



Orzo
pag. 8

Miscela di caffè
pag. 12

Monorigini di caffè
pag. 22

Eccellenza di caffè monorigine
pag. 38

ESPRESSO GIADA
made in Italy



www.espressogiada.it
caffè dal mondo

Orzo

Orzo Mondo_____	€ 00,00
Orzo Mondo Ginseng_____	€ 00,00
Orzo Mondo Nocciola_____	€ 00,00

Miscele di caffè

Selection Caffé Dante_____	€ 00,00
Selection preziosa_____	€ 00,00
Selection Incanto_____	€ 00,00
Selection Estasy_____	€ 00,00
Selection America_____	€ 00,00
Selection Arabica 100%_____	€ 00,00
Selection Arabica 100% Gourmet_____	€ 00,00
Selection Rosso_____	€ 00,00
Selection Oro_____	€ 00,00
Selection Italiano_____	€ 00,00
Selection Napoli_____	€ 00,00
Selection Elisir_____	€ 00,00
Caffè e Ginseng_____	€ 00,00
Decaffeinato a Vapore_____	€ 00,00
Decaffeinato Extra a Vapore_____	€ 00,00

Monorigini di caffè

Africa Kenia Top Quality AA_____	€ 00,00
Africa Kenia Special Masai AA_____	€ 00,00
Africa Ethiopia Sidamo Berekha Estate_____	€ 00,00
Rwanda Fully Washed Bourbon Gahara_____	€ 00,00
Cuba Extra Turquino Alto Serra_____	€ 00,00
Papua New Guinea Sigri AA_____	€ 00,00
El Salvador Black Honey Red Bourbon_____	€ 00,00
El Salvador Anaerobic Orange Bourbon_____	€ 00,00
El salvador Honey Red Bourbon_____	€ 00,00

El salvador Finca Santa Adelaida_____	€ 00,00
Santo Domingo Baharona AAA_____	€ 00,00
Repubblica Dominicana Honey Barahona AA____	€ 00,00
Honduras Marcala_____	€ 00,00
Nicaragua Pacamara Gigante_____	€ 00,00
Guatemala Antigua Pastores_____	€ 00,00
Guatemala Huehuetenango_____	€ 00,00
Indonesia Bali Paradise_____	€ 00,00
Indonesia Jawa_____	€ 00,00
Brasile Pergamino sul de Minas_____	€ 00,00
India Plantation Mysore_____	€ 00,00
India Plantation Bababudan_____	€ 00,00
India Kaapi Royale_____	€ 00,00
Africa Togo_____	€ 00,00
Africa Tanzania_____	€ 00,00
Africa Congo_____	€ 00,00

Eccellenza dei Caffè

Brasilian Jacu Bird_____	€ 00,00
Indonesian Kopi Luwak_____	€ 00,00
Jamaica Blue Mountain_____	€ 00,00
New Caledonian Bourbon Pointu_____	€ 00,00
Colombia Barrique Rum Fermentation_____	€ 00,00
Panama Carmen Estate Geisha_____	€ 00,00
Guadeloupe Bonifieur Grand Cru_____	€ 00,00
Isole Galàpagos Di Santa Cruz_____	€ 00,00
Australian Skybury Extra Fancy_____	€ 00,00
Hawaii Maui Fancy_____	€ 00,00
Hawaii Kona Extra Fancy_____	€ 00,00
Puerto Rico Yauco Selecto_____	€ 00,00
Nepal Mount Everest Supreme_____	€ 00,00

La pianta del caffè, dalla ciliegia alla tazzina...

La pianta del caffè appartiene alla famiglia delle Rubiacee, ed è un arbusto sempre-verde che cresce nelle zone tropicali, dove c'è pioggia abbondante tutto l'anno e una temperatura media tra i 18 e i 24° C.

La pianta teme le gelate e impiega dai 3 ai 5 anni per dare i suoi frutti, simili a ciliegie, e dai 6 agli 8 mesi perché queste passino dall'iniziale verde acerbo al caratteristico rosso scuro. Ogni albero produce circa 2.000 ciliegie in un anno; all'interno di ognuna di esse ci sono due chicchi di caffè, o, più raramente, un solo chicco, detto "caracolito". Nonostante appartengano alla stessa famiglia, esistono molte specie diverse di questi arbusti che producono frutti dalle caratteristiche differenti: esistono in natura circa 60 specie appartenenti al genere coffea.

I ceppi più coltivati e commercializzati sono tuttavia due:

la Coffea Arabica e la Coffea Canephora (Robusta).

La prima è anche la più pregiata e rappresenta i 3/4 della produzione mondiale di caffè.

Nata nelle regioni montuose dell'Etiopia, sensibile al caldo e all'umido, l'Arabica cresce ad altitudini superiori ai 900 metri: più alta la quota, migliori saranno le qualità organolettiche del chicco di caffè tostato.

La Robusta, come dice il suo nome, resiste bene al clima caldo e ai parassiti. Diffusa nei bassopiani tropicali, cresce anche a 200/300 metri, in zone più agevoli da raggiungere e dove è più facile gestire una piantagione.

I caffè Arabica sono molto profumati, dolci, rotondi, leggermente acidi e spesso cioccolatosi, con una crema nocciola chiaro tendente al rossiccio e una gradevole punta di amaro. I caffè Robusta sono invece spigolosi, astringenti, poco profumati e più amari, con una crema marrone tendente al grigio.

