cui c'è bel tempo durante tutto l'anno e in condizioni ottimali di umidità.

Arabica coffee in the land of the ancient Aztecs can be found in more than 120 varieties. Some areas and some local producers have managed to enhance the varieties they cultivate so much that some are sought after for the flavor they infuse in the drink. Mexican coffee in some areas of Chiapas obtained the Origin Certification because it is grown on volcanic soils, in areas where there is good weather throughout the year and in optimal humidity conditions.





CAPITOLO 3
CHAPTER 3

L' estrazione del caffè

COFFEE BREWING



LA PERFEZIONE A CASA TUA

I consumatori di caffè in Italia si suddividono in due categorie: gli amanti dell'espresso e gli amanti della moka.

Ultimamente però con l'avvento delle macchine da espresso casalinghe, le abitudini sono state rivoluzionate e si è diffusa la curiosità generale per diversi modi di estrazione e degustazione del caffè.

I metodi di estrazione sono moltissimi e spesso ignorati.

Di seguito una panoramica sulle possibili modalità di estrazione casalinga, metodi per gustare il caffè in ogni momento della giornata.



PERFECTION IN YOUR HOME

Coffee consumers in Italy are divided into two categories: espresso lovers and moka lovers.

Lately, however, with the advent of home espresso machines, habits have been revolutionised and there is general curiosity about different ways of brewing and enjoying coffee.

There are many brewing methods and they are often ignored.

Following is an overview of the possible ways of brewing and enjoying coffee at home any time of the day.



FRENCHPRESS/PLUNGER

Metodo basato sull'infusione a caldo. Deposare 6/8 gr di polvere di caffè per ogni tazza, macinato a grana media-grossa è meglio.

Portare nel frattempo a ebollizione 220cc di acqua per ogni tazza e lasciare freddare per un minuto prima di versarla sulla polvere, in modo che la temperatura d'inizio infusione non sia superiore ai 96°.

Mescolare con un cucchiaino fino ad ottenere una lieve schiuma superficiale e chiudere con il coperchio a stantuffo (a rete fitta).

Lasciare in infusione per 4/6 minuti e poi iniziare ad abbassare progressivamente delicatamente lo stantuffo. Grazie a questo movimento la polvere si deposita forzatamente sul fondo e il liquido che filtra attraverso la maglia metallica resta limpido.



FRENCH PRESS/PLUNGER

This method is based on hot infusion. Add 6-8 grams of coffee ground per cup, a coarse ground is better.

In the meantime, bring 220cm of water to boil for each cup and let it cool for one minute before pouring it on the granules, so that the starting infusion temperature does not exceed 96°.

Stir with a spoon to obtain a light foam on top and place the lid with the (fine mesh) plunger.

Allow it to steep for 4-6 minutes and then begin to progressively and gently lower the plunger. Thanks to this movement the grounds forcibly settle on the bottom while the liquid percolating through the wire mesh remains clear.



AEROPRESS

È il metodo di estrazione più nuovo nel mondo del caffè. Inventato circa 10 anni fa, sta riscuotendo sempre più consensi in tutto il mondo.

Lo strumento è dotato di un filtro carta, un cilindro e un pistone, utilizzato per la spinta. Con questa estrazione si ottiene il caffè che più si avvicina a quello della moka.

Dosi: 18gr di caffè per ogni 250 cc di acqua, anche se poi ognuno può rivalutare le dosi in base ai propri gusti. Anche la temperatura dell'acqua può essere variabile, normalmente si consiglia una temperatura più bassa rispetto alle altre estrazioni.

Procedimento: inserire il caffè nel cilindro, dotato di un apposito filtro sul fondo, mettere l'acqua in infusione in 2/3 passaggi e pressare il tutto con il pistone per circa 20/30 secondi in modo da filtrare il caffè.



AEROPRESS

This is the newest brewing method in the coffee world. Invented around 10 years ago, it is gaining more and more fans across the world.

The instrument is equipped with a paper filter, a cylinder and a piston, which is used for plunging. With this type of brewing, it is the coffee that comes closest to that of the moka.

