





Chi beve Amigos Caffè trova tutto il senso del nostro calore, del nostro lavoro, e della nostra famiglia.

I'A7IFNDA

UN PUNTO FERMO NEL MERCATO DEL CAFFÈ

Amigos Caffè ha più di trent'anni di esperienza e passione nella torrefazione, vendita e distribuzione del caffè. Nata nel 1980 a Trieste, città punto di riferimento storico dell'intera filiera, l'azienda ha saputo crescere e consolidarsi grazie al lavoro del suo fondatore Severino Mingardi e della sua famiglia, che continua a tramandare la tradizione e l'arte della torrefazione

Oggi gli stabilimenti di Amigos Caffè occupano una superficie di 11.000 mg e possono contare su impianti moderni che producono in media 1.600 Kg di caffè all'ora.

ILMERCATODIAMIGOS CAFFÈ NON HA CONFINI

L'esperienza ci ha portati lontano, permettendoci di coltivare nel tempo rapporti commerciali in tutta Italia e con i Paesi dell'Est, Centro e Nord Europa. Oggi possiamo affermare di conoscere bene i gusti e le necessità dei nostri clienti, che soddisfiamo con molte delle nostre migliori miscele, anche con realizzazioni c/terzi.

IL PRODOTTO MISCELE PER TUTTI I GUSTI

La selezione della materia prima è alla base del successo di Amigos Caffè. Le ricette delle diverse miscele variano le percentuali di robusta e di arabica a seconda del gusto dei clienti. Le 10 qualità di Amigos Caffè sono in grado di soddisfare tutti i palati e tutte le fasce di prezzo, da quello più orientato a una certa intensità e corposità, tipico delle zone mediterranee, a quello che predilige una maggiore delicatezza, fino ad arrivare alla miscela "riserva" Il Mingardi S, frutto della selezione di ben sei origini di caffè e destinata alla clientela amante di un gusto armonico ed equilibrato.

I NOSTRI

PIÙ DI 30 ANNI DI ESPERIENZA 11.000 MO DI STABILIMENTO 1.600 KG DI CAFFÈ ALL'ORA IN MEDIA 10 MISCELE DIVERSE 1 MISCFL A "RISERVA"

100% DI COMPETITIVITÀ

OUALITÀ **ROSSA**

Miscela di caffè torrefatto dal gusto forte ed intenso.

Sfumature leggermente legnose, ma avvolgenti. Tazza piena con buona pulizia. Essenze di forza e fragilità dell'Africa Nera.

Molto indicata per il consumo familiare, si predilige preferibilmente al mattino perché in grado di conferire la giusta carica ad una nuova giornata lavorativa.









TOSTATURA



100% miscela di caffè Robusta

Media

Aromaticità

Corpo

Dolcezza

Equilibrio

CONFEZIONI DISPONIBILI





1000g 1000g (con valvola) 500a 250g

OUALITÀ EXTRABAR

Miscela di caffè torrefatto dal gusto amabile. Fragranza dall'aroma deciso, semplice e naturale.

Inizialmente realizzata e studiata per le sole macchine a distribuzione automatica, ora introdotta anche negli esercizi pubblici e nella ristorazione per specifica richiesta del cliente europeo ed extra europeo.

Ideale come pausa caffè a metà mattinata. bene ad alternarli con dei caffè decaffeinati.





TOSTATURA Aromaticità 95% Corpo Arabica Robusta Dolcezza Chiara Equilibrio



QUALITÀ

Miscela di caffè torrefatto dal gusto puro, incisivo e dinamico. L'aroma euforizzante suscita sensazione di benessere e buonumore.

Magica e contagiosa energia dei paesi tropicali.

A casa, in ufficio, al bar, con gli amici, guesta miscela di caffè si degusta in ogni momento della giornata, preferibilmente utilizzando la macchina per il caffè espresso.



TOSTATURA Aromaticità 20% 80% Corpo Media Arabica Robusta Dolcezza Equilibrio



OUALITÀ ESPRESSO

La crema spessa in tazza, l'acidità quasi inesistente e un buon equilibrio, le assicurano un retrogusto delicato, ma persistente.

Nato dalla richiesta proveniente dal mercato russo, questa miscela di caffè è particolarmente ideale per l'horeca e per il vending per il suo gusto pieno ed esotico dall'aroma fine e intrigante.

Questa miscela è disponibile in grani per il bar e per i distributori automatici di caffè.



TOSTATURA Aromaticità 40% 60% Corpo Media Arabica Robusta Dolcezza Equilibrio



OUALITÀ

Miscela di caffè torrefatto dal gusto dolce e morbido. Il sapore corposo e armonico ricorda il cioccolato.

