



ESSE
CAFFÈ

ESPRESSO IN ITALY

MISCELA
Masini

Selezione d'autore



Una storia dalle radici profonde...

“ Nel 1979, fondando Esse Caffè, ebbi l'intuizione di ricreare e riproporre la Miscela Masini. Quando ero più giovane, avevo sentito tanto parlare di questa pregiata miscela, che mio padre Giampiero e il suo torrefattore Berto avevano creato nel 1952 per i due locali che il signor Masini aveva aperto in centro a Bologna. Così, decisi di ricontattare Berto, che era in pensione già da tempo, ma per mia fortuna ancora dotato di buona memoria.

Passai due giorni interi con lui a parlare di caffè verdi, curve di tostatura, tempi di stagionatura, insomma di tutti quegli elementi necessari per riprodurre la mitica Miscela Masini. Dal 1952 al 1979 le tecnologie a disposizione erano un po' cambiate, quindi sottoposi la miscela anche alla validazione di alcuni esperti di Tecnologia Alimentare dell'Università di Bologna. Da allora fino ad oggi siamo riusciti non solo a mantenere l'elevatissima qualità del prodotto, ma ad ottenere una costanza della stessa assolutamente straordinaria. È per tutte queste ragioni che Masini non è solo una miscela, ma un vero e proprio mondo; un mondo di qualità in tazza, di esperienze sensoriali, di immagine e valorizzazione del bar.

In 1979, when I founded Esse Caffè, I had the intuition to recreate and re-propose Miscela Masini. When I was younger, I had heard so much about this precious blend, created by my father Giampiero and his roaster Berto in 1952 for the two coffee shops that Mr. Masini had opened in the center of Bologna. So, I decided to contact Berto again, who had already retired, but luckily for me he still had a good memory.

I spent two whole days with him talking about green coffee, roasting curves, maturation timings and all those elements necessary to reproduce the legendary Masini blend. From 1952 to 1979 the technologies available had changed a bit, so I also submitted the blend to validation by some food technology experts from the University of Bologna. From then until today we have been able not only to maintain the excellent quality of the product, but to ensure an extraordinary constancy. It is for all these reasons that Masini is not just a blend, but an actual world; a world of quality in cup, of sensory experiences and enhancement of the coffee shop.

Francesco Segafredo

Francesco Segafredo
Presidente Esse Caffè

Selezione d'autore



ESPERIENZA E TECNOLOGIA:

Una miscela dal gusto unico

Experience and technology: a blend with a unique taste.

La migliore selezione di ben **8 diverse** origini, 5 Arabica e 3 Robusta, **tostate solo dopo la miscelazione**, danno vita ad un espresso e ad un'esperienza sensoriale unici. Delicato ma corposo, aromatico con un'anima cioccolatosa, in bocca sfoggia doti di eleganza date da un'acidità bilanciata e piacevoli note fruttate e floreali.

Riconosciuto come Espresso Italiano Certificato, Miscela Masini è il risultato di decenni di esperienza, conoscenza e dedizione di Esse Caffè nella torrefazione. Ne rappresenta la miscela più pregiata, destinata a palati esigenti e ad un pubblico che ama donarsi un piacere persistente e un'emozione senza uguali in qualsiasi momento della giornata.

The best selection of 8 coffee beans from different countries (5 Arabica and 3 Robusta) is blended and then roasted to give life to a unique espresso and sensory experience. Delicate but full-bodied, aromatic with a chocolaty aroma, this coffee displays an elegant balance of acidity and pleasant fruity and floral notes.

Miscela Masini is a Certified Italian Espresso and results from Esse Caffè's decades of experience, knowledge and dedication to coffee roasting. This fine blend is for those with demanding palates who love to indulge in persistent pleasure and unequalled emotions any time of the day.



...a blend with a unique taste.

UNA MISCELA, UNA TOSTATURA:

Un piacere inimitabile

One blend, one roast: an incomparable pleasure

Ogni giorno ascoltiamo il caffè, lo sentiamo scricchiolare, capiamo il momento in cui è pronto.

Il processo produttivo è ciò che ci contraddistingue: prima selezioniamo e misceliamo le diverse origini, e solo in seguito andiamo a tostare.

È una procedura più complessa ed impegnativa, ma è il metodo che più esalta le caratteristiche peculiari di ogni singola origine e ci permette di garantire un caffè di eccezionale qualità in tazza. Il risultato è un espresso delicato, aromatico e, allo tempo stesso, corposo e cioccolatoso. Un caffè che regala un'esperienza di gusto sensoriale ed emozionale capace di conquistare.

We listen to coffee every day. We know when it's ready when we hear it gurgling.