Il chicco di Arabica è allungato con un solco sinuoso; quello di Robusta è tondo, con un solco rettilineo. Se Arabica e Robusta presentano lievi differenze di aspetto, sono invece profondamente diverse dal punto di vista genetico: la prima ha 44 cromosomi, la seconda solo 22.

Dal punto di vista chimico, varia invece solo il contenuto di caffeina: dallo 0,9% all'1,7% nell'Arabica, dall'1,6% al 2,8% nella Robusta.



The coffee tree, from the cherry to the cup...

The coffee tree belongs to the family of the rubiaceae, and is an evergreen shrub that grows in tropical areas where there is abundant rainfall all year round and an average temperature between 18° and 24°c. The tree or shrub must be protected from frost and takes from 3 to 5 years to produce the first fruits, which resemble cherries. These in turn take from 6 to 8 months to pass from the initial green colour when unripe to the characteristic dark red. Each tree produces approximately 2,000 cherries in a year; inside each are two coffee beans, or more rarely just one, which is known as a peaberry or caracoli.

Despite belonging to the same family, there are many different species of these shrubs that produce fruits with different characteristics: there are in fact in nature around 60 different species belonging to the *coffea* genus. However, the species that are most widely cultivated and marketed are two:

Coffea Arabica and Coffea Canephora (Robusta).

The former is also the most prized variety and represents three-quarters of the world production of coffee. Indigenous to the mountainous regions of Ethiopia, sensitive to heat and moisture, the Arabica grows at altitudes above 900 metres: the higher the altitude, the better the organoleptic qualities of the roasted coffee bean.

Robusta, as its name suggests, is more resistant to hot climates and less susceptible to parasites. Widespread in the tropical lowlands, it grows at even 200/300 metres, in areas that are easier to reach and where the plantations are easier to manage.

The Arabica Coffees are very Fragrant, Sweet and Round, slightly acidic and often chocolaty, with a crema that is hazel tending to reddish with a very pleasant bitter note.

The Robusta coffees are by contrast Sharp, Astringent, with little fragrance and More Bitter, with a brown crema tending to grey. The Arabica bean is elongated with a sinuous groove down the middle; the Robusta bean is round with a straight groove. While Arabica and Robusta differ only slightly in appearance, they are instead very different in genetic terms: the first has 44 chromosomes, the second only 22.

From a chemical aspect, however, only the caffeine content varies: ranging from 0.9 to 1.7% in the Arabica and higher in the Robusta, ranging from 1.6 to 2.8%.



Orzo

ESPRESSO GIADA
made in Italy



www.espressogiada.it
caffè dal mondo

Orzo Mondo

€ 00,00

OrzoMondo tostato e macinato.
La particolarità principale dell'orzo mondo è la completa assenza di impurità, l'aroma unico ed ineguagliabile dell'orzo senza paglia.

Wood-roasted and ground barley.
The most characteristic feature of hulled barley is the complete absence of impurities, and the unique and matchless aroma of barley without straw.



Orzo Mondo Ginseng

€ 00,00

La particolarità principale dell'Orzo Mondo è la completa assenza di impurità. L'aroma unico ed ineguagliabile dell'orzo senza paglia è arricchito con estratto secco di ginseng naturale 1% e aroma naturale di caramello.

The main characteristic of "orzo mondo", or hulled barley, is the complete absence of impurities, the unique and peerless aroma of barley without the husk, 1% dry extract of natural ginseng and natural caramel flavouring.



Orzo Mondo Nocciola

€ 00,00

La particolarità principale dell'Orzo Mondo è la completa assenza di impurità. L'aroma unico ed ineguagliabile dell'orzo senza paglia è arricchito da aromi naturali di nocciola.

The main characteristic of "orzo mondo", or hulled barley, is the complete absence of impurities, the unique and peerless aroma of barley without the husk and natural hazelnut flavouring.



Il caffè “espresso” di tradizione italiana è il risultato della miscelazione dei chicchi tostati, macinati ed infusi di diverse provenienze, specie e varietà. Combinando queste caratteristiche in modi diversi (l’acidità di uno, l’aroma floreale di un altro, la corposità di un terzo) si persegue l’obiettivo di ottenere equilibrio ed armonia nell’aroma e nel sapore. La qualità dei chicchi varia ad ogni raccolto, le miscele vanno ripensate continuamente per mantenerne la loro peculiarità. La miscelazione può avvenire prima o dopo la torrefazione (tostatura del chicco) ed è custodita segretamente da ogni “artigiano del gusto”.

Miscela di caffè

Traditional Italian ‘espresso’ coffee is the result of a blending of toasted, ground and infused beans of different provenance, species and variety. In combining the various distinctive features in different ways (the acidity of one, the floral aroma of another, the body of a third) we pursue the objective is to achieve balance and harmony in the aroma and in the flavour. The quality of the beans varies with each harvest, so that the blends have to be continuously reconceived to maintain their individual character. Blending is a kind of noble art that distinguishes each coffee-roaster. It can be performed either before or after the roasting of the bean, and the secrets are jealously conserved by each ‘craftsman of taste’.



Selection
Dante

€ 00,00



Miscela di arabica e robusta,
Jamaica Blue Mountain, Kopi Luwak,
Kenia Top, Kaapi Royale.

Trionfo di profumi, aroma inten-
so e avvolgente, morbido e dolce, con
persistenza prolungata.



