



essence[®]
Let's Coffee





*The smart way
to brew your coffee*



LA TERZA ONDA DEL CAFFÈ

La Terza Onda del caffè, originaria del Nord America, è ormai radicata nell'Europa del Nord. Porta ai Paesi mediterranei un nuovo concetto di caffè, un nuovo modo di consumarlo basato su un prodotto artigianale di alta qualità, da gustare con lentezza.

Un caffè da meditazione, come un vino d'annata o un buon distillato.



CAFFÈ FILTRO

Accanto all'intramontabile espresso si affiancano tecniche di estrazione di caffè filtro che valorizzano la vera essenza del caffè.

Per esempio :

- la caffettiera a stantuffo (anche chiamata *french press*)
- il *pour over* (filtro di carta conico)
- il *cold brew* (infusione lenta del caffè in acqua fredda)

L'amaro classico del ristretto lascia spazio al dolce, al fruttato e floreale, alle note di frutta secca e cioccolato.



SLOW COFFEE

Diffondiamo la cultura del caffè filtro di qualità, rendendo fruibili a tutti i migliori Arabica al mondo, valorizzando la storia che ognuno di essi porta con sé.

Per noi il caffè è passione, collaborazione e condivisione. È occasione per vivere esperienze, assaporare momenti e concedersi del tempo.

Il caffè è essenza di vita.



IL NOSTRO PROGETTO



ESSENSE è il risultato di anni di attività di ricerca nel settore del porzionato per caffè filtro.

L'obiettivo è un prodotto che renda la complessa estrazione filtro, una preparazione semplice e pratica con un risultato in tazza ripetibile a regola d'arte.



IN QUALE FORMATO ?

LA RICETTA

Come il miglior sommelier del caffè, ottimizziamo macinatura e dosaggio a secondo del metodo di estrazione scelto per enfatizzare i sentori di ciascun caffè in base al metodo di estrazione scelto.

GROUNDtoENJOY

Racchiudiamo in atmosfera protettiva la giusta dose di caffè propriamente macinato. Una soluzione pratica per una proposta flessibile e speciale, un prodotto sempre fresco e ottimizzato per esaltare ciascun caffè.



GROUNDtoENJOY

PRATICO

Macinato e dosato per ogni tecnica di estrazione e secondo le caratteristiche di ogni caffè: apri, versa, filtra e assapora l'essenza del caffè.

FRESCO

Monodose confezionato in atmosfera protettiva: sempre come appena macinato.

TRACCIABILE

La storia di ogni caffè racchiusa nel QRcode e narrata nella Coffee Card da collezione che accompagna ogni tazza.

SOSTENIBILE

Porzionato per ridurre gli sprechi in un packaging completamente riciclabile.



LET'S COFFEE

Tutto è calibrato per un'estrazione ottimale:
ogni operatore può preparare con semplicità
un caffè a regola d'arte.

Riduciamo l'attrezzatura necessaria
e permettiamo a tutti di preparare queste estrazioni
con una formazione semplice e immediata.

Questo formato è declinabile in varie versioni,
una per ciascun metodo di preparazione
del caffè filtro:
ogni tecnica di brewing
ha il suo GROUNDtoENJOY.



NOSTRA SELEZIONE DI CAFFÈ

Per voi, selezioniamo costantemente caffè tra i migliori Arabica provenienti da tutto il mondo .

Questi caffè di alta qualità hanno caratteristiche simili ai grandi vini: prodotti in piccoli lotti, su territori specifici, e con particolarità secondo la stagione di raccolto e dell'anno di produzione.

Uguualmente ai vini, certe annate su certi territori generano un prodotto eccezionale.

In tale modo, permettiamo un'offerta sempre nuova, di qualità a seconda della stagionalità del caffè.



Nostra selezione è tostata
dai migliori artigiani torrefattori europei.
Il loro desiderio (e il nostro)
è che ciascuno possa estrarre nella sua tazza
il migliore di questi straordinari caffè.

*Non un semplice caffè
ma un'esperienza nuova ad ogni tazza.*



LE TIPOLOGIE



I BLEND

Miscele create per strutturare l'equilibrio perfetto tra i caffè che li compongono.



LE MONORIGINI

Caffè provenienti da specifiche aree geografiche che conferiscono ai chicchi note peculiari di aroma, gusto e corpo.



GLI SPECIALTY

Caffè d'annata dai sentori unici, coltivati in piantagioni d'altura, raccolti a mano e completamente tracciabili.

L'altissima qualità e il termine specialty sono sanciti da giudici con punteggi superiori a 80/100 nelle sessioni di assaggio ufficiali della SCA.



CARTA DEI CAFFÈ

Questa offerta di caffè ad alta rotazione permette una proposta varia, completa e flessibile.

Potete creare con molta facilità la vostra carta dei caffè in modo che l'ospite possa scegliere il proprio Arabica tra varie selezioni e il metodo di preparazione che più preferisce.

