



HARDY[®]

IL CAFFÈ DI MILANO



HARDY IL CAFFÈ DI MILANO

5 | STORIA

I NOSTRI CAFFÈ

- 10 | MILANO
- 12 | EUROPA
- 14 | UNIVERSO
- 16 | PERÙ BIO
- 18 | ZANZIBAR BIO
- 20 | DECAFFEINATO
- 22 | AMERICA FILTRO
- 23 | VIRGINIA FILTRO BIO

TOP SELECTION

- 26 | CIOCCOLATA
- 27 | PANETTONE
- 28 | TEA COLLECTION
- 31 | ESPOSITORI

HARDY ACADEMY

- 34 | CAFFÈ: BARMAN CONSAPEVOLI
- 34 | CORSI: COFFEE TRAINER





HARDY

il caffè

STORIA

La storia del Caffè Hardy nasce nel 1954 in una Milano profondamente diversa da quella di oggi. Le esigenze del dopoguerra imporrebbero scelte più semplici, ma la famiglia Maja crede al contrario in una miscela di caffè di alta qualità, che diventerà in seguito leggendaria.

La città apprezza con orgoglio questa scelta di prestigio ed il Caffè Hardy comincia a rappresentare per i milanesi qualcosa in più di un semplice caffè: diventa quel rituale quotidiano di una città inclusiva e piena di magie nella quale si viveva più tempo fuori casa e nella quale si era amici al bar. È proprio in questo periodo, in una città gravida di futuro, che germoglia naturalmente l'appellativo de "il Caffè di Milano".

Quell'entusiasmo di allora è per noi oggi la molla per immaginare la possibile Milano del prossimo futuro, di innovare la tradizione con prodotti che si adeguano alla contemporaneità e di racchiudere in una tazzina di caffè tutto il sapore della Grande Milano.



1954

HARDY, IL CAFFÈ DEGLI ARDITI

Tutto inizia con i fratelli Maja che rilevano, dalla Faema, il marchio e l'impianto di torrefazione Hardy.

È il primo passo di un percorso destinato a tramandare un'eredità di passione e tradizione di inestimabile valore umano, ancor prima che professionale ed economico.



La prima tazzina Hardy del 1954

1960

SI CRESCE: DA BAR PRIVATIVA AD AZIENDA

Lo sguardo rivolto al futuro è la base del successo. Un nuovo stabilimento produttivo si impone per far fronte alle richieste dei bar e ristoranti milanesi.

Hardy si prepara a diventare qualcosa di più di una piccola torrefazione locale.

1990

LA TERZA GENERAZIONE DELLA FAMIGLIA È GIÀ SULLO SFONDO

Anni d'oro nei quali Hardy diventa tradizione e verga nuove pagine della storia del caffè nel nostro Paese. Alberto, figlio di Edoardo ed Efrem, figlio di Renato, cominciano ad assumere un ruolo più importante: si apre per loro la fase di "apprendistato manageriale", fatta di teoria e tanta pratica.





2015

UNA NUOVA ERA

È l'anno di Expo.

Un restyle importante della brand image, in occasione dell'Expo di Milano, e un calendario di eventi al quale l'azienda partecipa in prima linea sono la molla per un ulteriore impulso a cambiare.

Innovare? Sempre. Senza perdere di vista tradizione, dedizione e famiglia che rimangono punti fermi nella proiezione dell'azienda verso il futuro.

OGGI

IL CAFFÈ DI MILANO

L'obiettivo per il futuro che Hardy si è prefisso consiste nel diffondere la tradizione e la cultura del vero caffè italiano nel mondo.

Racchiudere in una tazzina di caffè tutto il sapore della Grande Milano e raggiungere mercati sempre più lontani rappresenta non solo una strategia imprenditoriale, ma un dovere morale che "il Caffè di Milano" ha verso la propria prestigiosa eredità culturale.