Miscela di caffè

Selection

Preziosa

€ 00,00

Miscela selezionata dei migliori caffè al mondo, Arabica & Robusta provenienti dal Nepal, Cuba, Centro America, Africa e dall'India. Tazza dalla crema spessa di color cioccolato, delicata ma corposa, profumo intenso, retrogusto speziato persistente e dolce, equilibrato sul palato e acidità appena percettibile.

Select blend of the world's best Arabica and Robusta coffee, from Nepal, Cuba, Central America to Africa and India. Cup thick and chocolate coloured crema, delicate but rich, intense fragrance, persistent spicy and mild aftertaste, balanced on the palate, acidity barely perceptible.



Selection

Incanto

€ 00,00

Miscela nobile di Arabica del centro America, robusta Africana e Indiana; profumata e intensa, crema spessa dal colore cioccolato. Si distingue per il suo gusto, la sua ricchezza dei sapori e la corposità accentuata. Caffè dolce, con acidità non percettibile, aroma delicato e piacevole.

Select blend of the world's Noble Arabic blend of Central American, Robusta African and Indian; scented and intense, thick cream of chocolate color. It is distinguished by its taste, wealth of flavors and accentuated body. Sweet coffee, unattractive acidity with delicate and pleasant aroma.

Selection *Estasy*

€ 00,00

Selezione di caffè provenienti dal Brasile (arabiche) e dall'India (robusta). Un caffè dai profumi di frutta esotica e dai sapori di spezie.

Crema spessa color cioccolato, gusto delicato, acidità appena percettibile, retrogusto dolce intenso con note dolci e una buona persistenza aromatica, corpo deciso.

Coffee selection from Brazil (Arabic) and from India (robusta).

A coffee with aromas of exotic fruit and from the flavors of spices.

Thick chocolate-colored cream delicate taste, barely perceptible acidity, intense sweet aftertaste with sweet notes and a good persistence aromatic, decisive body.



Selection *America*

€ 00,00

Miscela di caffè di tradizione italiana, composta da caffè Arabica di prevalenza centro americana e Robusta proveniente da piantagioni selezionate indiane.

Crema spessa color nocciola con profumo intenso. Sapore deciso, avvolgente e cioccolatoato con Retrogusto persistente e marcato.

Traditional Italian coffee blend, made up of mostly Central American Arabica coffee and Robusta originating from selected Indian plantations.

Thick hazel-coloured cream with intense perfume. Decisive, enveloping, chocolaty flavour with Persistent and marked aftertaste.

Miscele di caffè

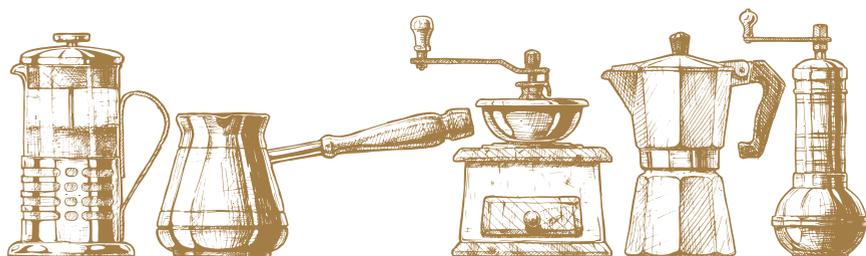
Selection

Arabica 100%

€ 00,00

Miscela di caffè di specie Arabica di diverse varietà, provenienti da piantagioni selezionate dell'America Centrale e dell' Africa. Una miscela molto profumata e ricca degli aromi tipici dei pregiati caffè Arabica. Retrogusto persistente e raffinato. Si consiglia di degustarlo con poco zucchero.

Blend of different varieties of Arabica species coffees originating from selected plantations in Central America and Africa. A very fragrant blend rich in the aromas typical of prized Arabica coffee. Persistent and elegant aftertaste. We recommend drinking with just a touch of sugar.



Selection

Rosso

€ 00,00

Miscela di caffè Arabica e Robusta corposa dal gusto piacevole, persistente e leggermente marcato.

Full-bodied blend of Arabica and Robusta coffee with a pleasant and persistent, delicately marked flavour.

Selection

Arabica 100% Gourmet

€ 00,00

Abbiamo creato la più importante e ricca miscela finora presentata, i più nobili caffè del Brasile, Porto Rico, Nepal, Kenia, Jamaica, Hawaii, centro America e altri, si fondono in un trionfo di aromi che accarezzano e maturano nelle varie fasi dell'esame sensoriale. La cremosità densa, riflette e ci riporta ai profumi dei fiori di alta montagna, sul palato si espandono sapori di pere cotte al forno ricoperte di cioccolato fondente. Una miscela divina per chi vuole il massimo assoluto.

We have created the richest and most important blend ever offered, the noblest coffees from Brazil, Puerto Rico, Nepal, Kenya, Jamaica, Hawaii, Central America and others come together in a triumph of aromas that caress and mature in the various phases of sensory appraisal. The dense creaminess reflects and takes us back to the perfumes of the flowers of the high mountains, while it expands on the palate into savours of baked pears coated in dark chocolate. A truly divine blend for those seeking the absolute maximum.



Miscela di caffè

Selection

Oro

€ 00,00

Miscela di caffè con alta percentuale di Arabica, gusto dolce e cioccolato, corpo pieno con piacevole finezza.

Coffee blend with a high percentage of Arabica, sweet chocolaty flavour and full body, with a delightful finesse.