Servings: 18 grams of coffee for every 250cc of water, although anyone can adjust the measurements to suit their individual tastes.

Even the water temperature can be variable, normally a lower temperature than the other brewing methods is recommended.

Procedure: put the coffee in the cylinder, equipped with a special filter on the bottom, steep the water in 2-3 steps and press the piston for about 20-30 seconds so as to filter the coffee.



CAFFÈ ALLA TURCA

Questo caffè si prepara con l'ibrik, un tipico pentolino di rame turco.

Le dosi per 4 persone sono: 2dl di acqua, 4 cucchiaini colmi di polvere di caffè turco e 4 cucchiaini di zucchero. Versare nell'ibrik l'acqua, aggiungere lo zucchero e il caffè in polvere e mescolare.

Mettere la caffettiera sulla fiamma e lasciare bollire.

Quando il caffè inizia a sobbollire e si sarà formata una mousse sulla superficie, togliere dal fuoco e con un cucchiaino distribuire la spuma di caffè nelle 4 tazzine.

Rimettere sul fuoco per un attimo, evitando che riprenda bollire, quindi servire nelle tazzine, senza mescolare per non smontare la spuma di caffè.



TURKISH COFFEE

This coffee is prepared with an ibrik, a typical Turkish copper pot.

Ingredients for 4 people: 2 dl of water, 4 teaspoons of ground Turkish coffee and 4 teaspoons of sugar.

Pour the water into the ibrik, add the sugar and coffee ground and stir. Place the pot on the stove and let it boil.

When the coffee starts to simmer and forms a foam on the surface, remove it from the heat and spoon the coffee foam into the 4 cups.

Put the pot back on the heat for a moment, not allowing it to boil, then serve in the cups, without stirring so as not to disturb the coffee foam.



METODO PER PERCOLAZIONE

In questo procedimento occorre utilizzare 14 gr di caffè tostato chiaro, macinato grossolanamente, 100% arabica o comunque con prevalenza di arabiche, per 250 cc di acqua. Far scaldare l'acqua portandola fino a 90°/95°. Posizionare un filtro di carta sulla cara a ripiegandolo in 4 e facendolo aderire bene alle pareti. Versare il caffè macinato nel filtro carta bagnandolo con un po' d'acqua; a questo punto compariranno delle bollicine (questo passaggio è chiamato bloomin), indispensabile per liberare i gas del caffè.

Lasciare in preinfusione per circa 30 secondi e poi procedere a versare il resto dell'acqua, lentamente, con un movimento circolare cercando di bagnare bene tutto il caffè, il tempo ideale dell'operazione è di 4 minuti. Attendere la fine del gocciolamento e rimuovere il filtro.

Il caffè è pronto da servire.



METHOD FOR PERCOLATION

In this process, you should use 14 grams of light roasted coffee, coarsely ground, 100% Arabica or at least with a prevalence of Arabica, for 250 cc of water. Heat the water bringing it to 90-95°.

Place a paper filter in the neck of the flask, folded in 4 and well stuck to the sides. Pour the coffee grounds into the paper filter soaked with a little water; at this point bubbles appear (this step is called blooming), which is essential to release the coffee gas.

Leave it brewing for about 30 seconds and then proceed to pour the rest of the water slowly in a circular motion trying to wet all the coffee, the ideal operation time is 4 minutes.

Wait for the last drips and then remove the filter.

The coffee is ready to serve.



MOKA

La caffettiera moka è la macchinetta del caffè che non manca mai nelle case italiane.

Occorre riempire il serbatoio con acqua fredda e non superare il livello della valvola.

Non pressare la polvere di caffè nel fitro.

Togliere la moka dal fuoco prima che il caffè gorgogli, cioè un attimo prima che sia uscito completamente.



MOKA

The moka coffee maker is the one found in every Italian home.

The bottom is filled with cold water which should not go above the level of the valve.

Do not press the coffee grounds in the filter.