2006

NUOVI AMMINISTRATORI, NUOVI MERCATI

Con l'uscita degli ultimi soci, esterni alla famiglia Maja, Edoardo decide che la sua missione è conclusa e si ritira, mentre Renato assume il ruolo di Presidente del Consiglio d'Amministrazione. Per Efrem e Alberto è l'ora di mettere a frutto quanto hanno imparato, sono nominati Amministratori Delegati. Viene varata anche una politica di espansione verso l'estero.

I NOSTRI CAFFÈ

MILANO



La crema si presenta fine e con un color nocciola intenso con innumerevoli striature. Ottima la persistenza della crema in tazza così come l'intensità all'olfatto che risulta elevata. Il profumo di pan tostato, cioccolato fondente e frutta secca sono evidenti all'olfatto. La densità è elevata in equilibrio con una lieve e positiva acidità.

FAMIGLIA
MISCELE

GUSTO
DELICATO GOURMET

PROVENIENZA
HONDURAS, BRASILE E INDIA

CERTIFICAZIONE
VEGAN OK

CARATTERISTICHE



CAFFÈ IN GRANI
SACCHETTO DA 1 Kg



CAFFÈ IN GRANI
LATTINA DA 250 gr

CAFFÈ IN GRANI





MACINATO MOKA



CAFFÈ MACINATO PER MOKA
LATTINA DA 250 gr

NOVITÀ



CAFFÈ MACINATO PER MOKA
LATTINA IN ALLUMINIO DA 250 gr



MACINATO MOKA

NOVITÀ



CAPSULE COMPATIBILI NESPRESSO*
CONFEZIONE DA 10 PEZZI

**Le capsule sono compatibili con le macchine ad uso domestico a marchio Nespresso®.
Il marchio non è di proprietà di Hardy Srl né di aziende ad essa collegate.*



COMPATIBILI NESPRESSO*



COMPATIBILI EPS**



CAPSULE COMPATIBILI ESPRESSO POINT SYSTEM**
CONFEZIONE DA 25 PEZZI

***Le capsule sono compatibili Espresso Point System.
Il marchio non è di proprietà di Hardy Srl né di aziende ad essa collegate.*





MACINATO MOKA



CAFFÈ MACINATO PER MOKA
LATTINA DA 250 gr

NOVITÀ



CAFFÈ MACINATO PER MOKA
LATTINA IN ALLUMINIO DA 250 gr



MACINATO MOKA



COMPATIBILI NESPRESSO*



CAPSULE COMPATIBILI NESPRESSO*
CONFEZIONE DA 10 PEZZI

**Le capsule sono compatibili con le macchine ad uso domestico a marchio Nespresso®. Il marchio non è di proprietà di Hardy Srl né di aziende ad essa collegate.*

NOVITÀ

NOVITÀ



CIALDE*
CONFEZIONE DA 18 PEZZI



CIALDE ESE



COMPATIBILI EPS*



CAPSULE COMPATIBILI ESPRESSO POINT SYSTEM*
CONFEZIONE DA 25 PEZZI

***Le capsule sono compatibili Espresso Point System. Il marchio non è di proprietà di Hardy Srl né di aziende ad essa collegate.*



UNIVERSO



In tazza l'aspetto della crema ha un tenore che tende al testa di moro con una ottima persistenza. All'olfatto si presenta con forte intensità con sentori che ricordano le spezie, la liquirizia ma anche sentori di terra e legno di sandalo. La corposità percepita in bocca è elevata così come l'amaro, per contro ha un'acidità assente.