Selection

Italiano

€ 00,00

Miscela di caffè di qualità Arabica e Robusta. Le Arabiche sono: Nicaragua Pacamara Gigante, El Salvador Finca Santa Adelaida (America Centrale) e Kenia Top Quality AA (Africa).

Le Robuste sono: Congo (Africa) e Kaapi Royale (India).

Caffè dalla crema nocciola densa, con leggere striature, gusto delicato, acidità appena percettibile, note dolci, buona persistenza aromatica.

Blend of Arabica and Robusta coffees.

Arabica: Nicaragua Pacamara Gigante,

El Salvador Finca Santa adelaide (Central America)

and Kenia Top Quality AA (Africa).

Robusta: African Congo and Kaapi Royale (India).

Deep hazel cream with light streaks, Delicate taste, Just perceptible acidity with sweet notes, good aromatic persistence.

Selection

Napoli

€ 00,00

Miscela di caffè Robusta selezionata tra le migliori, per dare gusto forte e aroma deciso.

Blend of Robusta coffee selected from among the finest to give a strong flavour and decisive aroma.

Selection

Elisir

€ 00,00

Miscela delle migliori robuste africane e delle arabiche più prestigiose al mondo.
Caffè delicato al palato, cremoso, corposità accentuata.
Si distingue per la sua dolcezza con acidità non percettibile.
Forte nel retrogusto.
Aroma piacevole e sapore persistente.

Blend of the best African Robusta and the most prestigious Arabica in the world.
Delicate coffee on the palate, creamy, accentuated body.
It stands out for its sweetness with not perceptible acidity.
Strong in the aftertaste.
Pleasant aroma and persistent flavor.

Selection

Caffè e Ginseng

€ 00,00

Selection di caffè e Ginseng.
Una miscela di caffè Arabica e Robusta dal gusto dolce e deciso, con retrogusto di caramello notevole e persistente arricchita da estratto secco di Ginseng (1%), sostanza naturale che fa parte del gruppo degli adattogeni, che dà tono a chi è stanco e rilassa chi è stressato; e da aroma naturale di caramello.

Selection of coffee and Ginseng.
Blend of Arabica and Robusta coffees with a sweet and decisive flavour and remarkable persistence in the caramel aftertaste. Ginseng is a natural substance that belongs to the category of adaptogens, since it acts as a restorative for those suffering from fatigue and relaxes those suffering from stress. 1% dry Ginseng extract, natural caramel aroma.



Decaffeinato a Vapore

€ 00,00

Miscela di specie Arabica decaffeinata a vapore d'acqua, naturalmente povera di caffeina e dalle caratteristiche di gusto fini e delicate per un risultato comunque piacevole. Dal gusto morbido e leggero.

Steam decaffeinated blend of Arabica and Robusta species, naturally low in caffeine and with fine, delicate characteristics of taste for a result that is decidedly enjoyable. Soft and light flavour.



Decaffeinato Extra a Vapore

€ 00,00

Miscela di specie Arabica e Robusta decaffeinata a vapore d'acqua, naturalmente povera di caffeina e dalle caratteristiche di gusto fini e delicate per un risultato comunque piacevole. Dal gusto corposo e delicato.

Steam decaffeinated blend of Arabica and Robusta species, naturally low in caffeine and with fine, delicate characteristics of taste for a result that is decidedly enjoyable. Full-bodied and delicate taste.



Miscele di caffè

Il caffè monorigine è un caffè solo ed esclusivamente di una piantagione e non una miscela. EspressoGiada seleziona le migliori qualità di caffè provenienti da piccole piantagioni di tutto il mondo. Tosta i pregiati chicchi, con cura maniacale, producendo così una gamma unica per varietà e qualità di caffè monorigine. Dopo aver confezionato in cialde le preziose polveri, avrete finalmente la possibilità di provare il vero gusto del caffè monorigine.

Monorigini di caffè

Single-origin coffee is that which comes solely and exclusively from one plantation and is not a blend. Espresso Giada selects the best qualities of coffee originating from small plantations all over the world.

With painstaking care it roasts the precious beans, giving rise to a range of single-origin coffees that is unique in terms of quality and variety.

It then packages the precious powder in pods to give you the chance of savouring the true flavour of roasted single-origin coffee.



Africa

Kenya Top Quality AA

€ 00,00

Pura Arabica proveniente da una piantagione selezionata del Kenia, qualità Top Quality AA è la classificazione di una delle migliori selezioni.

Produzione tra i 1500 e i 2100 metri. La principale particolarità di questo caffè di specie Arabica Africano sono le sue caratteristiche organolettiche: acidità molto Spiccata, ma ben bilanciata da un ottimo corpo. Ottimo per espresso dove esprime al meglio i suoi toni Fruttati.

Pure Arabica originating from a selected plantation in Kenya, Top Quality AA is the classification of one of the finest selections.

Grown between 1,500 and 2,100 metres. The most distinctive feature of this African Arabica type of coffee is its organoleptic characteristic: a very marked acidity, but balanced by an excellent body.

Superb for espresso, where it expresses its fruity tones to the full.



Africa

Kenya Special Masai AA

€ 00,00

Lo definiscono lo “Champagne” dei caffè, dato il suo sapore ben definito e speciale, le cui principali caratteristiche sono la sua acidità complessa e peculiare dovuta ad una presenza maggiore di acido fosforico, che al palato può ricordare leggermente una bevanda gassata. La regione di Kirinyaga è rinomata per la produzione di uno dei migliori caffè del Kenya, si trova ai piedi del monte Kenya, ha un terreno vulcanico rosso ed un'altitudine che va dai 1700 ai 1800 metri. Il risultato è un caffè con compostità discreta, dall'acidità medio alta, note di agrumi, frutta ed un'aroma con note di gelsomino e cedro.