*I nostri caffè d'eccezione:
una collezione di esperienze uniche
in linea con la nuova onda del caffè.*



GROUNDtoENJOY NELLA VOSTRA STRUTTURA

Perfettamente abbinato ai vari sistemi di estrazione filtro offre soluzioni ideali per ogni realtà e per ciascuna occasione di degustazione:

per una colazione soleggiata,
alla fine di un pranzo al ristorante,
durante una merenda in una pasticceria chic,
o all'aperitivo in un Lounge Bar,

Accompagnate i vostri clienti fino a casa grazie ai nostri formati pensati per la vendita al dettaglio resi disponibili nel vostro angolo gourmet o il vostro negozio.

QUALCHE APPLICAZIONE

HOTEL E RESIDENZE

Coinvolgete i vostri ospiti nel rituale della prima colazione con l'iconica French Press.



RISTORANTE

Proponete un fine pasto indimenticabile con l'esperienza sensoriale di un caffè preparato con la scenografica Syphon.



LOUNGES BAR E CLUB

Rendete unica la vostra carta con cocktail esclusivi a base Cold Brew e caffè filtrati in estemporanea



TERME, SPA E CENTRI BENESSERE

Accompagnate i momenti di relax a bordo piscina o i rituali di bellezza con la delicatezza del caffè filtro.



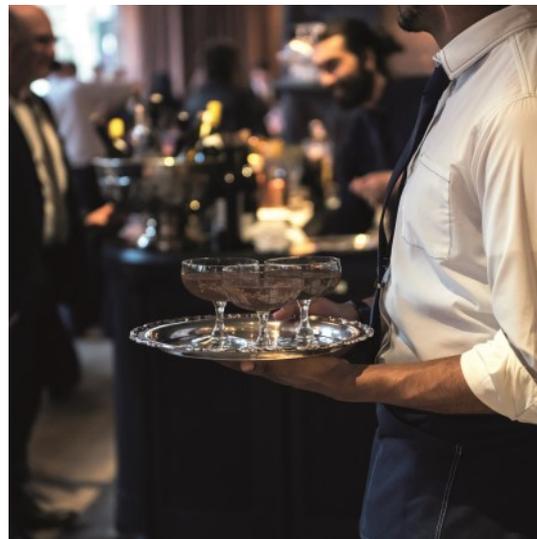
BOUTIQUE

Intrattenete i vostri clienti durante una realizzazione sartoriale offrendo la degustazione di un caffè filtro.



EVENTI

Pensate all'unicità dei vostri eventi con esperienze golose di caffè estratti al filtro.



RETAIL

La semplicità di uso e il formato monodose fanno di GROUNDtoENJOY un prodotto ideale anche a casa





LE ESTRAZIONI FILTRO

Il caffè filtro può essere preparato seguendo vari metodi di coffee brewing che utilizzano principi di estrazione differenti:

PERCOLAZIONE

L'acqua calda viene fatta percolare su un letto di caffè macinato contenuto in un filtro

PRESSIONE

Una pressione esercitata manualmente favorisce l'estrazione del caffè café.

INFUSIONE

Il caffè macinato viene lasciato in infusione in acqua calda per poi essere filtrato.

A FREDDO

Il caffè viene estratto in modo lento e delicato con l'utilizzo di acqua fredda o ghiaccio.



FRENCH PRESS



Questo metodo a immersione prevede l'infusione del caffè in acqua calda per qualche minuto e poi filtrare la bevanda grazie allo stantuffo.

Di semplice utilizzo, con la French Press si prepara un caffè corposo e aromatico, perfetto per la colazione o come caffè da meditazione.





V60 E POUR OVER

Metodo che utilizza il principio a percolazione:
il macinato disposto nel filtro conico è attraversato
da un flusso d'acqua costante
per poi essere filtrato dal cono in carta.

Il re dei sistemi a filtro.
Produce un caffè molto aromatico
e dai sentori ben delineati,
ottimale da sorseggiare durante una passeggiata o in ufficio.





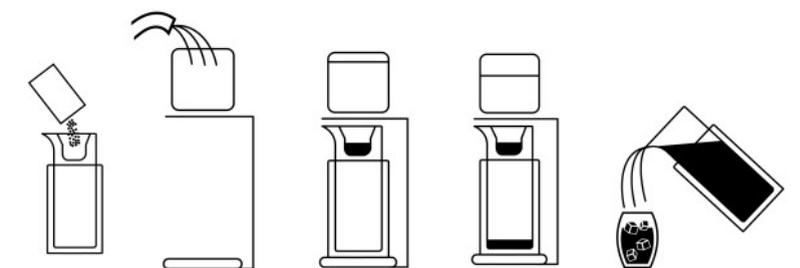
COLD BREW

Metodo a freddo

Un lento gocciolio di acqua fredda cade sul letto di caffè macinato per estrarne tutti gli aromi con molta lentezza.

L'estrazione a freddo offre una bevanda rinfrescante, dissetante e dagli aromi unici.

Liscio, con ghiaccio, in azoto per il *nitro coffee* o come base per i cocktail delle nuove tendenze della *coffee mixology*.

