

# NOTRE OFFRE DE CAFÉ.

Passion, plaisir,  
fidélisation de la clientèle.





## LE LONG CHEMIN DU GRAIN À LA TASSE

Notre assortiment de café est aussi varié que les goûts de votre clientèle. Grâce à la longue expérience de Delica AG dans l'achat, la torréfaction et le traitement du café, nous pouvons proposer à chaque client ou cliente le produit qui lui convient. Peu importe que ce soit du café en grains, moulu, en capsules ou en dosettes Office: avec nos produits, chaque tasse de café est un véritable plaisir. Mais avant d'en arriver là, le café entreprend un long périple. Suivez-nous dans ce voyage, de l'origine à la tasse.

### CULTURE RESPONSABLE DU CAFÉ

Les grains de nos cafés arabica et robusta proviennent de plantations de premier choix, pratiquant une culture durable certifiée. Des partenariats de longue date sont à la base de la qualité élevée et fiable de notre café. Les pays d'origine de nos cafés verts se trouvent dans ce que l'on appelle la «ceinture du café». Il s'agit de régions situées de part et d'autre de l'équateur, et dont le climat est propice à la culture du café.

### PRÉPARATION MINUTIEUSE

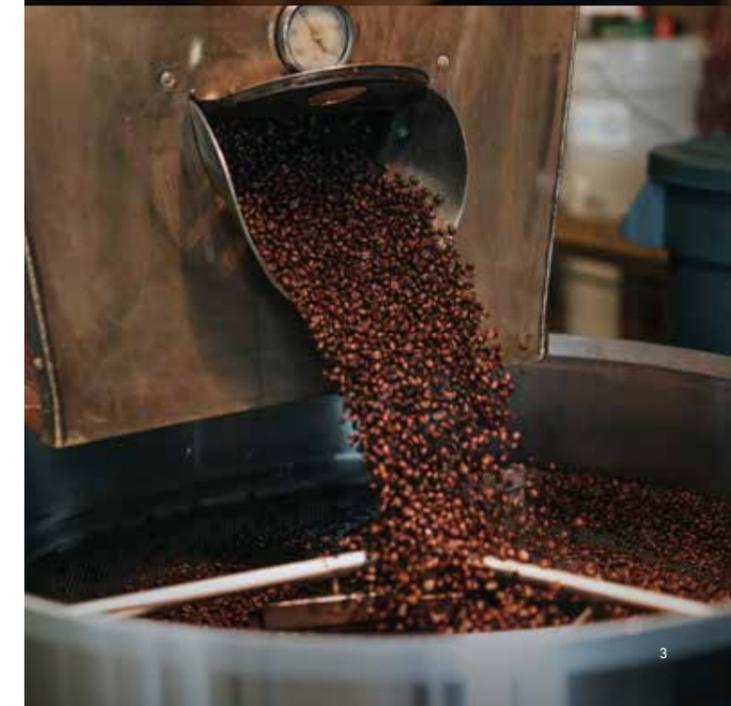