This is defined by the “Champagne” of coffees, given its well-defined and special flavor, whose main characteristics are its complex and peculiar acidity due to a greater presence of phosphoric acid, which on the palate can slightly recall a carbonated beverage. The Kirinyaga region is renowned for producing one of Kenya's best coffees, located at the foot of Mount Kenya, has a red volcanic soil and an altitude ranging from 1700 to 1800 meters. The result is a coffee with a discreet body, medium-high acidity, citrus notes, fruit and an aroma with notes of jasmine and cedar.

Africa

Ethiopia Sidamo Berekha Estate € 00,00

Pura Arabica proveniente da una piantagione selezionata dell'Ethiopia, Sidamo Berekha Estate, prodotto tra i 1500 e i 1800 metri e raccolto esclusivamente a mano.

La coltivazione è fatta ancora con sistemi antichi e questo conferisce al prodotto la caratteristica di caffè biologico naturale.

Descrizione organolettica: tazza morbida, fragrante, profumo intenso, leggera acidità.

Pure Arabica originating from a selected plantation in Ethiopia, the Sidamo Berekha Estate.

Grown between 1,500 and 1,800 metres and harvested exclusively by hand. Cultivation is still performed using ancient techniques, giving the product the characteristics of organic coffee.

Organoleptic description: mellow and fragrant cup, intense perfume, slight acidity.



Rwanda

Fully Washed Bourbon Gahara € 00,00

La piantagione si trova nella Rwanda orientale a circa 1550-1750 mt sopra il livello del mare. Caffè 100% arabica unico, di grande eleganza, passionale e avvolgente. Dal corpo vellutato; il forte impatto olfattivo richiama gli agrumi e il gelsomino. Inoltre si rivelano sentori di limone maturo e cedro candito per esaltarsi poi in note più dolci di uva moscato, mela verde e mandarino. Il suo lungo retrogusto risulta molto speziato, lieve acidità e in tazza risulta cremoso.

The plantation is located in eastern Rwanda at about 1550-1750 meters above the sea level. Unique 100% Arabica coffee, of great elegance, passionate and enveloping. With a velvety body; the strong olfactory impact recalls citrus fruits and jasmine. In addition, hints of ripe lemon and candied cedar are revealed to be exalted then in sweeter notes of muscat grape, green apple and mandarin. Its long aftertaste is very spicy, slight acidity and creamy in the cup.

Cuba

Extra Turquino Alto Serra € 00,00

Nella regione di Cuba Guantanamo viene coltivato un caffè di alta qualità il Turquino Lavado, detto anche il caffè di Cuba, che ricorda l'Hawaii o il Jamaica Blue Mountain. Cuba Turquino Lavado è un caffè 100% arabica per i giorni speciali, si distingue per il suo gusto e la ricchezza di sapori.

Caffè dolce, acidità tenue e corpo rotondo, con aroma molto piacevole, ricco, e una nota leggermente affumicata. Il suo profumo e gusto ricorda nel carattere i famosi sigari cubani. Per veri intenditori!

In the region of Guantanamo a high quality coffee is grown: Turquino Lavado, also known as Cuban coffee, which recalls both Hawaii and Jamaica Blue Mountain. Cuba Turquino Lavado is a 100% Arabica coffee, for special occasions, distinguished by a flavour, richness and savour. Coffee with a delicately sweet acidity and a well-rounded body, featuring an extremely pleasant and rich aroma with a slightly smoky note. The character of its fragrance and flavour recall the famous Cuban cigars. For true connoisseurs!



Papua New Guinea

Sigri AA

€ 00,00

Nella Papua Nuova Guinea la piantagione Sigri, situata nella valle di Waghi ad un'altitudine di circa 1600 metri gode di un'ottima reputazione per la produzione di caffè di alta qualità. Ogni ciliegia, ogni chicco, vengono accuratamente selezionati effettuando uno scrupoloso controllo di qualità, dalla raccolta a mano alla fase di essiccazione, per ottenere un risultato in tazza di un equilibrio sensazionale tra dolcezza e acidità. In tazza si presenta come un caffè con note di frutta secca e di pan di zenzero, un caffè molto elegante.

In Papua New Guinea the Sigri plantation, located in the Waghi valley at an altitude of about 1600 meters, enjoys an excellent reputation for the production of high quality coffee. Each cherry, each bean, is carefully selected by performing a scrupulous quality control, from harvesting by hand to drying, to obtain a result of a sensational balance between sweetness and acidity. In the cup looks like a coffee with notes of dried fruit and gingerbread, a very elegant coffee.

El Salvador

Black Honey Red Bourbon

€ 00,00

Caffè proveniente dalla regione di Santa Ana coltivato ad un' altitudine di circa 1.600 metri. Il microclima qui fornisce un habitat ideale per caffè di alta qualità, il caffè viene lasciato al suo sviluppo naturale in altezza poi viene raccolto a mano, altamente selezionato, spolpato e poi asciugato. Notevole impatto olfattivo che svela note di cioccolato e liqueur, poi confermate all'assaggio: cioccolatino fondente al rum arricchito di mandorle tostate e noci. Nel retrogusto sentori di agrumi e caramello scuro.