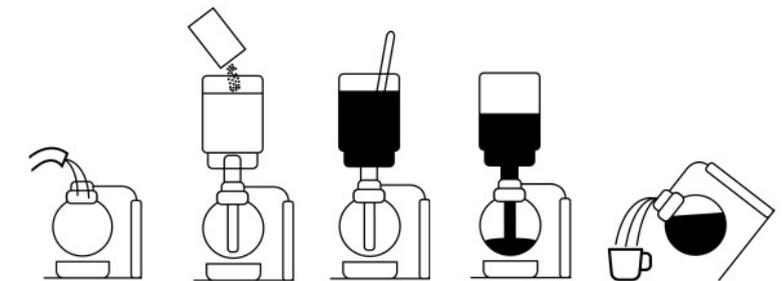




SYPHON

Metodo a pressione molto scenografico:
il vuoto creato nel globo inferiore
allo spegnimento della fonte di calore
aspira attraverso il filtro il caffè
precedentemente infuso nella parte superiore.

È il metodo filtro più spettacolare,
la caffettiera a depressione è ideale
per stupire i vostri ospiti alla fine del pasto
offrendo un caffè dolce e delicato.





I NOSTRI PRODOTTI

CAFFÈ



GROUNDtoENJOY - ROLL BOX

Le singole porzioni di *GROUNDtoENJOY* in un pratico formato roll. I box impilabili ottimizzano gli ingombri per un assortimento sempre in ordine.

*Disponibili per tutti i nostri caffè,
capacità variabile a seconda del metodo di estrazione.
da 9 a 18 porzioni*



GROUNDtoENJOY - TASTE PACK O STARTER PACK

Le singole dosi di *GROUNDtoENJOY* in un formato Starter oppure Taste per assaporare diversi caffè.

Piccolo formato per la boutique dell'hotel o il negozio gourmet. I vostri clienti potranno tornare con il caffè che hanno assaggiato durante il loro soggiorno.

*Disponibili per tutti i nostri caffè,
capacità variabile a seconda del metodo di estrazione.
4 o 5 porzioni*

ACCESSORI



CARTA DEI CAFFÈ

Ideale per argomentare i caffè selezionati e guidare i vostri ospiti nella loro scelta. La copertina è stata studiata per accogliere una lista facilmente personalizzabile al fine di avere una carta sempre aggiornata.

Confezione da 10 pezzi



COFFEE CARDS

Cartoline da collezione che accompagnano ciascun caffè e guidano l'ospite nella degustazione alla scoperta delle origini di questi straordinari Arabica.

Quantità variabile a seconda del numero di tazze servite con ciascuna dose o scatola.

ATTREZZATURA PER IL BREWING



FRENCH PRESS CHAMBORD - BODUM®

Originale e iconica French Press , dal design classico degli anni '50.
Caraffa in vetro borosilicato e struttura in acciaio inox.
Adatta al lavaggio in lavastoviglie.



COLD BREW DRIPPER BRRREWER - ESSENSE®

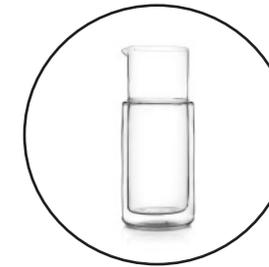
Innovativo sistema di estrazione a freddo dal design compatto e minimal
per un Cold Brew coffee stupefacente : intenso e delicato al contempo.
Premiato al concorso Best Of del salone parigino Gourmet Sélection 2019.



SYPHON SOMMELIER - HARIO®

Syphon dal design elegante del produttore giapponese Hario.
Capacità fino a 5 tazze, 600ml.
Caffettiera indispensabile per stupire i vostri migliori ospiti
alla fine di un pasto raffinato.

ATTREZZATURA PER IL SERVIZIO



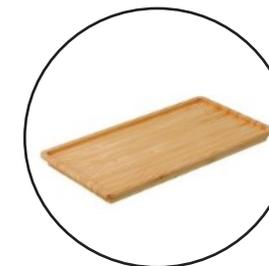
CARAFFA DI SERVIZIO EMMA - ICHENDORF®

Indispensabile per accogliere il caffè estratto a Pour Over.
Potete servire la bevanda lasciando questa elegante caraffa al tavolo
in modo che il cliente possa degustare il caffè sempre caldo.



BICCHIERE KRONOS - KINTO®

Bicchiere a doppia camera in vetro borosilicato,
ideale per bevande calde o fredde.
Design elegante per valorizzare i nostri straordinari Arabica.
(capacità 250 ml).



VASSOIO LT - KINTO®

Portate tutto il necessario all' estrazione fino al tavolo dell'ospite
su questo vassoio in bambù dal design semplice e puro.

Tutti i nostri prodotti e i relativi prezzi disponibili sul catalogo completo.



Catalogo professionisti IT 2019

Copyright 2019 ©ESSENSE - Tutti i diritti riservati

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

ESSENSE® è un marchio registrato di proprietà di Bernardi srl, Italia

BODUM® è un marchio registrato di proprietà di Pi-Design AG, Svizzera

KINTO® è un marchio registrato di proprietà di Kabushi Kaisha Kinto, Corea

HARIO® è un marchio registrato di proprietà di HARIO Co., Ltd., Giappone

ICHENDORF® è un marchio registrato di proprietà di 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