LA NOSTRA OFFERTA DI CAFFÈ.

Passione, gusto,
fidelizzazione della clientela

SWISS GASTRO SOLUTIONS

swissgastrosolutions.ch

IL LUNGO PERCORSO DAL CHICCO ALLA TAZZINA

Il nostro assortimento di caffè è tanto vario quanto i gusti dei vostri ospiti. Grazie alla pluriennale esperienza di Delica AG nell'approvvigionamento, nella torrefazione e nella lavorazione del caffè, siamo in grado di offrire a ogni cliente il prodotto giusto. Caffè in chicchi, macinato, in capsule o in cialde da ufficio: con i nostri prodotti, una tazza di caffè diventa un'esperienza di gusto unica. Ma prima di arrivare a questo momento, il caffè fa un lungo tragitto. Venite con noi in un viaggio dalle sue origini fino alla tazza.

COLTIVAZIONE RESPONSABILE

I chicchi di Arabica e Robusta del nostro caffè provengono da piantagioni eccellenti con coltivazione sostenibile certificata. I partenariati di lunga durata sono alla base dell'alta qualità costante e affidabile del nostro caffè. I Paesi di origine del nostro caffè crudo si situano nella cosiddetta cintura del caffè, espressione usata per indicare le regioni ai lati dell'Equatore dove il clima è adatto alla coltivazione del caffè.

PROCEDIMENTO ACCURATO

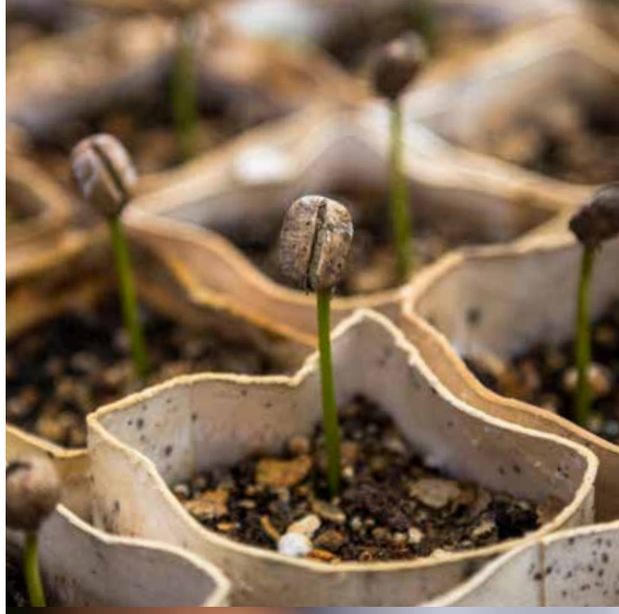
Per poter conservare il caffè, una volta raccolta la drupa è necessario privare il chicco di buccia, polpa, mucillagine e pergamino. I metodi in uso sono il procedimento a umido e a secco. Entrambi vengono svolti di norma nel Paese di origine. La scelta del metodo dipende soprattutto dall'infrastruttura presente sul posto, ma influisce anche sul profilo aromatico del caffè.

BLENDING ARMONIOSO

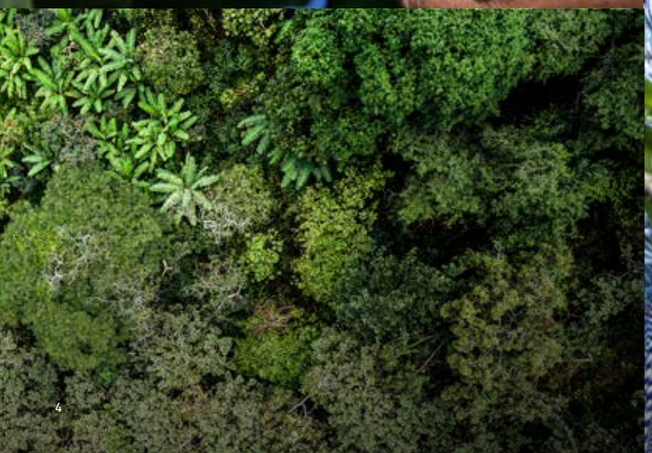
Il termine blending indica la miscelazione di diversi caffè crudi. Solo se le varietà di caffè crudo si completano a vicenda e si bilanciano tra loro, si ottiene un prodotto finale armonioso. Oltre a consentire profili aromatici complessi, il blending assicura anche una qualità costante poiché permette di compensare le diversità naturali del gusto di una varietà.