La tazza zuccherata rilascia sentori mielati. Il giusto equilibrio tra le essenze dei caffè robusta asiatici e quello dei caffè arabica centro-sud americani. Il risultato è una frangranza perfetta in grado di evocare l'atmosfera di famiglia e di casa.

Ideale per accompagnare la colazione del mattino e il dessert del pomeriggio.











TOSTATURA Aromaticità 60% 40% Corpo Media Arabica Robusta Dolcezza Equilibrio









OUALITÀ 100% ARABICA

Miscela di caffè torrefatto dal gusto vellutato e delicato. Tazza piena con fondo aromatico che lascia riconoscere le componenti nobili della miscela.

Sensazione di pace e tranquillità, profumo gentile, sensodi appagamento e benessere.

Indicata per il consumo familiare a tutte le ore del giorno utilizzando per la preparazione la classica caffettiera italiana.



COMPOSIZIONE	TOSTATURA	PROFILO ORGANOLETTICO
100% Arabica	Scura Media Chiara	Aromaticità = = = = = = = = = = = = = = = = = = =



OUALITÀ DECAFFEINATO

Il ricco sapore dei caffè più pregiati anche in una miscela decaffeinata.

Un caffè raffinato decaffeinato più leggero e digeribile che non ha nulla da invidiare ad un caffè normale.

Consigliato a soggetti sensibili e a chi supera la soglia dei 4 caffè giornalieri per cui farebbe bene ad alternarli con dei caffè decaffeinati.





TOSTATURA Aromaticità Scura 50% 50% Corpo Arabica Robusta Dolcezza

CONFEZIONI DISPONIBILI







Equilibrio

OUALITÀ **EXTRA BAR**

Il gusto per eccellenza, l'aroma, una miscela superlativa studiata con amore e con cura.

Caffè con tazza morbida e ben equilibrata, dove una buona acidità e un corpo pieno si uniscono e si completano con l'aroma conferendo un particolare profumo incisivo. fruttato e persistente.

Un concentrato di sensazioni positive, rilassatezza, benessere fisico e immersione istantanea nell'atmosfera tipica dei paesi centro sud americani.

Una miscela di caffè impareggiabile al bar, ma da degustare anche nella tranquillità dell'ambiente familiare.









TOSTATURA Aromaticità 80% 20% Corpo Media Arabica Robusta Dolcezza Equilibrio









IL MINGARDIS



Il Mingardi S è un caffè Riserva con una forte personalità. Armonia, equilibrio e appagamento sono i suoi tratti distintivi. Il Mingardi S è la realizzazione di un sogno e, insieme, un omaggio al fondatore di Amigos Caffè, Mingardi Severino.

L'esclusiva miscela di caffè tostato, 80% arabica 20% robusta, è il frutto di una viva intuizione di Arianna Mingardi e di una ricerca perseguita da Claudio Pribetic assieme a Edy Bieker, della Sandalj Trading Company.

Così è nato Il Mingardi S: l'unione di caffè pregiati che, in tazzina, evocano la rassicurante calma del colore blu, quello della "notte di stelle", una notte profonda e accogliente. Fin dal primo assaggio, la pastosa corposità dell'espresso sprigiona intensi sapori di cacao, croccantino e frutta secca che introducono a coinvolgenti percezioni di confettura d'arance.

Il retrogusto, tenace e prolungato, si arricchisce infine con notedi mandorla e una punta di miele grezzo di agrumi.

Aromaticità 20% Corpo Media Arabica Robusta Dolcezza Equilibrio









QUALITÀ **7 ORIGINI**



La qualità e l'aroma di 7 origini diverse racchiuse in un'unica tazzina.

"7 Origini" è la miscela 100% arabica corposa e d'impatto di Amigos Caffè, pensata per il settore horeca, che stupisce anche i palati più sofisticati perché non facilmente riconducibile alle miscele di questa tipologia di caffè.

Frutto di una continua ricerca di sapori, aromi e retrogusti per spingersi oltre i limiti e le convenzioni, questa miscela colpisce fin dal primo assaggio, sprigionando sul palato tutti gli aromi delle singole origini che la compongono.

Una miscela di caffè intensa nel profumo di noce tostata e cioccolato e priva di acidità nel retrogusto. La tazza si presenta cremosa, corposa e, se zuccherata, rilascia sentori fruttati altrimenti inespressi.





AMIGOS CAFFÈ S.N.C.

di Mingardi Severino e Arianna & C.

Strada delle Saline, 3 | Muggia | ITALY Tel. +39 040 9235052 Fax. +39 040 9236245 www.amigoscaffe.com info@amigoscaffe.com





