



essence[®]
Let's Coffee





*The smart way
to brew your coffee*



LA NOUVELLE VAGUE DU CAFÉ

La Troisième Vague du Café, originaire d'Amérique du Nord est maintenant enracinée dans le Nord de l'Europe. Elle apporte aux pays méditerranéens une nouvelle idée du café, une nouvelle manière de le consommer basée sur un produit artisanal de haute qualité, à déguster lentement.

Un café de méditation, une excellence, comparable à un vin millésimé ou une bonne eau vie.



L'EXTRACTION DOUCE

A côté de l'indémoudable expresso, il existe plusieurs méthodes d'extraction du café filtre, aussi nommées extractions douces.

Avec par exemple :

- la cafetière à piston, (aussi appelée french press),
- le "pour over" (filtre papier conique)
- le "cold brew" (infusion lente du café dans de l'eau froide)

qui valorisent la véritable identité du café.

La saveur délicatement amère de l'expresso laisse place à la douceur, au fruité et au floral. À des notes de fruits secs et de chocolat.



SLOW COFFEE

Nous répandons la culture du café filtre de qualité,
nous rendons les meilleurs cafés Arabica accessibles à tous,
nous sublimons l'histoire que chacun d'eux apporte en dot.

Pour nous le café est passion, collaboration et partage.
C'est l'opportunité de vivre des expériences,
de savourer des moments
et de nous accorder du temps.

Le café, c'est l'essence de la vie.



NOTRE PROJET



ESSENSE est le résultat d'années de recherches dans le secteur du café filtre en doses. Notre but est de proposer un produit en mesure de rendre l'extraction du filtre, normalement assez complexe, en une préparation simple et pratique dont le résultat dans la tasse est parfaitement répétable.



QUEL FORMAT ?

LA RECETTE

Comme le meilleur maître barista, nous optimisons la mouture et le dosage selon la méthode d'extraction choisie. Cela afin de laisser passer parfaitement les arômes de chaque café.

GROUNDtoENJOY

Nous conditionnons sous atmosphère protectrice la bonne dose de café moulu. Une solution pratique pour une proposition flexible et spéciale. Un produit constamment frais et justement dosé pour exalter les arômes de chaque café.



GROUNDtoENJOY

PRATIQUE

Moulu et dosé pour chaque méthode d'extraction et fonction de la spécificité de chaque café : ouvrez, versez, laissez filtrer et enfin dégustez l'essence du café.

FRAIS

Sachet mono-dose conditionné sous atmosphère protectrice : pour un café toujours aussi fraîchement moulu.

TRAÇABLE

L'histoire de chaque café accessible sur notre site en flashant le QR code et racontée sur la Coffee Card à collectionner qui accompagne chaque tasse.

RESPONSABLE

Dosé pour réduire les déchets et emballé dans un sachet entièrement recyclable.



LET'S COFFEE

Tout est calibré pour une extraction optimale :
chaque opérateur peut préparer très simplement
un café d'exception.

Nous réduisons le matériel nécessaire
et permettons une préparation abordable à tous.
N'importe quel opérateur sera formé
simplement et rapidement.

Ce format est décliné en différentes versions,
pour chaque méthode de préparation du café filtre :
toutes les techniques d'extraction
de la troisième vague du café ont leur GROUNDtoENJOY.



NOTRE SÉLECTION DE CAFÉS

Pour vous, nous choisissons continuellement des cafés parmi les meilleurs Arabica provenant du monde entier .

Ces cafés de grande qualité sont classifiés de manière similaire aux grands vins : produits en petits lots, sur des terroirs spécifiques, selon la saison de cueillette et leur année de production. De même que pour les vins, certains millésimes sur certains territoires engendrent un produit exceptionnel. Ce sont tous ces paramètres qui rendent ces cafés certainement plus précieux.

*Plus un simple café
mais une nouvelle expérience à chaque tasse.*



Nous permettons ainsi une offre constamment nouvelle,
de qualité et qui suit la saisonnalité du café.
Notre sélection est torréfiée
par les meilleurs artisans torréfacteurs européens.
Leur désir (et le nôtre) est que chacun
puisse extraire dans sa tasse
le meilleur de ces cafés extraordinaires.



LES TYPOLOGIES



LES MÉLANGES

Les mélanges que nous avons sélectionnés ont été choisis pour le parfait équilibre entre les cafés qui les composent.



LES PURES ORIGINES

Des cafés provenant de zones géographiques spécifiques conférant aux grains des notes particulières qui se dévoilent dans l'arôme, le goût et le corps.



LES CAFÉS DE SPÉCIALITÉ

Des cafés grands crus aux parfums uniques, traçables depuis l'origine, cultivés dans des plantations en altitude et récoltés uniquement à la main. Cette très grande qualité est sanctionnée par des juges et le terme "café de spécialité" n'est attribué que si leurs scores est supérieur à 80/100 lors des dégustations officielles SCA.

.