Remove the moka from the heat before the coffee gurgles, that is, a moment before it completely comes out.





CAPITOLO 4

CHAPTER 4

L'officina del gusto

THE TASTE LAB



L'ARTE DEL MASTRO TORREFATTORE

Per noi il mastro torrefattore è come un artista che deve saper usare le sue materie prime per creare qualcosa di unico... proprio come un pittore usa i colori ed un musicista le note, immaginando le combinazioni e realizzandole.

Kandinskij, grande elaboratore di teorie sui colori, dice: "io faccio personalmente molta teoria, ma non vi penso mai quando dipingo"... L'arte della creazione si basa su emozione ed immaginazione ma solo con alla base una profonda conoscenza di ciò che si manipola si arriva a qualcosa di eccellente. Noi vogliamo che le nostre miscele siano il frutto di un'intesa tra il cliente ed il torrefattore, vogliamo che l'idea del caffè che piace arrivi direttamente in tazza.

Creiamo infinite combinazioni e ricette per soddisfare i gusti di tutti, ad ognuno il suo caffè...



THE ART OF THE MASTER ROASTER

For us, the master roaster is like an artist who knows how to use raw materials to create something unique ... just as a painter uses colours and a musician notes, imagining combinations and then creating them.

Kandinsky, great thinker on colour theories, said: "I personally create a lot of theories, but I never think about them when I'm painting". The art of creation is based on emotion and imagination, but only with a deep understanding of what is being handled you manage to create something excellent.

We want our blends to be the product of understanding between the customer and the roaster, that the coffee that you desire goes directly into your cup.

We create endless combinations and recipes to suit all tastes, to each his own coffee...



LA TOSTATURA

Nella torrefazione del caffè i grani vengono sottoposti a temperature di 200-220 °C; le modalità per farlo sono essenzialmente due: "a letto fluido" o a "tamburo rotante".

Noi procediamo con il metodo a tamburo rotante; il prodotto viene tostato all'interno di un tamburo metallico corredato di alette che rivoltano continuamente i chicchi rendendo possibile una tostatura omogenea.

Un bruciatore a gas convoglia aria calda necessaria al processo, per un tempo di 15/20 minuti secondo il tipo di caffè ed il gusto del cliente.



THE ROASTER

In coffee roasting, the beans are subjected to temperatures of 200-220° C; and there are essentially two ways to do it: "fluid bed" or "rotary drum".