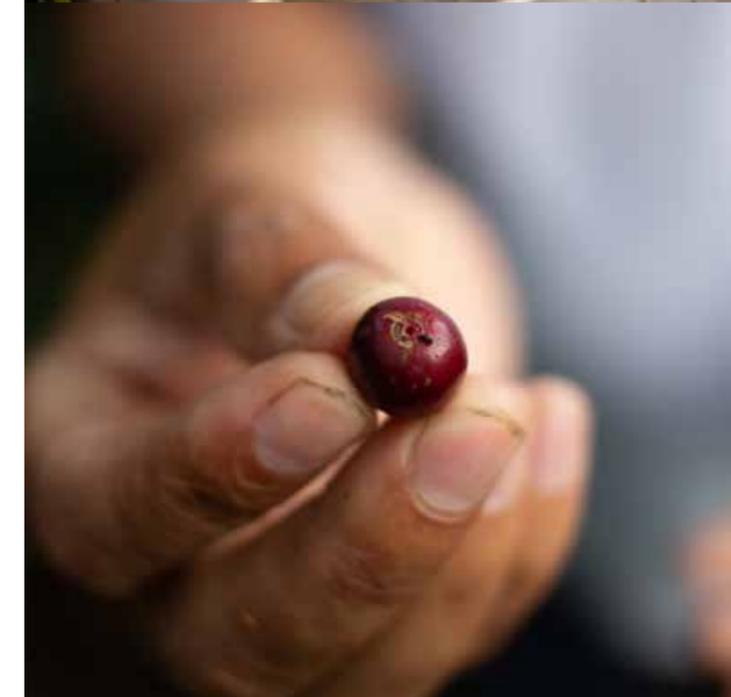
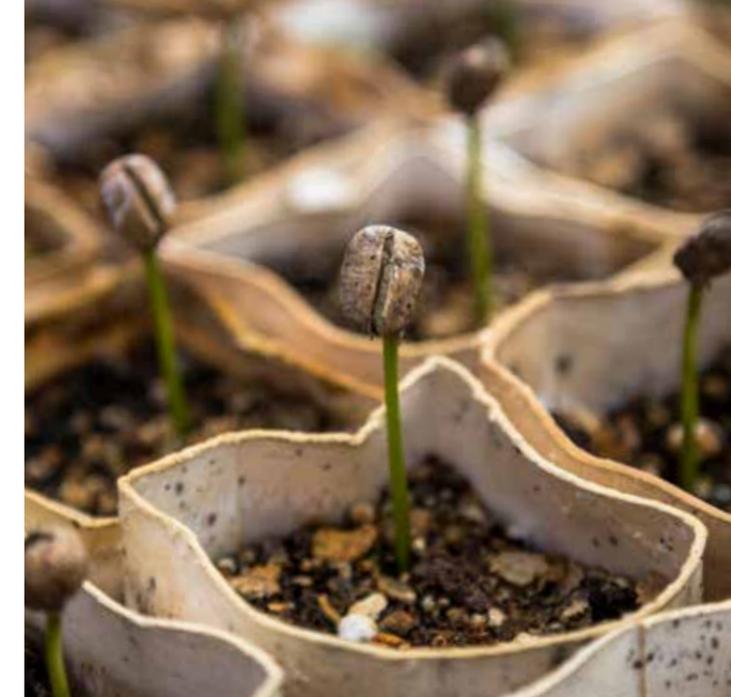
Pour pouvoir stocker le café, il faut retirer la pulpe et la peau du fruit, le mucilage et la parche du grain. Les méthodes les plus courantes sont le traitement humide et le traitement à sec. Toutes deux sont généralement effectuées sur le lieu d'origine. Le choix de la méthode dépend surtout de l'infrastructure, mais le traitement influence le profil de goût du café.

### BLENDING HARMONIEUX

Le blending est le mélange de plusieurs cafés verts. Ce n'est que lorsque les variétés de café vert se complètent et s'accordent idéalement entre elles que l'on obtient un produit final harmonieux. Le blending permet non seulement d'obtenir des profils de goût plus complexes, mais aussi une qualité constante, par la compensation des variations naturelles du goût des différentes variétés.

### TORRÉFACTION DOUCE

Tous nos cafés sont torréfiés et emballés avec soin dans l'une des plus grandes usines de torréfaction de Suisse. Des spécialistes de la torréfaction déterminent pour chaque mélange un profil de torréfaction, qui confère au café l'intensité souhaitée et permet à ses arômes de se développer de manière idéale.