FAMIGLIA

MISCELE

GUSTO

FORTE ED INTENSO

PROVENIENZA

**COSTA D'AVORIO, VIETNAM
E CAMERUN**

CERTIFICAZIONE

VEGAN OK

CARATTERISTICHE



 **CAFFÈ IN GRANI**
SACCHETTO DA 1 Kg



 **CAFFÈ IN GRANI**
LATTINA DA 250 gr

CAFFÈ IN GRANI





MACINATO MOKA



CAFFÈ MACINATO PER MOKA
LATTINA DA 250 gr

NOVITÀ



CAPSULE COMPATIBILI NESPRESSO*
CONFEZIONE DA 10 PEZZI

**Le capsule sono compatibili con le macchine ad uso domestico a marchio Nespresso®.
Il marchio non è di proprietà di Hardy Srl né di aziende ad essa collegate.*



COMPATIBILI NESPRESSO*



COMPATIBILI EPS**



CAPSULE COMPATIBILI ESPRESSO POINT SYSTEM**
CONFEZIONE DA 25 PEZZI

***Le capsule sono compatibili Espresso Point System.
Il marchio non è di proprietà di Hardy Srl né di aziende ad essa collegate.*



PERÙ BIO 100% ARABICA



Il caffè in espresso ha una crema color nocciola con una tessitura finissima ed un'ottima persistenza. Si presenta con una buona potenza olfattiva ed un profumo che denota il pan tostato, il cioccolato al latte, caramello e confettura.

La compostà del caffè è discreta ed al gusto è tendenzialmente dolce senza un minimo di astringenza.



CAFFÈ IN GRANI
SACCHETTO DA 1 Kg



CAFFÈ IN GRANI

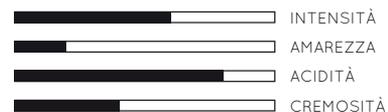
FAMIGLIA
MONORIGINE

GUSTO
SAPORITO E FRUTTATO

PROVENIENZA
PERÙ

CERTIFICAZIONE
VEGAN OK, BIOAGRICERT

CARATTERISTICHE



CAFFÈ IN GRANI
LATTINA DA 250 gr





CAFFÈ MACINATO PER MOKA
LATTINA DA 250 gr

NOVITÀ



CAFFÈ MACINATO PER MOKA
LATTINA IN ALLUMINIO DA 250 gr



MACINATO MOKA



CAPSULE COMPATIBILI NESPRESSO*
CONFEZIONE DA 10 PEZZI

**Le capsule sono compatibili con le macchine ad uso domestico a marchio Nespresso.
Il marchio non è di proprietà di Hardy Srl né di aziende ad essa collegate.*



NOVITÀ

COMPATIBILI NESPRESSO*



COMPATIBILI EPS**



CAPSULE COMPATIBILI ESPRESSO POINT SYSTEM**
CONFEZIONE DA 25 PEZZI

***Le capsule sono compatibili Espresso Point System.
Il marchio non è di proprietà di Hardy Srl né di aziende ad essa collegate.*





MACINATO MOKA



CAFFÈ MACINATO PER MOKA
LATTINA DA 250 gr

NOVITÀ



CAPSULE COMPATIBILI NESPRESSO*
CONFEZIONE DA 10 PEZZI

**Le capsule sono compatibili con le macchine ad uso domestico a marchio Nespresso®.
Il marchio non è di proprietà di Hardy Srl né di aziende ad essa collegate.*



COMPATIBILI NESPRESSO*



COMPATIBILI EPS*



CAPSULE COMPATIBILI ESPRESSO POINT SYSTEM**
CONFEZIONE DA 25 PEZZI

***Le capsule sono compatibili Espresso Point System.
Il marchio non è di proprietà di Hardy Srl né di aziende ad essa collegate.*



DECAFFEINATO



Una crema di un marrone chiaro indica subito la prevalenza di caffè Arabica. All'olfatto si presentano aroma di fieno con sentori di fava di cacao. Al gusto, inoltre, si percepisce una delicata acidità e si ripropongono fieno e cacao. A freddo, emerge un gradevolissimo sapore di nocciola tostata.



MONODOSE***

confezione da 80 pezzi

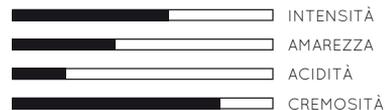
*** Le monodosi sono solo per macchine espresso professionali.