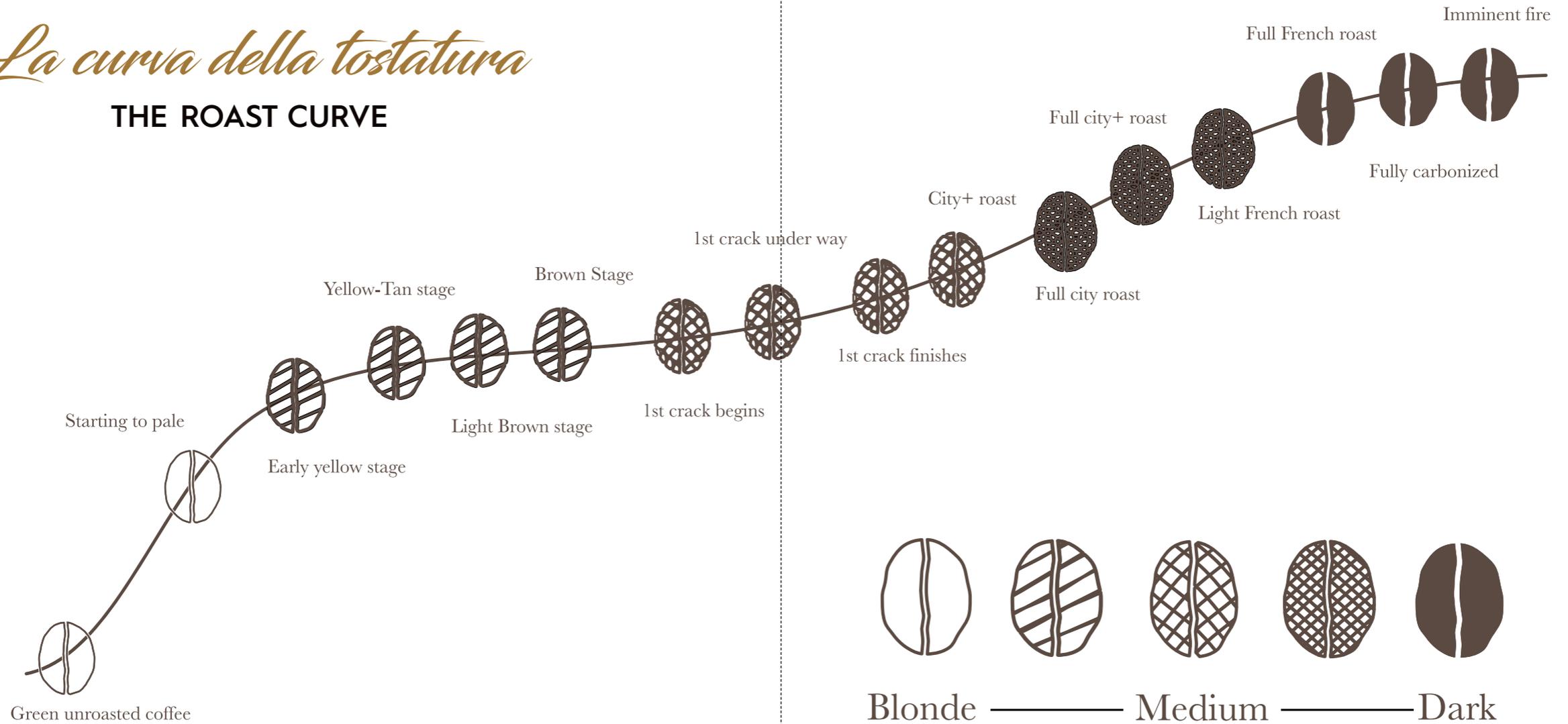
We use the rotary drum method; the product is roasted inside a metal drum equipped with blades that continually rotate the beans making a homogeneous roasting possible.

A gas burner conveys hot air necessary for the process, for 15-20 minutes depending on the type of coffee and the taste of the customer.



La curva della tostatura

THE ROAST CURVE



LA TRASFORMAZIONE

Durante tale processo il grano del caffè subisce alcune trasformazioni quali la caramellizzazione degli zuccheri e la carbonizzazione della cellulosa, che conferiscono al chicco il suo colore tipico, nonché la formazione dei composti volatili che gli danno il tipico aroma del caffè tostato.

Contemporaneamente parte della caffeina si perde principalmente a causa delle alte temperature. Il chicco torrefatto aumenta il suo volume del 30% circa, mentre il suo peso diminuisce poiché gran parte dell'acqua che lo compone evapora.



THE TRANSFORMATION

During this process the coffee bean undergoes some transformations such as caramelisation of sugars and carbonisation of the cellulose, which give the bean its typical colour, as well as the formation of volatile compounds that give the characteristic aroma of roasted coffee.

At the same time, caffeine is removed primarily because of the high temperatures. The volume of a roasted bean increases by about 30%, while its weight decreases as much of the water in it evaporates.