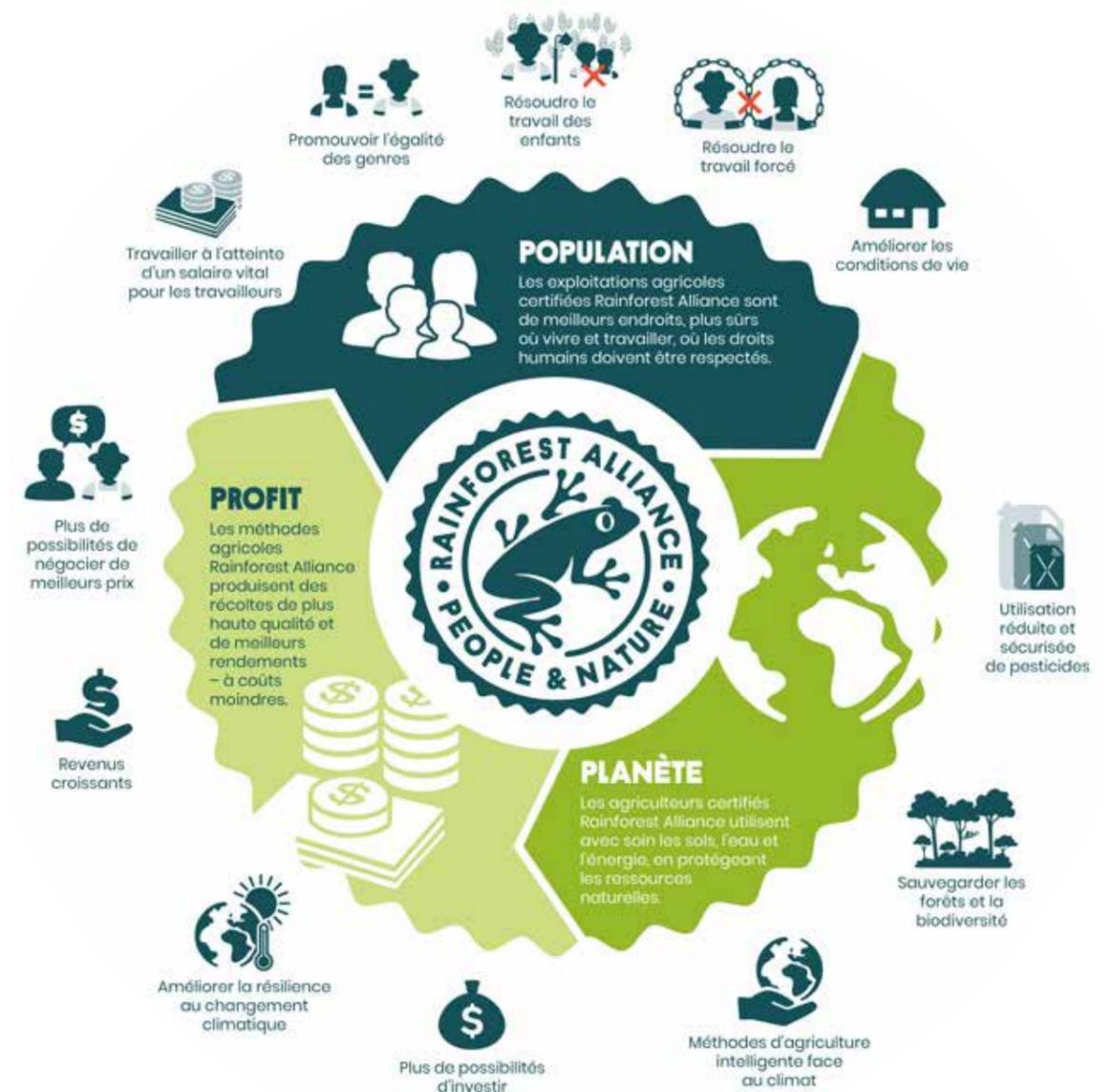


# POPULATION, PLANÈTE, PROFIT



## L'IMPACT DE RAINFOREST ALLIANCE

Avec notre café, nous souhaitons contribuer à un avenir meilleur pour l'homme et la nature. C'est pourquoi nous achetons presque tous nos cafés dans des exploitations certifiées Rainforest Alliance.