Coffee from the Santa Ana region grown at an altitude of about 1,600 meters. The microclimate here provides an ideal habitat for high quality coffee, the coffee is left to its natural development in height then is hand-picked, highly selected, stripped and then dried. Remarkable olfactory impact that reveals notes of chocolate and liqueur, then confirmed upon tasting: dark chocolate with rum enriched with toasted almonds and walnuts. In the aftertaste hints of citrus and dark caramel.



El Salvador

Anaerobic Orange Bourbon

€ 00,00

Qualità Arabica per un caffè di spiccata struttura e acidità che riempiono il palato di densi sapori di frutta tropicale e miele ai fiori d'agrumi, rivelano nell'ostinato retrogusto un carattere da vincitori. Giudicato dall'accademia del caffè il più buon caffè dell'anno.

Quality Arabica coffee with a distinctive structure and acidity that fills the palate with dense flavours of tropical fruit and citrus flower honey, revealing a winning streak in its obstinate aftertaste. Judged the best coffee of the year by the Accademia del Caffè.

El Salvador

Honey Red Bourbon

€ 00,00

La piantagione si trova nel punto più alto, lungo le pendici orientali del vulcano Lamatepec e per questo motivo viene chiamata "the farm of the morning sun". I frutti maturi vengono raccolti dall'albero del caffè, vengono depolpati e lasciati in uno strato di mucillaggine che contiene molti zuccheri e acidi secondo il metodo Honey. Una volta messi ad asciugare i chicchi devono essere agitati più volte ogni ora fino a che non raggiungono la percentuale di umidità desiderata. L'asciugatura al sole richiede più tempo poiché durante la notte la mucillaggine raccoglie l'umidità presente nell'aria. Il caffè lavorato secondo il metodo Honey ha in genere un'ottima dolcezza e una acidità ben bilanciata oltre ad una buona aromaticità perché durante il processo di asciugatura gli zuccheri presenti nella mucillaggine riescono ad essere assorbiti dal chicco.

The plantation is located at the highest point, along the eastern slopes of the Lamatepec volcano and for this reason is called "the farm of the morning sun". The ripe fruits are picked from the coffee tree, are de-blasted and left in a layer of mucilage that contains many sugars and acids. According to the Honey method, once the beans have dried, they must be shaken several times every hour until they reach the desired percentage of humidity. Drying in the sun takes longer because during the night the mucilage collects moisture from the air. The coffee processed according to the Honey method generally has an excellent sweetness and a well-balanced acidity as well as a good aromatic quality because during the drying process the sugars present in the mucilage can be absorbed by the grain.

El Salvador

Finca Santa Adelaida

€ 00,00

Qualità Arabica per un caffè di spiccata struttura e acidità che riempiono il palato di densi sapori di frutta tropicale e miele ai fiori d'agrumi, rivelano nell'ostinato retrogusto un carattere da vincitori. Giudicato dall'accademia del caffè il più buon caffè dell'anno.

Quality Arabica coffee with a distinctive structure and acidity that fills the palate with dense flavours of tropical fruit and citrus flower honey, revealing a winning streak in its obstinate aftertaste. Judged the best coffee of the year by the Accademia del Caffè.

Santo Domingo

Barahona AA

€ 00,00

Il Santo Domingo Barahona prende il nome dalla sua terra di origine, la provincia di Barahona nella Repubblica Dominicana e viene coltivato su un terreno misto tra collinare e montuoso ad un'altitudine di 900m, parzialmente argilloso. Caratteristiche che contribuiscono a rendere il chicco di caffè un'arabica di elevata qualità, distinguendosi per la sua buona corposità e la bassa acidità. Il Santo Domingo Barahona è caratterizzato da un aroma piacevole con retrogusti di cacao fondente, noce e una punta di tabacco da sigaro, pulito e persistente con una gradevole nota speziata.

Santo Domingo Barahona takes its name from its land of origin, the province of Barahona in the Dominican Republic and is grown on a mixed terrain between hilly and mountainous at an altitude of 900m, partially clayey. Features that contribute to making the coffee bean a high quality Arabica, distinguished by its good body and low acidity. Santo Domingo Barahona is characterized by a pleasant aroma with aftertaste of dark cocoa, walnut and a hint of cigar tobacco, clean and persistent with a pleasant spicy note.



Repubblica Dominicana

Honey Barahona AA

€ 00,00

Il caffè "Barahona" cresce in piantagioni ombreggiate sulla mitica isola Hispaniola, appendice emergente della catena vulcanica che abbraccia i Caraibi. Arabica di alta qualità, perfetto in tostatura, è il migliore caffè di altura della Repubblica Dominicana. Caratterizzato per la sua dolcezza e bassa acidità. Corpo elevato e ricca aromaticità: intensi sentori di orzata, torrone e caramello si sposano a quelli della frutta disidratata. Il retrogusto fruttato è semplice, ma davvero ricco di sfumature lievemente speziate, con un piacevole sentore di tabacco tostato.

The "Barahona" coffee grows in shady plantations on the mythical Hispaniola island, an emerging appendix of the volcanic chain that embraces the Caribbean. High quality Arabica, perfect for roasting, is the best deep-sea coffee in the Dominican Republic. Characterized by its sweetness and low acidity. High body and rich aroma: intense hints of barley, nougat and caramel are combined with those of dehydrated fruit. The fruity aftertaste is simple, but really rich in slightly spicy nuances, with a pleasant hint of toasted tobacco.