*Mappa sensoriale
del caffè espresso*



VISTA

TESSITURA

Dune del deserto
Grossolana
Media
Fine
Finissima

INTENSITÀ COLORE

Giallo
Giallo ambrato
Marrone chiaro
Nocciola
Tonaca di frate



GUSTO

ACIDO

Assente
Leggero
Percepibile
Fresco
Elevato

AMARO

Leggero
Percepibile
Medio
Elevato
Molto elevato

ASTRINGENTE

Assente
Percepibile
Medio
Elevato
Molto elevato



BIOCHIMICI DIVERSI

ALTRI CHIMICO

Carburanti
Lattice/pongo
Plastica
Cartone
Solvente

OSSIDATO

Rancido
Mela tagliata
Acescente

BASICI

Calcare
Calce/gesso
Cemento

SUPERFLUI

Cipolla/aglio
Rafano
Zolfo
Cavolo lesso
Uova marce

PUTREFATTO

Fetido
Marcio
Pesce avariato
Carne avariata
Acqua stagnante

FERMENTATO

Frutta marcia
Actoso
Stinker

OLFATTO



FIORI E FRUTTA FRESCA

FRUTTA FRESCA

Ananas
Fragola
Cocomero
Albicocca
Cocco
Pesca

FIORI

Miele
Agrumato
Floreale

VEGETALE

FRESCO

Peperone
Pisello
Erba

LESSO

Patata lessa
Cicoria
Zuppa

BALSAMICO

Bosco
Pino
Timo

SECCO

Paglia
Fieno
Fungo

ANIMALE

Sudore
Cavallo sudato
Stalla
Pelo bagnato
Cuoi

SPEZIATO

Pepe
Chiodi di garofano
Senape
Liquirizia

FRUTTA SECCA ED ESSICCATA

SECCO

Fichi secchi
Prugna secca
Uva passa
Datteri

ESSICCATA

Nocciola
Mandorla
NoceDatteri



TOSTATO

CACAO

VANIGLIA

CEREALI

Malto
Pan tostato
Crosta di pane

PASTICCERIA

Brioche
Biscotti
Amaretto

CARAMELLO

EMPIREUMATICO

FRITTO

FUMO

Cenere
Carbone

BRUCIATO

Salsa di soia
Carne
grigliata
Catrame



Sensory map of espresso coffee

TEXTURE

Desert dunes
Coarse
Medium
Fine
Very fine



COLOUR INTENSITY

Yellow
Amber
Light brown
Hazelnut
Dark brown



SIGHT

BIOCHEMICAL

OTHER CHEMICAL

Fuel
Latex / plastiline
Plastic
Cardboard
Solvent

OXIDISED

Rancid
Cut apple
Sour



ANIMAL

Sweat
Sweaty horse
Stable
Wet fur
Leather



AROMA

ALKALINE

Limestone
Lime / chalk
Cement

SULPHUROUS

Onion / garlic
Wasabi
Sulphur
Boiled cabbage
Rotten egg

ROTTEN

Fetid
Rotten
Rotten fish
Rotten meat
Stagnant water

FERMENTED

Rotten fruit
Vinegar
Stinker

CHEESY

Butter
Cheese
Cream
Milk

PHENOLIC

Riato
Cork
Iodized
Pharmacy
Phenic

Mould

Sausage peel
Stale
Closed

SOIL

Damp soil
Damp cellar
Rotten wood



SPICY

Pepper
Cloves

Mustard
Licorice



TASTE

ACIDITY

Not found
Light
Perceivable
Fresh
High

BITTERNESS

Light
Perceivable
Medium
High
Very high



ASTRINGENCY

Not found
Light
Perceivable
Fresh
High



FLOWERS AND FRESH FRUIT

FRESH FRUIT

Pineapple
Strawberry
Watermelon
Apricot
Coconut
Peach

FLOWERS

Honey
Citrus
Flowery

VEGETABLE

FRESH

Pepper
Pea
Grass

BOILED

Boiled potato
Chicory
Soup

BALSAMIC

Forest
Thymus
Pine

DRY

Straw
Dry grass
Mushroom



DRIED FRUITS AND NUTS

DRIED FRUITS

Dried fig
Dried plum
Raisin
Dates

NUTS

Hazelnut
Almond
Walnut



ROASTED

COCOA

VANILLA

CEREALS

Malt
Toast
Bread crust

PASTRY

Brioche
Biscuit
Almond biscuit

CARAMEL



EMPIREUMATIC

FRIED

SMOKE

Ash
Coat

BURNT

Soy sauce
Grilled meat
Tar





CAPITOLO 5
CHAPTER 5

Horeca

HOTELLERIE - RESTAURANT - CATERING



PER I PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE

M'ama Caffè è sul mercato con una vasta gamma di prodotti in grado di soddisfare vari canali distributivi con prodotti di alta qualità.