TOSTATURA DELICATA

Tutti i nostri caffè sono tostati con delicatezza e confezionati in una delle maggiori torrefazioni della Svizzera. Mastri torrefattori esperti determinano per ogni blend il profilo di tostatura che conferisce al caffè l'intensità desiderata e consente agli aromi di svilupparsi in modo ideale.



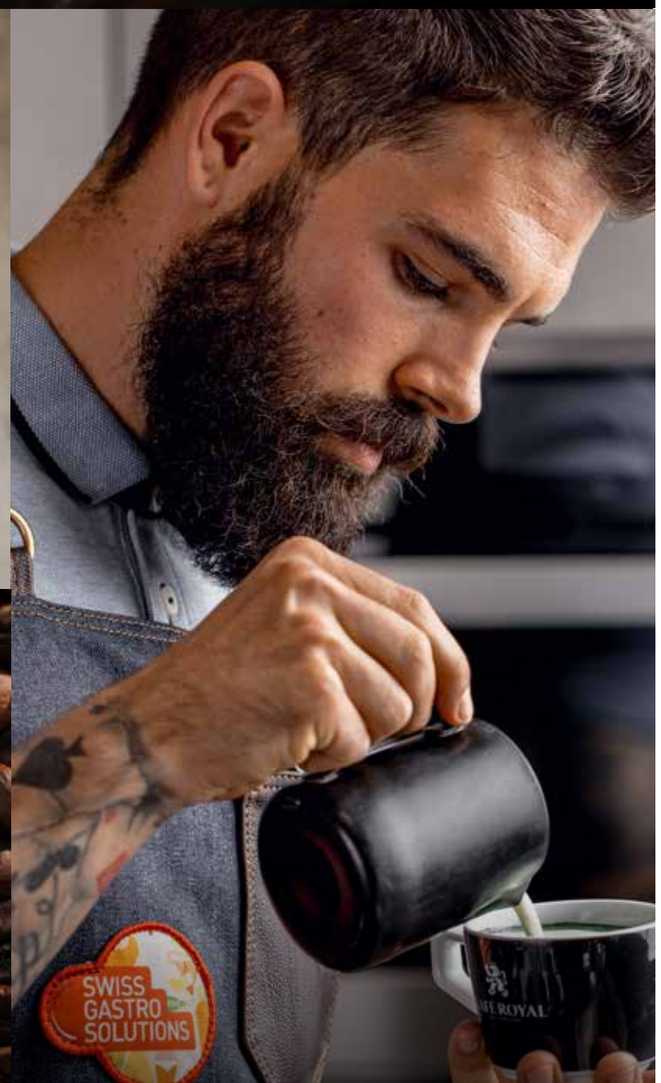
PERSONE, ECOLOGIA, ECONOMIA



GLI EFFETTI DELLA CERTIFICAZIONE RAINFOREST ALLIANCE IN SINTESI

Con il nostro caffè vorremmo contribuire a un futuro migliore per l'uomo e per la natura. Per questo motivo acquistiamo quasi interamente il nostro caffè da aziende agricole certificate Rainforest Alliance.

Per saperne di più: ra.org



LA NOSTRA SOLUZIONE PER IL VOSTRO MODELLO AZIENDALE

RISTORANTI E CAFFÈ
Un buon caffè favorisce la soddisfazione della clientela. Nel nostro assortimento di chicchi accuratamente selezionati, comprendente diverse categorie di qualità, ogni azienda trova le varietà che preferisce. L'esperienza della clientela è completata da apposite stoviglie in porcellana. Se desiderate ridurre al minimo l'investimento per un macinacaffè professionale, possiamo aiutarvi con il noleggio di un apparecchio.

RISTORAZIONE OSPEDALIERA E ASSISTENZIALE
Il caffè si beve ovunque: in reparto, tra collaboratori e nei servizi di ristorazione interni.
Le esigenze in fatto di gusto e preparazione sono tuttavia diverse, dal caffè sorseggiato come fattore di benessere a quello che funge da fonte rapida di caffeina. In noi trovate un unico interlocutore personale per ogni settore e ogni sistema di preparazione.

SETTORE ALBERGHIERO
Un concetto alberghiero completo deve tenere conto dei vari ambiti di utilizzo, che si distinguono per la frequenza d'uso e lo spazio disponibile, ma non per i requisiti di qualità. Sistemi a porzioni singole nelle camere, caffè in chicchi nella sala della colazione e cialde da ufficio negli spazi riservati a riunioni, conferenze e seminari rendono ancora più piacevole il soggiorno dei vostri ospiti.