En savoir plus: [ra.org](http://ra.org)



## NOTRE SOLUTION POUR VOTRE MODÈLE D'ENTREPRISE

### RESTAURANTS ET CAFÉS

Un bon café favorise la satisfaction de la clientèle. Notre assortiment de grains soigneusement sélectionnés couvre plusieurs catégories de qualité et permet à chaque établissement de trouver la gamme qui lui convient. L'expérience client est complétée par une vaisselle en porcelaine adéquate. Si vous souhaitez éviter d'investir dans un moulin à café professionnel, nous avons la possibilité de vous proposer des appareils de location.



### RESTAURATION DES ÉTABLISSEMENTS DE SOINS

Que ce soit dans les services, par le personnel ou dans la restauration interne, le café s'y consomme partout. Mais les exigences en matière de goût et de préparation diffèrent, entre le simple besoin de caféine et le moment de bien-être convivial. Chez nous, votre contact personnel sera une seule et même personne, pour tous les domaines et systèmes de solutions.



### HÔTELLERIE

Un concept hôtelier global doit tenir compte des différents domaines d'utilisation. Ceux-ci se distinguent par leur taux d'occupation et leur besoin d'espace, mais pas par leur exigence de qualité. Les systèmes de portions individuelles, un plus apprécié dans les chambres, le café en grains dans la salle de petit-déjeuner, et les dosettes Office dans l'espace séminaire, garantissent un séjour agréable.



# CAFÉ ROYAL

SWITZERLAND



## LE PLAISIR DU CAFÉ SANS COMPROMIS

Café Royal ne fait aucun compromis sur le goût, car ce n'est certainement pas ce que veut votre clientèle. C'est pourquoi Café Royal s'est fixé pour objectif une torréfaction parfaite du café. Cela nécessite, outre une longue expérience, le courage de rompre avec les traditions et de se renouveler sans cesse. Et ce, avec un seul objectif: la meilleure des qualités et le goût le plus raffiné.



1kg

### CREMA

Des notes délicates et équilibrées de caramel parachèvent ce moment de plaisir crémeux.

INTENSITÉ: ●●●○○



N° ART.: 1017.031.600.00

EAN: 7617014178316



1kg

### ESPRESSO

Cet espresso intense est garant d'une expérience gustative onctueuse et aromatique, dans l'esprit italien.

INTENSITÉ: ●●●●●



N° ART.: 1017.554.000.00

EAN: 7617014178323



1kg

### ESPRESSO FORTE

Des arômes de torréfaction et de noisettes caractérisent ce café équilibré.

INTENSITÉ: ●●●●●



N° ART.: 1017.140.200.00

EAN: 7617014192824



250kg

### DECAFFEINATO

Décaféiné avec soin, il offre un arôme équilibré pour un moment de plaisir incomparable.

INTENSITÉ: ●●●○○



N° ART.: 1016.942.100.00

EAN: 7617014178484



1kg

### BIO CREMA

Des arômes de torréfaction persistants alliés à des notes discrètes de cacao parachèvent ce moment de plaisir aromatique et puissant.

INTENSITÉ: ●●●●○



N° ART.: 1017.233.300.00

EAN: 7617014178163



1kg

### BIO ESPRESSO

Un espresso raffiné et aromatique, caractérisé par une légère acidité, pour un moment de plaisir incomparable.

INTENSITÉ: ●●●●○



N° ART.: 1017.583.500.00

EAN: 7617014178187



**COMPATIBLE AVEC LE SYSTÈME NESPRESSO®\* PROFESSIONNEL.**



**RISTRETTO**

Un ristretto intense et puissant, agrémenté de fines notes de chocolat noir et de fruits des bois.

INTENSITÉ: ●●●●●●●●●○



N° ART.: 1017.093.700.00  
EAN: 7617014173014

50



**ESPRESSO FORTE**

Un espresso au caractère affirmé, avec un soupçon de réglisse.