La varietà dei nostri prodotti risponde alle molteplici richieste che oggi arrivano dal mercato: caffè in grani, macinato, cialde e capsule.

La passione per il caffè e la cura per il cliente sono i principali valori che ci contraddistinguono.

M'ama Caffè è un partner affidabile per tutte le realtà che desiderano fare impresa.

M'ama Caffè sostiene e sviluppa progetti di concept store insieme a Fiona Pasticceria Italiana.



FOR RESTAURANT PROFESSIONALS

M'ama Caffè has a wide range of products that can satisfy various distribution channels with high-quality products.

The variety of our products meets today's multiple market demands: coffee beans, ground coffee, pods and capsules.

Our passion for coffee and customer care are the main values that distinguish us.

M'ama Caffè is a reliable partner for all the organisations that wish to do business.

M'ama Caffè supports and develops concept store's projects with Fiona Pasticceria Italiana.





CAPITOLO 6
CHAPTER 6

Ringraziamenti

ACKNOWLEDGMENTS

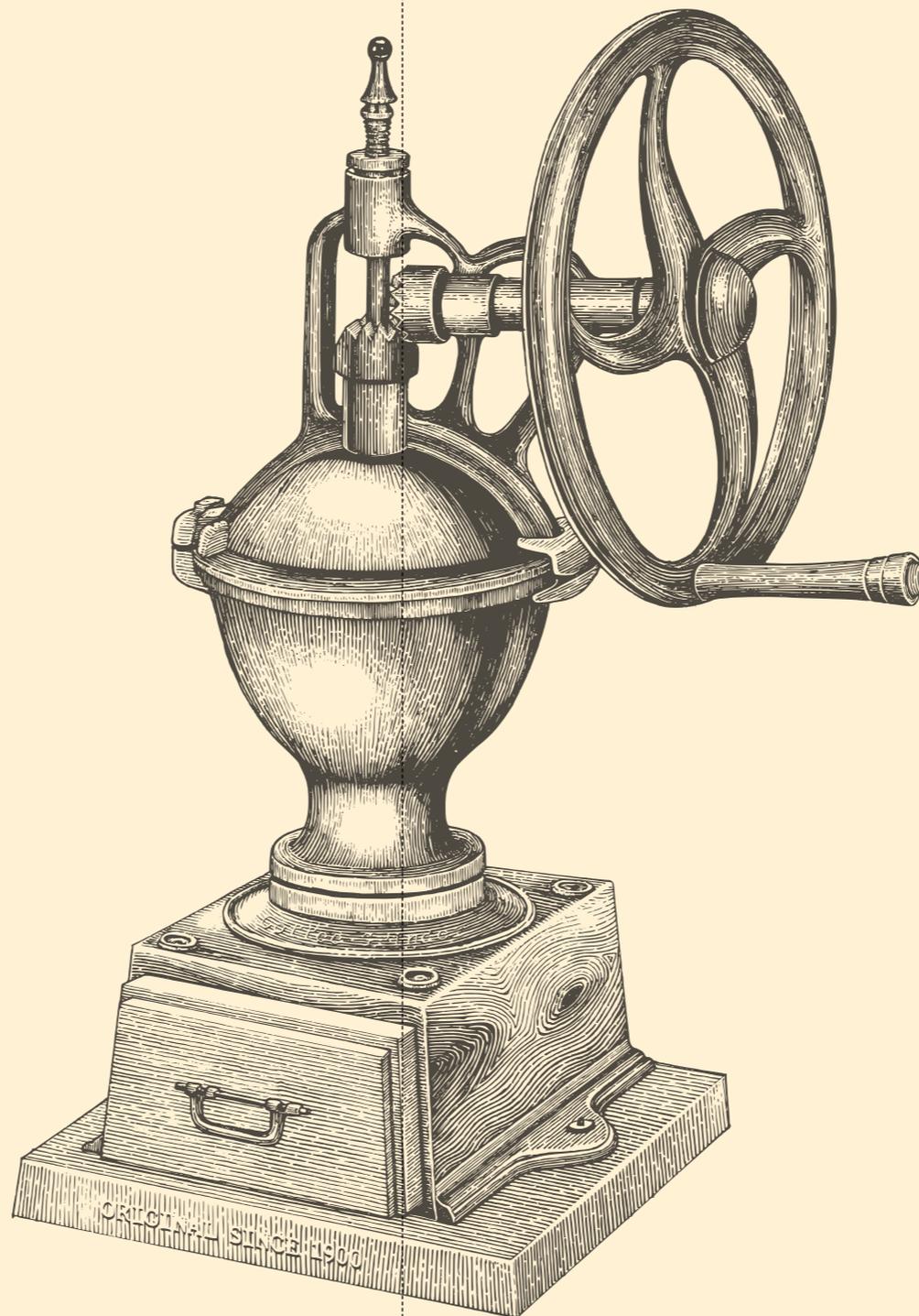


L'IMPEGNO, LA SODDISFAZIONE

Il nostro quotidiano impegno è cercare di creare l'eccellenza, attraverso la ricerca continua della migliore materia prima e di come valorizzarla al meglio.

La migliore definizione che ho trovato di ciò che perseguiamo è la prefazione di un libro a me molto caro e la cito di seguito testualmente:

"Nei momenti difficili un'intuizione forte può dare senso e concretezza ai bisogni diffusi. Tale è l'Uomo Artigiano, ovvero l'Homo artifex, che persegue per sé e per la propria personale soddisfazione la ricerca dell'opera quasi perfetta, del buon lavoro fatto con arte, intelligenza, sapienza manuale e conoscenza. Torna oggi con forza questo desiderio a ben vedere quasi innato nella nostra natura, contro la mediocrità e il "basta che sia fatto".



THE DEDICATION, THE SATISFACTION

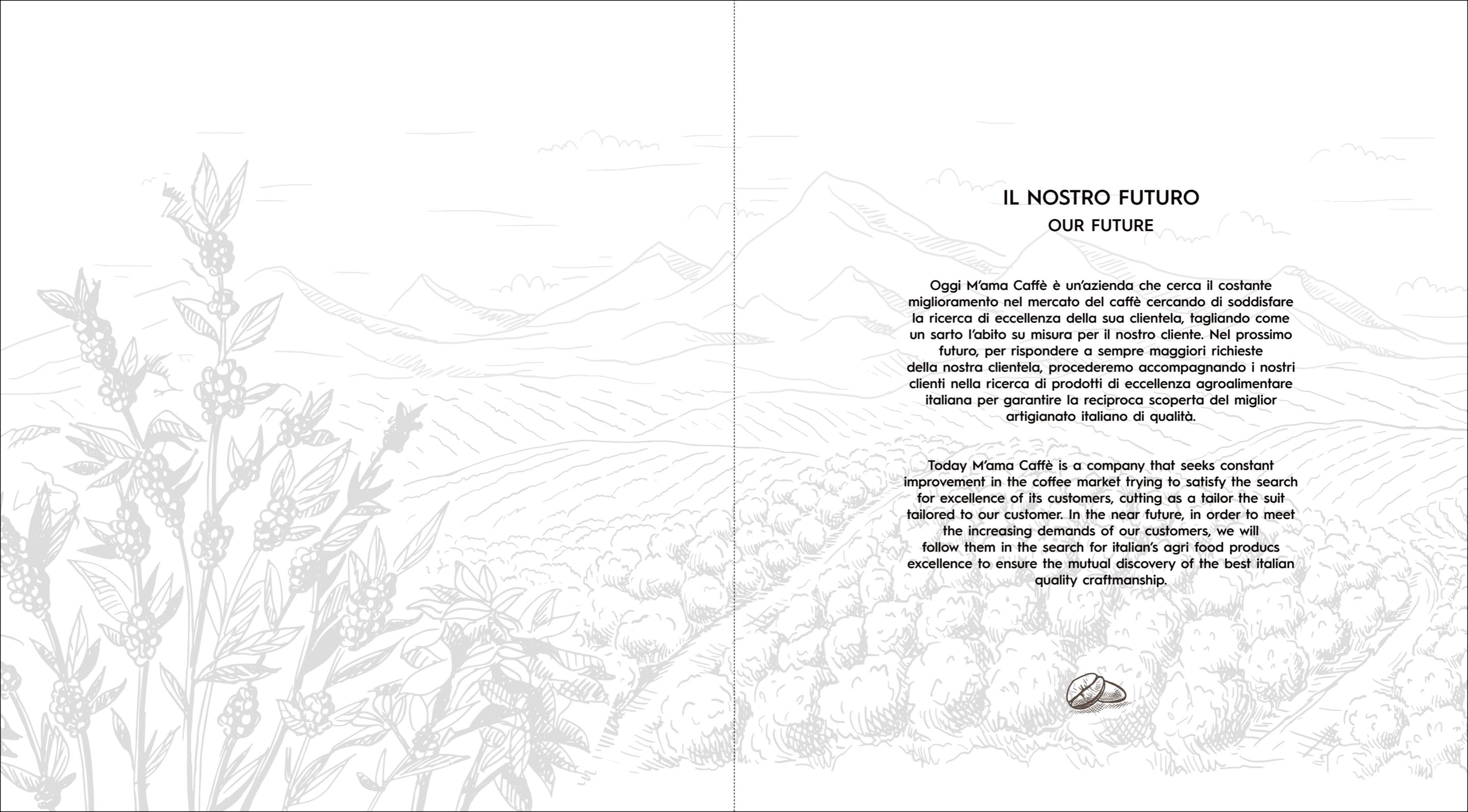
Our daily commitment is to try to create excellence, through the continuous search for the best raw material and how to make the most of it.