Honduras

Marcala

€ 00,00

Marcala si trova nella parte sud-occidentale dell'Honduras nel dipartimento di LA PAZ, ad una altezza di circa 1.300 metri.

Le prime coltivazioni risalgono al 1866 e subito si riconobbe l'eccezionale qualità del caffè coltivato con caratteristiche agro-ecologiche.

Dalla qualità superba del caffè, riconosciuto come uno dei migliori dell'Honduras, nasce la prima denominazione di origine protetta di caffè Marcala senza precedenti. Il caffè prodotto a Marcala è un caffè complesso, profumato con acidità vivace e brillante, con corpo morbido vellutato dai sapori di agrumi arancia e pesca, con retrogusto floreale.

Marcala is situated in the south-eastern part of Honduras in the department of La Paz at a height of around 1,300 metres.

The first plantations date to around 1866, and the exceptional quality of the coffee, grown using agroecological methods, was immediately apparent.

The superb quality of this coffee, recognised as one of the best in Honduras, gave rise to the very first protected denomination of origin, the unprecedented "Marcala coffee".

The coffee produced in Marcala is a complex coffee, fragrant with lively and brilliant acidity, a soft and velvety body, hints of citrus fruits, orange and peach and a floral aftertaste.

Nicaragua

Pacamara Gigante

€ 00,00

Coltivato in piantagioni di alta montagna, all'ombra di antichi alberi della selva di Nebbia, nelle regioni di Jinotega e Matagalpa, ad un'altezza di circa 1.000/1.200 metri sul livello del mare.

Abbiamo riscoperto questa qualità di Arabica che splendidamente si sposa con il gusto dell'espresso italiano. Raccolto rigorosamente a mano è un caffè dal chicco gigantesco, ben strutturato, dotato di particolare corposità e di spiccata aromaticità floreale, con toni di mandorla, cioccolato, spezie e frutta tropicale.

High mountain plantations, grown in the shade of the ancient trees of the Nebbia forest in the regions of Jinotega and Matagalpa, at an altitude of around 1,000/1,200 metres above sea level.

We have rediscovered this variety of Arabica, which goes splendidly with the flavour of Italian espresso. Harvested strictly by hand, this coffee presents a gigantic bean and is well-structured, characterised by a striking body and a marked floral aroma with hints of almond, chocolate, spices and dried fruit.

Guatemala

Antigua Pastores

€ 00,00

Dalla regione di Antigua nella valle di Highland a circa 1.500 metri sopra il livello del mare nel dipartimento di Sacatepequel (Cerro di Hierba) e circondato dai tre giganteschi e spettacolari vulcani Agua 3.765 metri, Acatenango 3.976 metri e Fuego 3.763 metri; proviene questo particolare e ricercato caffè di qualità Arabica, conosciuto e apprezzato dai consumatori di tutto il mondo. Dotato di un suo aroma estremamente ricco e personale con una pronunciata compostità e una finissima acidità che ricorda la frutta esotica e i fiori tropicali.

This very special and greatly sought-after Arabica coffee comes from the region of Antigua, in the Highland valley at around 1,500 metres above sea level, in the department of Sacatepequel (Cerro di Hierba), encircled by three gigantic and spectacular volcanoes: Agua 3,765 metres, Acatenango 3,976 metres and Fuego 3,763 metres. Known and appreciated by coffee lovers the world over, it boasts an extremely rich and personal aroma, with pronounced body and a very fine acidity redolent of exotic fruit and tropical flowers.



Guatemala

Huehuetenango

€ 00,00

Pura Arabica proveniente dalle terre alte di Huehuetenango (Guatemala nord - ovest) detto anche il caffè dei maya. Raccolto a mano cresce esclusivamente tra i 1500 e i 2000 metri. Varietà: Typica, Bourbon e Caturra. Coltivazione "bajo sombra" (le piante crescono all'ombra). Caffè S.H.B. "Strictly Hard Bean" tra i migliori del mondo. Presidio Internazionale per la salvaguardia della biodiversità. Definizione organolettica: tazza complessa ma equilibrata, corpo pieno, fragrante.

PURE ARABICA originating from the uplands of Huehuetenango (north-west Guatemala) also known as Maya coffee. Hand-harvested, it grows exclusively between 1,500 and 2000 metres. Varieties: Typica, Bourbon and Caturra. Cultivation "bajo sombra" (the plants grow in the shade). S.H.B. - Strictly Hard Bean - coffee, among the best in the world. Region protected by the international Slow Food organisation for the protection of biodiversity. Organoleptic description: complex but balanced cup, full-bodied and fragrant.

Indonesia

Bali Paradise

€ 00,00

Questo caffè di specie Arabica, viene coltivato dal 1980 nel villaggio di Ulian, sull'isola di Bali, Indonesia, ad una altitudine media di 1200 metri sul livello del mare, su un'area estesa 90 ettari. Le piante di caffè crescono su un suolo collinare, all'ombra di aranci. Il caffè viene raccolto manualmente e selezionato per colore e dimensione, successivamente segue un processo di lavatura in vasche, per 32 ore, dopo le quali raggiunge l'ideale grado di acidità. Il passaggio seguente, prevede l'asciugatura dei chicchi nei patii, sotto il sole, per diversi giorni. A Ulian non vengono adoperate macchine o fertilizzanti chimici. Caffè ben equilibrato dalla grande personalità. Dapprima si apre con sfumature di amaro che richiamano il cacao fondente e le erbe di montagna; poi con la dolcezza morbida dell'amaretto. Il corpo cremoso ricorda il latte di mandorla e il toffee. Persistenza non pronunciata.