BONTÀ SENZA COMPROMESSI

In fatto di gusto Café Royal non scende a compromessi, perché i vostri clienti non lo accetterebbero. Per tale ragione Café Royal si è posto l'obiettivo di tostare il caffè perfetto. Ciò non richiede solo una lunga tradizione nella produzione del caffè, ma anche il coraggio di andare oltre e di reinventarsi continuamente al fine di ottenere il gusto e la qualità migliori.

1kg

CREMA

Le note di caramello leggere ed equilibrate completano il piacevole gusto cremoso.

INTENSITÀ: ●●●○○

N° ART.: 1017.031.600.00

EAN: 7617014178316

1kg

ESPRESSO

L'intenso espresso cremoso e aromatico offre un'esperienza di gusto unica, all'italiana.

INTENSITÀ: ●●●●●

N° ART.: 1017.554.000.00

EAN: 7617014178323

1kg

ESPRESSO FORTE

Questo caffè equilibrato è caratterizzato da note nocciolate di tostatura.

INTENSITÀ: ●●●●●

N° ART.: 1017.140.200.00

EAN: 7617014192824

250kg

DECAFFEINATO

Decaffeinato in modo delicato, con un aroma equilibrato per il piacere di un caffè molto speciale.

INTENSITÀ: ●●●○○

N° ART.: 1016.942.100.00

EAN: 7617014178484

1kg

BIO CREMA

I persistenti aromi di tostatura con delicate note di cacao completano il gusto intenso e aromatico.

INTENSITÀ: ●●●●○

N° ART.: 1017.233.300.00

EAN: 7617014178163

1kg

BIO ESPRESSO

Un espresso pregiato e aromatico con una lieve nota acidula per un piacere speciale.

INTENSITÀ: ●●●●○

N° ART.: 1017.583.500.00

EAN: 7617014178187

COMPATIBILE CON IL SISTEMA NESPRESSO®* PROFESSIONAL.

50

RISTRETTO

Un ristretto dal gusto intenso e robusto con note pregiate di cioccolato fondente e frutti di bosco.

INTENSITÀ: ●●●●●●●●●○

N° ART.: 1017.093.700.00
EAN: 7617014173014

50

ESPRESSO FORTE

Un espresso ricco di temperamento con un sentore di liquirizia.

INTENSITÀ: ●●●●●●●○○○

N° ART.: 1016.660.100.00
EAN: 7617014173045

50

LUNGO

Un caffè lungo con note di nocciola e cioccolato e un delicato gusto di caramello.

INTENSITÀ: ●●○○○○○○○○

N° ART.: 1016.779.300.00
EAN: 7617014187738

50

LUNGO FORTE

Un caffè dal gusto pieno e speziato con una nota di tabacco.

INTENSITÀ: ●●●●○○○○○○

N° ART.: 1016.553.300.00
EAN: 7617014173007

50

ESPRESSO DECAFFEINATO

Un caffè decaffeinato e leggero con aromi delicati di arancia e nocciola.

INTENSITÀ: ●●●●●●●○○○

N° ART.: 1017.126.100.00
EAN: 7617014173069

50

BIO ESPRESSO FORTE

L'espresso forte bio è un pregiato caffè Arabica che conquista con la sua deliziosa nota di nocciole e l'aroma speziato.

INTENSITÀ: ●●●●●●●●○○

N° ART.: 1018.844.700.00
EAN: 7617014201038

50

BIO LUNGO

Questo elegante caffè bio convince grazie alle note perfettamente bilanciate di cacao e noci.

INTENSITÀ: ●●●●●●●●●○

N° ART.: 1016.828.500.00
EAN: 7617014197034

Vi offriamo una soluzione completa con le macchine a noleggio più indicate al vostro caso. Per saperne di più potete rivolgervi al vostro consulente alla clientela.

*Questa marca appartiene a terzi che non hanno alcun legame con Swiss Gastro Solutions.

COMPATIBILE CON IL SISTEMA NESPRESSO®*.

36

ESPRESSO

Un espresso speziato con una sottile acidità e una leggera nota di curcuma.

INTENSITÀ: ●●●●●○○○○○

N° ART.: 1016.567.800.00
EAN: 7617014193197

10

LUNGO DECAFFEINATO

Delicati aromi di miele di fiori e un corpo vellutato sottolineano questo elegante decaffeinato.