VOTRE CARTE DES CAFÉS

Notre sélection de cafés avec cette forte rotation permet une proposition variée, complète et renouvelée.

Vous pourrez alors créer facilement votre carte des cafés.

Vos clients pourront choisir leur Arabica parmi les multiples suggestions ainsi que la méthode de préparation souhaitée.

*Nos cafés d'exception :
une collection d'expériences uniques
selon la nouvelle vague du café.*



GROUNDtoENJOY DANS VOTRE STRUCTURE

Parfait pour les différents systèmes d'extraction par méthode douce, il permet d'offrir des solutions idéales pour chacun de vos univers et pour chaque occasion de dégustation :

Lors du petit déjeuner en terrasse ou à la fin d'un repas au restaurant. Pendant une pause-goûter dans une pâtisserie chic ou pour un cocktail enivrant dans un Lounge bar.

Vous pourrez même accompagner vos clients jusque chez eux grâce à nos formats adaptés au commerce de détail, exposés dans votre angle épicerie ou votre boutique.



QUELQUES APPLICATIONS

HÔTELS ET RÉSIDENCES

Impliquez vos clients dans le rituel du petit déjeuner avec l'iconique cafetière à piston.



RESTAURANTS

Proposez une fin de repas inoubliable grâce à l'expérience sensorielle d'un café préparé avec la scénographie d'un Siphon.



LOUNGES ET CLUBS

Pensez à rendre votre carte unique composée de cocktails exclusifs réalisés grâce au Cold Brew Coffee fraîchement extrait sur place.



SPA ET BIEN-ÊTRE

Accompagnez les moments de détente au bord de la piscine ou les rituels de beauté avec le geste délicat d'un café extrait par méthode douce.



BOUTIQUES

Gâtez vos clients dans votre atelier couture ou votre boutique en leur offrant de déguster un café filtre.



ÉVÉNEMENTS

Pensez à l'unicité de vos événements avec des expériences gourmandes de cafés extraits par méthodes douces.



AU DÉTAIL

La simplicité d'utilisation et son format en sachets individuels font de GROUNDtoENJOY un produit idéal même en famille.



LES EXTRACTIONS DOUCES

Le café filtre peut être préparé suivant diverses méthodes qui utilisent des principes d'extraction différents et qui sont "doux" comparés à la méthode plus "puissante" de l'expresso.

Il existe 4 grands principes d'extraction :

PERCOLATION

L'eau chaude versée traverse le lit de café moulu contenu dans un filtre

PRESSION

Une pression exercée manuellement contribue à l'extraction du café.

INFUSION

Le café moulu est laissé en infusion dans l'eau chaude puis est filtré

À FROID

Café extrait doucement grâce à l'utilisation d'eau froide ou de glace.



CAFETIÈRE À PISTON

Méthode qui utilise le principe d'immersion, on laisse infuser le café dans l'eau chaude pendant quelques minutes puis on le filtre grâce au piston.

Simple à utiliser, avec la cafetière à piston on prépare un café corsé et aromatique, idéal pour le petit déjeuner ou comme café de méditation





V60 ET FILTRES CONIQUES

Méthode qui utilise le principe de la percolation.
Le café déposé dans un filtre conique est traversé par un filet constant d'eau chaude puis filtré par le papier.

Le roi par excellence
parmi les systèmes d'extraction douce.
Le résultat est un café clair et aromatique,
optimal à déguster lors d'une promenade ou au bureau.





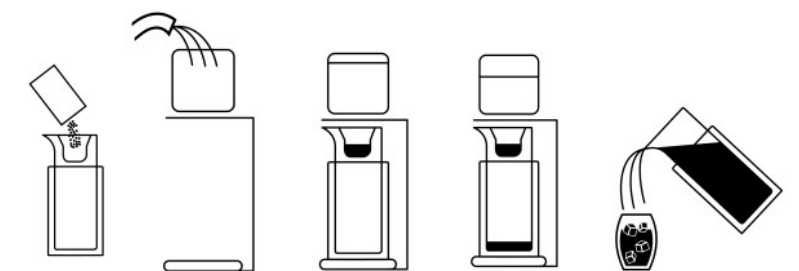
COLD BREW

Méthode qui utilise le principe à froid.

Un très lent goutte à goutte d'eau froide est déversé sur le lit de café qui s'infuse doucement.

L'extraction à froid nous offre une boisson rafraîchissante et désaltérante, aux arômes uniques.

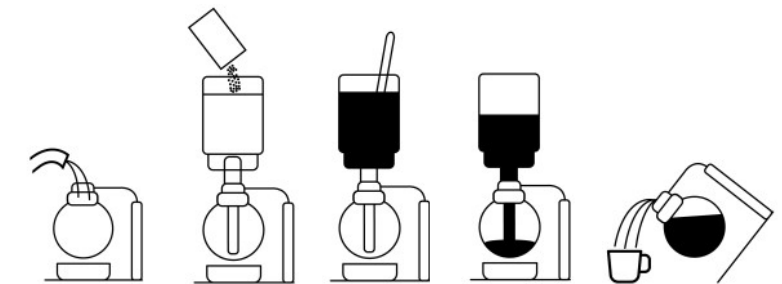
Lisse, glacé, dans de l'azote pour le « nitro coffee » ou, encore, comme base pour les cocktails de la nouvelle tendance : « coffee mixology ».