INTENSITÉ: ●●●●●●●●○○



N° ART.: 1016.660.100.00  
EAN: 7617014173045

50



**LUNGO**

Un lungo avec des notes de noisette et de chocolat, et un délicat goût de caramel.

INTENSITÉ: ●●○○○○○○○○



N° ART.: 1016.779.300.00  
EAN: 7617014187738

50



**LUNGO FORTE**

Un café riche et corsé, avec une nuance de tabac.

INTENSITÉ: ●●●●○○○○○○



N° ART.: 1016.553.300.00  
EAN: 7617014173007

50



**ESPRESSO DECAFFEINATO**

Un café décaféiné très digeste, aux arômes délicats d'orange et de noisette.

INTENSITÉ: ●●●●●●●○○○



N° ART.: 1017.126.100.00  
EAN: 7617014173069

50



**BIO ESPRESSO FORTE**

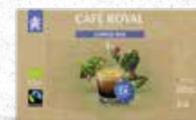
L'Espresso Forte bio est un café arabica noble, qui se distingue par une fine note de noisette et un arôme corsé.

INTENSITÉ: ●●●●●●●○○○



N° ART.: 1018.844.700.00  
EAN: 7617014201038

50



**BIO LUNGO**

Cet élégant café bio séduit par ses notes parfaitement équilibrées de cacao et de noisette.

INTENSITÉ: ●●●●●●●○○○



N° ART.: 1016.828.500.00  
EAN: 7617014197034

50



Nous vous proposons une solution complète avec des machines de location adaptées à vos besoins. N'hésitez pas à vous adresser à votre conseiller ou conseillère clientèle.

**COMPATIBLE AVEC LE SYSTÈME NESPRESSO®\*.**



**ESPRESSO**

Un espresso relevé avec une acidité délicate et une légère note de curcuma.

INTENSITÉ: ●●●●○○○○○○



N° ART.: 1016.567.800.00  
EAN: 7617014193197

36



**LUNGO DECAFFEINATO**

De délicates notes de miel de fleurs et un corps velouté caractérisent cet élégant Decaffeinato.

INTENSITÉ: ●●○○○○○○○○



N° ART.: 1016.895.200.00  
EAN: 7617014189602

10



**LUNGO**

Un café à l'acidité délicate, aux arômes harmonieux, rehaussé d'une subtile note de caramel.

INTENSITÉ: ●●●●○○○○○○



N° ART.: 1016.528.900.00  
EAN: 7617014193159

36

\*Cette marque est la propriété de tiers qui n'ont aucune relation avec Swiss Gastro Solutions.

\*Cette marque est la propriété de tiers qui n'ont aucune relation avec Swiss Gastro Solutions.

# Inflagranti Caffè



## DÉCOUVREZ TOUTE LA PASSION DU CAFÉ

Offrez à vos hôtes le plaisir passionné du café: l'assortiment Inflagranti comprend des mélanges de grains de la meilleure qualité, créés avec soin, spécialement pour la restauration.



1kg

### CREMA

Des arômes de cassis et de myrtille caractérisent ce noble mélange de café. Ses subtiles notes de réglisse et de cacao s'allient à un crémeux et à une onctuosité extrêmes.

INTENSITÉ: ●●●○○



N° ART.: 1017.129.300.00

EAN: 7617014120926



1kg

### ESPRESSO

Des arômes de baies noires, de chocolat noir et de réglisse caractérisent ce café corsé et puissant.

INTENSITÉ: ●●●●○



N° ART.: 1017.279.700.00

EAN: 7617014120940



1kg

### ESPRESSO FORTE

Cet espresso puissant se distingue par une légère acidité. Des nuances de cognac et de tabac confèrent à ce mélange de café fort et typiquement italien un arôme ardent, avec une note âpre.