FAMIGLIA
MISCELE

PROVENIENZA
**BRASILE, ETIOPIA, INDIA,
NICARAGUA, VIETNAM**

CERTIFICAZIONE
VEGAN OK

CARATTERISTICHE



CAFFÈ IN GRANI
LATTINA DA 250 gr

CAFFÈ IN GRANI





MACINATO MOKA



CAFFÈ MACINATO PER MOKA
LATTINA DA 250 gr

NOVITÀ



CAPSULE COMPATIBILI NESPRESSO*
CONFEZIONE DA 10 PEZZI

**Le capsule sono compatibili con le macchine ad uso domestico a marchio Nespresso®.
Il marchio non è di proprietà di Hardy Srl né di aziende ad essa collegate.*



COMPATIBILI NESPRESSO*



COMPATIBILI EPS**



CAPSULE COMPATIBILI ESPRESSO POINT SYSTEM**
CONFEZIONE DA 25 PEZZI

***Le capsule sono compatibili Espresso Point System.
Il marchio non è di proprietà di Hardy Srl né di aziende ad essa collegate.*



AMERICA FILTRO



Un colore nocciola tostata ed una texture quasi perfetta catturano la vista. Al naso si presentano note di cacao e frutta secca, che poi evolvono in una sensazione di legno dolce, quasi liquirizia. Chiudono una nota burrosa unita a quella del tabacco fermentato. In bocca si percepisce una nota acida di testa; emerge poi la sua dominante grassa, piena, che termina blandamente amara ed invita al successivo sorso.

FAMIGLIA
MISCELE

GUSTO
GOURMET DI CACAO

PROVENIENZA
HONDURAS, BRASILE, INDIA

CERTIFICAZIONE
VEGAN OK

CARATTERISTICHE



CAFFÈ FILTRO



CAFFÈ MACINATO PER CAFFÈ FILTRO
LATTINA DA 250 gr



VIRGINIA FILTRO BIO 100% ARABICA



Alla vista il caffè si presenta con un'ottima texture di un colore che ricorda la noce. L'aroma inizia con una sensazione di frutta fresca che, con il raffreddarsi, evolve in una nota di noci e nocciole. In bocca una bella acidità conduce verso una sensazione di fava di cacao; una lieve astringenza chiude la degustazione, invitando al successivo sorso.

FAMIGLIA
MONORIGINE

GUSTO
VERDI NOCI E NOCCIOLE

PROVENIENZA
PERÙ

CERTIFICAZIONE
VEGAN OK, BIOAGRICERT

CARATTERISTICHE



CAFFÈ MACINATO PER CAFFÈ FILTRO
LATTINA DA 250 gr



CAFFÈ FILTRO



TOP SELECTION



CIOCCOLATA

Un preparato per cioccolate calde, dense e cremose. La consistenza morbida e vellutata accompagna l'aroma inebriante dei migliori cacao utilizzati e per la sapiente miscelazione della polvere. Buste pratiche e veloci da servire, per riscaldare cuore e corpo nei periodi più freddi.



BUSTINE
CONFEZIONE DA 50 PEZZI



PANETTONE

Il dolce tradizionale di Milano a lievitazione naturale.



PANETTONE AL CAFFÈ
CONFEZIONE DA 1 Kg

Abbiamo unito due prodotti tradizionali di Milano, caffè e panettone, in un unico dolce dagli aromi inconfondibili. Il risultato è puro piacere: innova pur rimanendo nel solco della tipicità.

Senza canditi e uvetta.

PANETTONE TRADIZIONALE
CONFEZIONE DA 1 Kg

La nostra ricetta Hardy, senza conservanti, con scorze di arancia di Sicilia e cedro diamante che conferiscono al prodotto una naturale nota agrumata. L'attenzione alla scelta di materie prime di alta qualità, rende il nostro panettone particolarmente profumato e soffice anche nel tempo: una vera delizia!