This coffee stands out for its production process. First, we select and mix the various beans from different countries, and then we roast them. This procedure is complex, but it enhances the particular characteristics of every single origin and allows us to ensure exceptional product. The result is a delicate, aromatic, full-bodied and chocolaty espresso.

Sipping a cup of Miscela Masini coffee is a unique sensory and emotional experience that you won't be able to do without.



Note Aromatiche



Cioccolato



Fruttato



ECCELLENZA CERTIFICATA:

Un prodotto per veri professionisti.

Certified excellence: a product for true professionals.

Tra gli elementi distintivi della Miscela Masini ci sono sicuramente la costanza e la resa in tazzina. Sono punti di forza peculiari, che nascono da una lunga tradizione nel mondo del caffè. Scegliere Masini significa voler garantire ai propri clienti un prodotto di altissima qualità sempre. I migliori professionisti sanno che è in primis dalla qualità delle materie prime che dipende il loro successo. E il caffè è una delle più importanti.

Nel 2023 Miscela Masini è stata infatti insignita del marchio PREMIUM dall' ISTITUTO ESPRESSO ITALIANO.

Consistency and yield are Miscela Masini's distinctive features, resulting from a long tradition in the coffee world. Choosing Masini means ensuring top-quality coffee for your customers. The best professionals know that their success depends on the quality of ingredients. And coffee is one of them.

In 2023, Miscela Masini was awarded the PREMIUM seal from the Istituto Nazionale Espresso Italiano (Italian Espresso Institute).



	Art.	Masini 1 kg	Masini 3 kg
CONFEZIONE / PACK	Codice / Code	PF 0413	PF 0400
	Dimensioni / Dimensions L x P x H (cm)	14 x 8 x 28,5	18,5 x 13 x 46
	Scadenza / Shelf life	18 mesi / months	18 mesi / months
	EAN - CODE	8001953302014	80019533001078
	CARTONE / BOX	Pezzi per cartone Packages per box	6
Peso lordo / Gross weight		6,4 kg	6,4 kg
Dimensioni / Dimensions L x P x H (cm)		39 x 19 x 25,5	39 x 19 x 25,5
PALLET		Box per strato Box for layering	12
	Box per pallet Box for pallet	96	96
	Peso lordo / Gross weight	614,4 kg	614,4 kg
	H (cm)	220	220

Certified excellence: a product for true professionals.

FORMAZIONE E ASSISTENZA:

Da sempre al fianco dei clienti
Training and assistance: always close to our customers

Serviamo da sempre i migliori professionisti del mondo del bar, della caffetteria e della pasticceria. Lo facciamo con l'ottica di essere dei partner affidabili e duraturi, non solo grazie all'offerta di prodotti di assoluta eccellenza, ma anche grazie ad un'ampia gamma di servizi ad hoc che mettiamo a disposizione per il segmento Ho.re.ca.

Attrezzature all'avanguardia, merchandising di alto profilo, un centro di formazione con corsi pratici e manageriali ed una forza vendita attenta e sempre presente, sono parte integrante del mondo Esse Caffè che condividiamo tutti i giorni con i nostri ambasciatori del Brand.

We have always served the best professionals in the coffee and pastry world. We aim at being long-standing partners by providing excellent products and a wide range of services for the Ho.Re.Ca. segment.

Cutting-edge equipment, high-end merchandising, a training centre with courses for any level, and an efficient sales force are part of Esse Caffè's world, which we share with our Brand Ambassadors.



always close to our customers

NUOVO MERCHANDISING MISCELA MASINI

L'immagine della qualità

New merchandising Miscela Masini: the image of quality.

In qualità di linea premium di Esse Caffè, Miscela Masini è accompagnata da una preziosa linea di merchandising e materiale di comunicazione ad hoc, per valorizzare nel modo più adeguato sia il prodotto che il tuo punto vendita: tazze, zuccheriere, porta salviette e salviette, ma anche targhe e pannelli che ne comunicano l'eccellenza al consumatore finale.

As Esse Caffè premium line, Miscela Masini comes along with a precious line of merchandising and communication material, to enhance both the product and the coffee shop in the most appropriate way: cups, sugar-bowls, napkin dispensers, but also plaques and panels that communicate its excellence to the final consumer.



Tazze in ceramica



Tovaglioli



Zucchero bianco e di canna



Vassoio



Vassoietto singolo



Bicchierini in vetro



Grembiule 4 tasche



Portatovaglioli e portazuccheri da tavolo con vassoio



Portazuccheri da banco con vassoio



Pannelli da parete
50x50



Vetrofania



Targa





ESSE
CAFFÈ

ESPRESSO IN ITALY

Esse Caffè S.p.A. - Via Carpanelli 18/A - Anzola dell'Emilia (Bo) - Italy
www.esssecaffè.com | info@esssecaffè.it