INTENSITÉ: ●●●●●



N° ART.: 1017.601.300.00

EAN: 7617014122500



500g

### CLASSICO

De douces notes de miel et de sirop d'agave soulignent la texture veloutée du Classico Inflagranti. Un soupçon d'orange et de bois de santal complète ce mélange raffiné.

INTENSITÉ: ●●○○○



N° ART.: 1017.031.600.00

EAN: 7617014178316



1kg

### ESPRESSO BIO

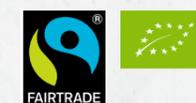
Ce café bio aromatique, marqué par une discrète pointe d'acidité, se caractérise par un arôme de chocolat noir.

INTENSITÉ: ●●●●○



N° ART.: 1016.714.200.00

EAN: 7617014181927



1kg

### CREMA BIO

Combinée à des notes de cacao, son acidité raffinée en fait une expérience gustative unique, en version lungo.

INTENSITÉ: ●●●●○



N° ART.: 1017.647.600.00

EAN: 7617014182504



# GASTRONOME

— CAFÉ —

## LE BON CAFÉ POUR TOUTES LES EXIGENCES

Choyez votre clientèle avec la délicieuse sélection de Gastronomo. Qu'il soit en grains ou moulu, avec Gastronomo, vous bénéficiez d'un produit fiable qui répond à toutes les exigences.



1kg

### CREMA

Ce café convainc par le juste équilibre entre le fruité et l'acidité; pour une expérience gustative intense et crémeuse.

INTENSITÉ: ●●○○○



N° ART.: 1017.134.700.00  
EAN: 7610200339034



1kg

### ESPRESSO

Cet expresso se caractérise par une très fine acidité et des arômes de terre et de cacao.

INTENSITÉ: ●●●○○



N° ART.: 1017.537.200.00  
EAN: 7610200320292



1kg

### INTENSO

Cet expresso à la torréfaction sombre convainc par ses notes de cacao et son léger goût de noisette en fin de bouche.

INTENSITÉ: ●●●●○



N° ART.: 1017.046.100.00  
EAN: 7617014173809



500g

### FILTRE MOUTURE FINE

Ce café filtre fort, à la mouture fine et aux arômes de noisette, est peu acide et donc très digeste.

INTENSITÉ: ●●●●○



N° ART.: 1017.372.100.00  
EAN: 7610200339041



500g

### FILTRE MOUTURE GROSSIÈRE

Ce café grossièrement moulu séduit par ses notes fruitées. Son arôme persistant évoque le raisin noir en fin de bouche.

INTENSITÉ: ●●○○○



N° ART.: 1017.267.700.00  
EAN: 7617014159032



# DELIZIO



## PUR PLAISIR DU CAFÉ POUR VOS HÔTES

Delizio est un système à capsules de café suisse, qui convainc par l'interaction parfaite entre chacune de ses machines et les capsules qui lui correspondent. L'idéal pour choyer votre clientèle dans sa chambre.



☕ 48

### RISTRETTO FORTE

L'acidité raffinée de ce ristretto se fond aux arômes intenses que crée la torréfaction avec une note de malt prononcée. Un soupçon de bois de chêne vient équilibrer l'ensemble pour offrir un café puissant et charpenté, persistant en bouche.

INTENSITÉ: ●●●●●



N° ART.: 1016.857.000.00

EAN: 7617014143727



☕ 48

### ESPRESSO CLASSICO

Cet espresso classique se caractérise par son adicité complexe et noble. Des notes florales se mêlent aux légers arômes de noisette et confèrent à cet espresso son élégance et une forte personnalité.

INTENSITÉ: ●●●○○



N° ART.: 1018.508.600.00

EAN: 7617014200116



☕ 12 / 48

### LUNGO CREMA

Une charpente douce et une acidité délicatement fraîche confèrent à ce café toute son élégance. Des arômes suaves viennent parfaire ce délicieux mélange.