The best definition I've found of what we're after is the preface to a book I hold dear and I quote the following text:

"in difficult times a strong intuition can give meaning and concreteness to widespread needs. Such is man. Craftsman, or Homo artifex, who pursues research for himself and for his personal satisfaction of the almost perfect work, of the good work done with art, intelligence, manual wisdom and knowledge.

Today this desire returns forcefully to be seen almost innate in or nature, against the mediocrity and the "as long as it's done".





IL NOSTRO FUTURO OUR FUTURE

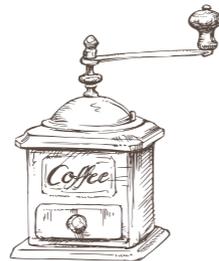
Oggi M'ama Caffè è un'azienda che cerca il costante miglioramento nel mercato del caffè cercando di soddisfare la ricerca di eccellenza della sua clientela, tagliando come un sarto l'abito su misura per il nostro cliente. Nel prossimo futuro, per rispondere a sempre maggiori richieste della nostra clientela, procederemo accompagnando i nostri clienti nella ricerca di prodotti di eccellenza agroalimentare italiana per garantire la reciproca scoperta del miglior artigianato italiano di qualità.

Today M'ama Caffè is a company that seeks constant improvement in the coffee market trying to satisfy the search for excellence of its customers, cutting as a tailor the suit tailored to our customer. In the near future, in order to meet the increasing demands of our customers, we will follow them in the search for italian's agri food products excellence to ensure the mutual discovery of the best italian quality craftsmanship.



CREDITI CREDITS

Art: **Gianluca Piroli**
Graphic: **Ilenia Carloni**
Agency: **Acme S.r.l.**
Picture: **Oliver Hoffmann**
Africa Studio
Andrzej Kubik
Paulo Vilela
Em Campos
Serhiy Horobets
Ratchawoot
Bogdan Sonjachnyj
Channarong Pherngjanda





CAFE s.r.l.s.

Via per Sassuolo 1229 - 41058 Vignola (Mo) - +39 059 769567
info@mamacaffe.it - www.mamacaffe.it