



**HARDY<sup>®</sup>**

---

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.

# 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.

# 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.

# **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.*



# EUROPA



La crema di questa miscela è di color nocciola con una tessitura corposa ed un'ottima persistenza. Noto la potenza olfattiva con un buon aroma di tostato a cui seguono note di fava di cacao, frutta candita e caramello. Al gusto la corposità è discreta con una lieve acidità in equilibrio con l'amaro che risulta anch'esso leggero.

FAMIGLIA

**MISCELE**

GUSTO

**CLASSICO ITALIANO**

PROVENIENZA

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

CERTIFICAZIONE

**VEGAN OK**

CARATTERISTICHE



**CAFFÈ IN GRANI**  
SACCHETTO DA 1 Kg



**CAFFÈ IN GRANI**



**CAFFÈ IN GRANI**  
LATTINA DA 250 gr





**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





**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.

Appartenente 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 agricoltura 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. Sorvegliata 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