INTENSITÀ: ●●○○○○○○○○

N° ART.: 1016.895.200.00
EAN: 7617014189602

10/36

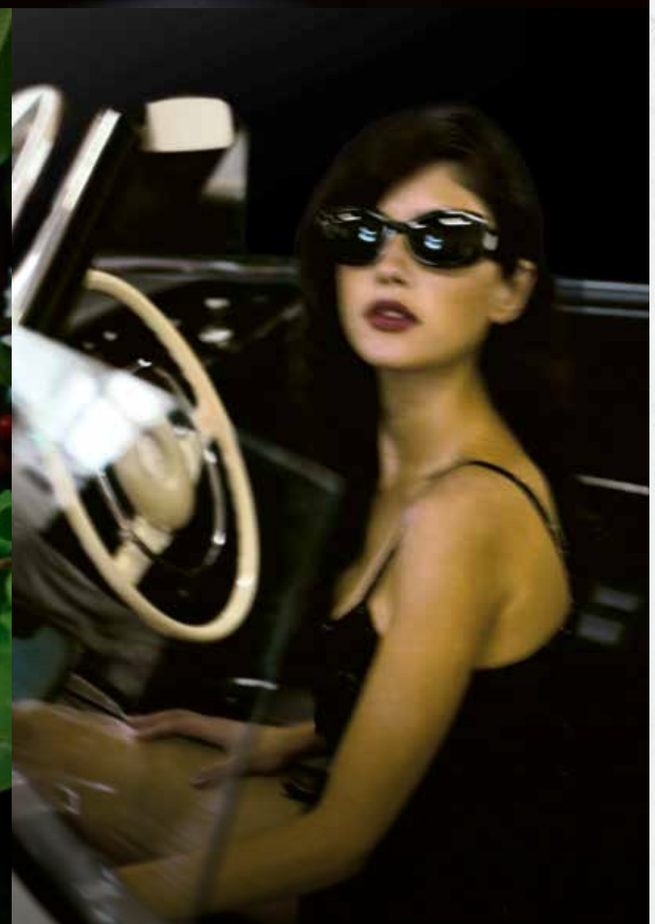
LUNGO

Un caffè con una fine acidità, un armonioso aroma speziato e una sottile nota di caramello.

INTENSITÀ: ●●●●○○○○○○

N° ART.: 1016.528.900.00
EAN: 7617014193159

*Questa marca appartiene a terzi che non hanno alcun legame con Swiss Gastro Solutions.



LA RIVELAZIONE DELLA VERA PASSIONE PER IL CAFFÈ

La passione per il caffè al servizio dei vostri ospiti: l'assortimento Inflagranti comprende miscele di chicchi di caffè della migliore qualità create con cura appositamente per la ristorazione.

1kg

CREMA

Gli aromi di mirtillo e cassis contraddistinguono questa pregiata miscela, mentre discrete note di liquirizia e cacao conferiscono al caffè un corpo particolarmente morbido e cremoso.

INTENSITÀ: ●●●○○

N° ART.: 1017.129.300.00

EAN: 7617014120926

1kg

ESPRESSO

Aromi di bacche scure, cioccolato fondente e liquirizia caratterizzano questo caffè forte e gustoso.

INTENSITÀ: ●●●●○

N° ART.: 1017.279.700.00

EAN: 7617014120940

1kg

ESPRESSO FORTE

Una leggera acidità contraddistingue questo espresso robusto. Sfumature di cognac e tabacco conferiscono a questa forte miscela tipicamente italiana un aroma intenso e una nota amara.

INTENSITÀ: ●●●●●

N° ART.: 1017.601.300.00

EAN: 7617014122500

500 g

CLASSICO

Note dolci di miele e sciroppo d'agave sottolineano la consistenza vellutata dell'Inflagranti Classico. Accenti di arancia e legno di sandalo completano questa miscela.

INTENSITÀ: ●●○○○

N° ART.: 1017.031.600.00

EAN: 7617014178316

1kg

ESPRESSO BIO

Questo caffè bio è aromatico e caratterizzato da un'acidità delicata. Si contraddistingue per l'aroma di cioccolato fondente.

INTENSITÀ: ●●●●○

N° ART.: 1016.714.200.00

EAN: 7617014181927

1kg

CREMA BIO

La sobria acidità con note di cacao e caramello rende questa miscela particolarmente adatta alle preparazioni come il caffè lungo.

INTENSITÀ: ●●●●○

N° ART.: 1017.647.600.00

EAN: 7617014182504

IL BUON CAFFÈ PER TUTTE LE ESIGENZE

Viziate i vostri ospiti con la squisita scelta di Gastronome.
Che si tratti di caffè in chicchi o macinato,
Gastronome vi assicura un prodotto affidabile per ogni esigenza.

1kg

CREMA

Questo caffè convince grazie al rapporto ideale tra il delizioso aroma fruttato ed equilibrato e l'acidità; per un caffè dal sapore memorabile e dal corpo cremoso.