TEA COLLECTION



Una tazza di tè rappresenta un viaggio immaginario.



PRIMAVERA

Ingredienti / Tè oolong cinese, scorza d'arancia, fiori di gelsomino, fiordaliso, aromi naturali.

“Primavera” è una miscela particolarmente gradevole per il suo aroma rotondo e armonioso, che sa riempire il palato in modo vellutato ma persistente. Grazie al suo gusto raffinato e dolcemente esotico può essere la bevanda ideale per accompagnare piccoli e delicati biscotti durante un piacevole momento di relax.

Anche freddo.



ALLEGRIA

Ingredienti / Rooibos verde, mele in pezzi, berberis, buccia d'arancia, cocco a fetta, aromi, petali di rosa, petali di fiordaliso, pezzi di lampone.

L'aroma tipico dei frutti del sole si sprigiona con tutto il suo vigore in questa infusione. Dolce e morbido, è ottimo anche per essere consumato freddo, come naturale e dissetante bevanda estiva.

Privo di teina, anche freddo.



SINFONIA DI NATALE

Ingredienti / Tè nero, pepe rosa, pezzi di mela, pezzi di cannella di Ceylon, pezzi di mandorla, pezzi di vaniglia bourbon, aromi naturali.

Natale: quando la famiglia si riunisce attorno ad un caminetto acceso per celebrare la festa più bella dell'anno. Quale migliore occasione per gustare insieme questo infuso caldo ed avvolgente? Con il suo gusto unico reso inimitabile dalle spezie dolci delle quali è arricchito, riuscirà a creare una magica atmosfera.

GREEN TEA



Ingredienti / Tè verde da coltivazione biologica.

È uno dei tè verdi giapponesi più pregiati.

Appartene alla categoria dei tè detti “d’ombra” perchè coltivati senza l’esposizione diretta al sole, è ricco di vitamine e sali minerali. Il gusto del liquore che deriva dall’infusione delle foglie è fine, raffinato, piacevolmente erbaceo, con un finale molto persistente, dolce e floreale. Indicato per accompagnare una merenda o un pasto leggero a base di stuzzichini sia salati che dolci.

Da agricoltura biologica.



ENGLISH BREAKFAST



Ingredienti / Tè nero indiano e di Ceylon da coltivazione biologica.

Nata in Inghilterra, è probabilmente la miscela più famosa al mondo.

Il gusto forte e deciso di questo tè lo rende ideale per una prima colazione energetica e corroborante. Per questa miscela abbiamo selezionato tè indiani e di Ceylon, a foglia leggermente sminuzzata, prodotti da coltivazioni biologiche.

Da agricoltura biologica.



EARL GREY IMPERIAL



Ingredienti / Tè nero indiano da coltivazione biologica, aroma naturale di bergamotto.

Celebre in tutto il mondo, questa miscela è caratterizzata da un gusto pieno, fruttato e molto aromatico. Questo è il tipo di infusione che consigliamo per accompagnare la prima colazione, poiché dona la carica giusta per iniziare bene la giornata.

La nostra variante “Imperial” è costituita da tè nero Darjeeling di alta qualità arricchito dall’aroma del bergamotto di Calabria, qui proposta nella versione biologica.

Da agricoltura biologica.





DOLCEZZA

Ingredienti / Karkadè, rosa canina, mela, mirtilli, sambuco, fiordaliso, calendula, aromi naturali.

Possiamo definire questo infuso una “macedonia” di frutti rossi, dove ogni singola bacca dona tutta la sua dolcezza e aromaticità. Buonissimo sia caldo che freddo, questo infuso ristora e corrobora spirito e corpo durante la stagione fredda e rinvigorisce e disseta quando siamo afflitti dalla grande calura estiva.

FIORI DI CAMOMILLA

Ingredienti / Fiori di camomilla.