Méthode qui utilise le principe de pression.
Le vide créé dans le globe inférieur
lorsque la source de chaleur est éteinte
aspire le café précédemment infusé dans la tulipe supérieure
à travers le filtre.

C'est la méthode d'extraction à filtre la plus spectaculaire, la
cafetière à dépression est idéale pour étonner les invités à la
fin d'un repas offrant un café doux et délicat.





CAFÉ



GROUNDtoENJOY ROLL BOX

Les portions individuelles de GROUNDtoENJOY dans un format roll.

Format pratique, les boîtes sont empilables pour optimiser l'emcombrement et avoir un assortiment toujours rangé.

*Disponibles pour tous nos cafés, la capacité peut changer en fonction du café et de la méthode d'extraction.
de 12 à 18 portions individuelles*



GROUNDtoENJOY TASTE PACK OU STARTER PACK

Les portions individuelles de GROUNDtoENJOY au un format Taste pour plusieurs types de café ou Starter pour un seul café.

Petit format pour la boutique de l'hôtel ou l'épicerie fine. Vos clients pourront repartir avec le café qu'ils auront goûté durant leur séjour.

*Disponibles pour tous nos cafés, la capacité peut changer en fonction du café et de la méthode d'extraction.
4 ou 5 portions individuelles*

ACCESSOIRES



CARTE DES CAFÉS

Idéale pour argumenter les cafés proposés et guider vos hôtes dans leur choix. La couverture a été étudiée pour accueillir une carte facilement personnalisable dans le but d'avoir toujours une carte à jour.

Boite de 10 pièces.



COFFEE CARDS

Cartes à collectionner qui accompagnent chacun de nos cafés et guident votre hôte dans la dégustation et dans la découverte des origines de ces extraordinaires Arabica.

Fournies en fonction du nombre de tasses servies avec chaque dose ou boîte

MATÉRIEL DE BREWING



FRENCH PRESS CHAMBORD - BODUM®

French Press, originale et iconique , au design classique des années 50.
Carafé en verre borosilicate et structure en acier inoxydable.
Adapté au lave-vaisselle



COLD BREW DRIPPER BRREWER - ESSENSE®

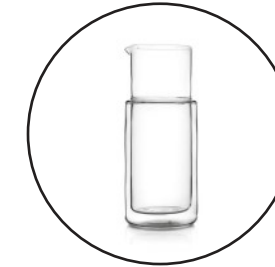
Système innovatif d'extraction à froid au design compact et épuré pour extraire un Cold Brew coffee étonnant : à la fois intense et délicat.
Lauréat du concours Best Of du salon de référence Gourmet Sélection 2019.



SYPHON SOMMELIER - HARIO®

Syphon au design élégant du constructeur japonais Hario.
Capacité 5 tasses, 600ml.
Cafetière indispensable pour étonner vos meilleurs client à la fin d'un repas gastronomique.

MATÉRIEL DE SERVICE



CARAFE DE SERVICE EMMA - ICHENDORF®

Indispensable pour la méthode Pour Over.
Une fois l'extraction et le service effectué, vous pourrez laisser cette jolie carafe à la table du client pour qu'il puisse se resservir.



VERRE KRONOS - KINTO®

Verre à café à double chambre, utilisable pour une boisson chaude ou froide.
Design élégant pour mettre en valeur nos extraordinaires Arabicas. (capacité 250 ml).



PLATEAU LT - KINTO®

Transportez le matériel nécessaire à l'extraction jusqu'à la table du client sur un plateau de bambou au design pur et simple.

Tous nos produits et nos prix disponibles sur notre catalogue matériel



Catalogue professionnels FR 2019

Copyright 2019 ©ESSENSE - Tous droits réservés

Photo Credits: ©Raffaele Romano, ©Adobe Stock, ©Foodshot, ©Pexels, ©Unsplash

ESSENSE® est une marque enregistrée, propriété de Bernardi srl, Italia

BODUM® est une marque enregistrée, propriété de Pi-Design AG, Suisse

KINTO® est une marque enregistrée, propriété de Kabushi Kaisha Kinto, Corée

HARIO® est une marque enregistrée, propriété de HARIO Co., Ltd., Japon

ICHENDORF® est une marque enregistrée, propriété de CORRADO CORRADI S.p.A. , Italia

Let's Coffee

www.essense.coffee



BERNARDI srl

Via Caduti sul Don, 1—12020 Villar San Costanzo (CN)

Tel. 0171 902352—info@essence.coffee

www.essence.coffee