INTENSITÉ: ●●●○○



N° ART.: 1017.290.400.00 /  
1018.483.800.00

EAN: 7617014174912 / 7617014200093



☕ 48

### LUNGO FORTISSIMO

Ce café d'une grande richesse se caractérise par des arômes de torréfaction persistants et d'agréables notes de tabac. Une acidité subtile et un corps moyen mettent en valeur la richesse de ce café.

INTENSITÉ: ●●●●○



N° ART.: 1018.477.500.00

EAN: 7617014200130



☕ 12

### LUNGO DECAFFEINATO

Les notes douces de torréfaction s'harmonisent avec l'acidité fraîche de ce savoureux décaféiné. Les discrets arômes exotiques combinés à une touche de malt déploient pleinement leur agréable parfum dans le palais.

INTENSITÉ: ●●●○○



N° ART.: 1017.070.200.00

EAN: 761701417496



Recevez vos machines Delizio en combinaison avec l'achat de café en grains comme solution complète. N'hésitez pas à demander à votre conseiller ou conseillère clientèle.



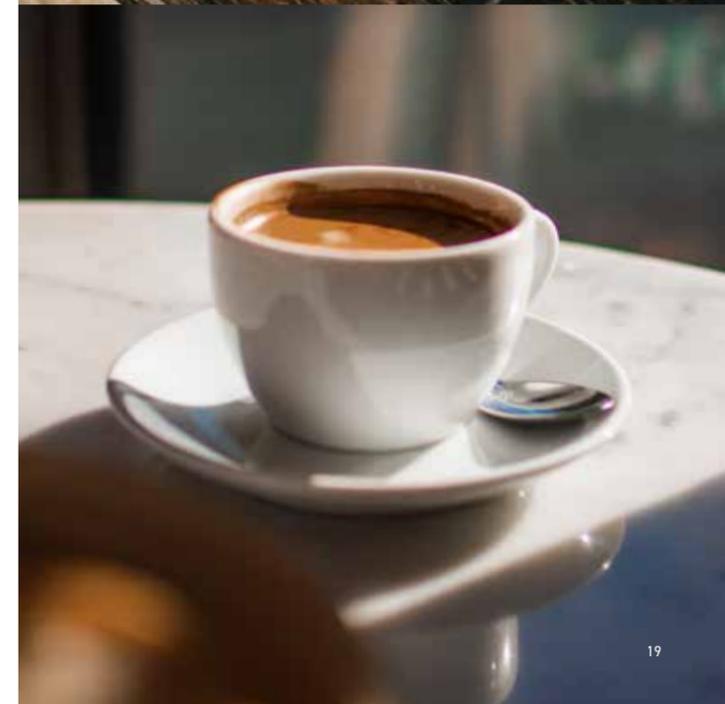


## CONSEIL ET SERVICE PERSONNALISÉS

Quel est le système de café qui me convient le mieux? Quel est le bon degré de mouture pour mon moulin à café? Quel doit être le dosage du café? Quelle doit être la température de l'eau? Chacune des réponses à ces questions constitue un facteur-clé, pour une préparation réussie du café.

Comme c'est la machine qui fait le café, elle joue un rôle déterminant dans sa qualité. Nous contrôlons donc régulièrement ses réglages, en concertation avec vous. Pour que le résultat en tasse soit toujours optimal.

Nos conseillers et conseillères, titulaires de la certification barista, sont à vos côtés pour vous aider à introduire nos marques de café. Bien entendu, nous vous proposons également des formations, ainsi qu'à votre équipe. Si vous ne connaissez pas encore votre conseiller ou votre conseillère, n'hésitez pas à consulter notre site [swissgastrosolutions.ch](http://swissgastrosolutions.ch) pour trouver votre personne de contact.



# CAFÉ ROYAL

SWITZERLAND

GASTRONOME  
— CAFÉ —

Inflagranti  
Caffè

DELIZIO  
PUR PLAISIR