Dal bellissimo fiore che racchiude in sé il colore e il calore del sole, nasce la più famosa e rilassante delle tisane. Sorseggiata prima di coricarsi, con il dolce sapore e il delicato profumo che la contraddistingue, favorisce il riposo notturno di grandi e piccini.



LEGGEREZZA

Ingredienti /

Liquirizia radice, finocchio semi, camomilla fiori, menta piperita, genziana radice, karkadè fiori, arancia dolce scorze, melissa, salvia foglie, semi di anice e coriandolo, rosmarino foglie, lavanda fiori.

Indispensabile quando la fatica del lavoro si aggiunge alla pesantezza del cibo. Piacevole e benefico l'effetto soprattutto dopo il pasto serale.



ESPOSITORI

Eleganti vetrine per i nostri prodotti.

ESPOSITORE CAPSULE
PER COMPATIBILI NESPRESSO



COFANETTO TÈ
RACCOGLITORE BUSTINE TÈ



HARDY ACADEMY

CAFFÈ: BARMAN CONSAPEVOLI

Lo amiamo e sorseggiamo da secoli. L'abbiamo assaggiato, creato e perfezionato. È diventato qualcosa di irrinunciabile per molti. Ma qual è la sua storia? Chi ha scoperto la sua incredibile bontà? Quale percorso compie dalla sua origine alla nostra tazza? Ma soprattutto, quali sono i segreti per preparare il caffè perfetto?

Sono domande alle quali ci si aspetta che un barman esperto, amante del proprio lavoro, sappia rispondere. Ma come disse il grande Antonio De Curtis, "nessuno nasce imparato". Per questo Hardy ha fondato Hardy Academy, dove organizza corsi di formazione professionale per aspiranti barman e barman che la sanno lunga, ma che intendono affinare le loro capacità.

Un buon barman conosce tutto del caffè ed è perfettamente conscio che il momento della degustazione altro non è che la summa definitiva di una serie di attenzioni e di abilità il cui scopo finale è di ottenere quell' "espressione" di piena soddisfazione dipinta sul viso del cliente.



CORSI: COFFEE TRAINER

I Coffee Trainer di Hardy Academy saranno i vostri mentori, guide fidate che vi accompagneranno alla scoperta dei segreti per una perfetta somministrazione svelando, prima di tutto, l'arte della degustazione. Essere degustatore attento e preparato, infatti, è prerogativa principale di un Coffee Trainer. Con loro, l'esplorazione dell'universo "caffè & sua preparazione" sarà completa. I corsi organizzati dalla Hardy Academy prevedono momenti formativi e di approfondimento sui seguenti argomenti, suddivisi nelle seguenti aree tematiche:



Dal chicco all'espresso

Nozioni storiche del caffè e delle aree geografiche dove viene coltivato.

Le caratteristiche delle diverse qualità.

Tutte le fasi della vita del caffè: raccolta, lavorazione, classificazione, torrefazione, conservazione e confezionamento.

L'attrezzatura

Storia della macchina per espresso fino ai giorni nostri.

Il corretto utilizzo del macinadosatore e del pressino.

La depurazione dell'acqua.

La macinatura.

Manutenzione dell'attrezzatura.

Il mestiere del barman

Le regole per un espresso perfetto.

Le regole per un cappuccino classico.

Attrezzature da utilizzare.

Montare il latte.

Know-how esperienza e conoscenza

Linee guida nella scelta dei macchinari per la preparazione del caffè.

Scegliere al meglio l'ubicazione dell'attività.

La proposta commerciale, il merchandising e il concept del locale.





*“Il caffè è quella seducente tradizione
irrinunciabile per noi italiani.
Per questo sentiamo il dovere di fare assaporare
un sorso di eccellenza milanese in tutto il mondo”*

Alberto Maja
Amministratore Unico
Caffè Hardy



HARDY Srl

Via Turati, 38
20121 Milano - ITALY
t. +39 02 4880861
f. +39 02 45706264
info@caffehardy.com

caffehardy.com