INTENSITÀ: ●●○○○

N° ART.: 1017.134.700.00

EAN: 7610200339034

1kg

ESPRESSO

Questo espresso è caratterizzato da una sottile acidità e da un aroma terroso che ricorda il cacao.

INTENSITÀ: ●●●○○

N° ART.: 1017.537.200.00

EAN: 7610200320292

1kg

INTENSO

I chicchi dalla tostatura scura di questo espresso conquistano grazie alle note di cacao e al retrogusto di nocciola.

INTENSITÀ: ●●●●○

N° ART.: 1017.046.100.00

EAN: 7617014173809

500 g

FILTRO, MACINATO FINE

La macinatura fine trasforma questa varietà in un caffè filtro forte con aromi di noce, al contempo poco acido e quindi facilmente digeribile.

INTENSITÀ: ●●●●○

N° ART.: 1017.372.100.00

EAN: 7610200339041

500 g

FILTRO, MACINATO GROSSO

Questo caffè macinato grosso convince per le sue note fruttate. Nel retrogusto l'aroma persistente ricorda l'uva rossa.

INTENSITÀ: ●●○○○

N° ART.: 1017.267.700.00

EAN: 7617014159032

IL PURO PIACERE DEL CAFFÈ PER I VOSTRI OSPITI

Delizio è il sistema di caffè in capsule svizzero che entusiasma la clientela grazie alla perfetta combinazione di macchina da caffè e apposite capsule. È quindi ideale per viziare gli ospiti d'albergo direttamente in camera.

48

RISTRETTO FORTE

La raffinata acidità di questo ristretto si unisce agli intensi aromi tostati e a una percettibile nota di malto. Bilanciato da un sentore di quercia, questo caffè sviluppa un corpo rotondo e intenso.

INTENSITÀ: ●●●●●

N° ART.: 1016.857.000.00

EAN: 7617014143727

48

ESPRESSO CLASSICO

Questo classico espresso si contraddistingue per la sua complessa e raffinata acidità. I sentori floreali si uniscono con i delicati aromi di nocciola creando un espresso elegante e intenso.

INTENSITÀ: ●●●○○

N° ART.: 1018.508.600.00

EAN: 7617014200116

12 / 48

LUNGO CREMA

Un morbido corpo e una acidità lievemente fresca costituiscono la base perfetta di questo elegante caffè. La miscela è arricchita da aromi delicati.

INTENSITÀ: ●●●○○

N° ART.: 1017.290.400.00 / 1018.483.800.00

EAN: 7617014174912 / 7617014200093

48

LUNGO FORTISSIMO

Questo caffè corposo è caratterizzato da sfumature tostate perduranti e da un'amabile nota di tabacco. La delicata acidità e una corposità equilibrata enfatizzano ancor più il piacere di questo caffè robusto.

INTENSITÀ: ●●●●○

N° ART.: 1018.477.500.00

EAN: 7617014200130

12

LUNGO DECAFFEINATO

L'acidità dal tocco fruttato è bilanciata da aromi pepati delicatamente piccanti. Il corpo leggero crea un retrogusto dalle eleganti note di mandorla che completa alla perfezione il bouquet.

INTENSITÀ: ●●●○○

N° ART.: 1017.070.200.00

EAN: 761701417496

Richiedete il numero necessario di macchine Delizio in combinazione all'acquisto di caffè in chicchi con la formula del pacchetto completo. Per saperne di più potete rivolgervi al vostro consulente alla clientela.

CONSULENZA E SERVIZI PERSONALI

Quale sistema di preparazione del caffè è più adatto a noi? Qual è il grado di macinazione corretto per il nostro macinacaffè? Quale dovrebbe essere la dose di caffè? E la temperatura dell'acqua? Le risposte a queste domande sono la chiave di volta per la preparazione di un buon caffè.

Dato che è la macchina a fare il caffè e che influisce sensibilmente sulla sua qualità, verifichiamo regolarmente le impostazioni della macchina d'intesa con voi. Così ogni tazzina risulta sempre ottimale.

I nostri consulenti con certificazione di barista vi assistono nell'introduzione delle nostre marche di caffè. Naturalmente sono disponibili anche formazioni per voi e per il vostro team.
Se non avete ancora un consulente alla clientela personale, visitate il nostro sito web swissgastrosolutions.ch per trovare la vostra persona di contatto.

CAFÉ ROYAL
SWITZERLAND

GASTRONOME
— CAFÉ —

Inflagranti
Caffè

DELIZIO
PIACERE PURO