This Arabica coffee has been grown since 1980 in the village of Ulian, on the island of Bali, Indonesia, at an average altitude of 1200 meters above sea level, over an area of 90 hectares. The coffee plants grow on hilly soil, in the shade of orange trees. The coffee is harvested manually and selected by color and size, then follows a washing process in tanks for 32 hours, after which it reaches the ideal degree of acidity. The following step involves drying the beans on the patios, under the sun, for several days. No machines or chemical fertilizers are used in Ulian. Well balanced coffee with a great personality. At first it opens with bitter nuances that recall dark cocoa and mountain herbs; then with the soft sweetness of amaretto. The creamy body is reminiscent of almond milk and toffee. Not pronounced persistence.

Indonesia

Jawa

€ 00,00

Il caffè Jawa appartiene alla specie del caffè Robusta e viene prodotto nelle isole indonesiane, La terra vulcanica e le circostanze climatiche favorevoli attribuiscono al caffè un sapore speciale. "Caffè d'impatto" crema intensa, gusto forte, lunga persistenza, sapore cioccolatato con note di liquirizia.

Jawa coffee belongs to the Robusta species and is grown in the Indonesian islands. The volcanic soil and the favourable climatic conditions give the coffee a special flavour. An "impact coffee", with intense cream, strong flavour and enduring persistence, chocolatey flavour with hints of liquorice.

Brasile

Pergamino sul de Minas

€ 00,00

Sulle pendici della Serra do Pau d'Alho, nei pressi del fiume Cabo Verde, si trova una delle più antiche zone cafeeicole del Brasile.

Un piccolo gruppo di produttori, discendenti dei primi fazenderos, coltiva, ad un'altitudine tra i 1.000 e 1.200 metri, uno dei più dolci caffè, di qualità Arabica, provenienti da questo paese.

Circa il 60% delle piante è della tradizionale varietà Mundo Novo, il 30% di Catuai ed il rimanente, Bourbon ed altri cultivar.

Il Pergamino è una selezione proveniente dalla prima raccolta, fatta a maggio, e da quella principale che avviene generalmente tra giugno e luglio. Solo le drupe mature vengono scelte e sbucciate, quindi i chicchi, ancora ricoperti dalla mucillagine della polpa, vengono messi ad asciugare per 3 giorni al sole, permettendo così l'assimilazione delle sostanze zuccherine. Con questo sistema, solamente il 25% circa del raccolto viene accuratamente scelto per diventare il nostro Pergamino.

Prima di essere imbarcato, il caffè viene ulteriormente pulito ed assaggiato, al fine di controllarne il livello qualitativo. Solamente i lotti che passano quest'ultimo esame vengono infine marcati e spediti.

Caffè molto equilibrato, di media corposità ed elegante dolcezza, possiede una morbida densità, con marcato retrogusto di cacao ed un vago sentore di prugna secca, risultato del particolare ed unico microambiente nel quale si sviluppa questo caffè eccezionale.

On the slopes of the Serra do Pau d'Alho, in the vicinity of the Cabo Verde river, lies one of the oldest coffee-growing regions of Brazil.

At an altitude between 1,000 and 1,200 metres a small group of producers, descended from the first fazenderos, cultivates one of the sweetest Arabica quality coffees originating from this country. Around 60% of the plants are of the traditional Mundo Novo variety and about 30% Catuai, while the remainder are Bourbon and other cultivars.

The Pergamino is a selection originating from the first harvest, carried out in May, and from the main harvest which usually takes place between June and July.

Only the ripe drupes are selected and peeled, after which the beans – still covered in the mucilage of the pulp – are placed to dry in the sun for three days, thus permitting assimilation of the sugary substances.

Using this system, only about 25% of the harvest is carefully selected to become our Pergamino.

Before shipping the coffee undergoes a further cleaning, after which it is tasted to check the quality level. Only the batches that pass this last exam are finally labelled and shipped.

An extremely balanced coffee, of medium body and with an elegant sweetness, it features a soft density with a marked aftertaste of cocoa and a vague hint of prune, which is the result of the particular and unique micro-environment in which this exceptional coffee grows.

India

Plantation Mysore

€ 00,00

Frutto di accurate selezioni della varietà di Arabica, coltivato sin dal 1600 sulle montagne occidentali dell'India del sud nella regione montuosa del Kodagu o Coorg sui monti Tadiyendamol 1.745 metri, Pushpagiri 1.712 metri e del Kodebetta 1.500 metri.

Caffè che cresce all'ombra di alberi ad alto fusto di kapot e raccolto a mano dai pochi produttori.

Di questa varietà colpisce il palato con la densa pastosità del cacao e del ricordo di profumi di incenso, di legno di sandalo, di spezie indiane e di pepe, spesso coltivato accanto alle piantagioni di caffè.

Gusto delicato, dolce con bassa acidità e retrogusto cioccolatato e speziato.

The result of meticulous selection of the Arabica varieties, this coffee has been grown since the seventeenth century on the western mountains of southern India in the mountainous region of Kodagu or Coorg, on the mountains of Tadiyendamol (1,745 metres, Pushpagiri (1,712) metres and Kodebetta (1,500) metres.

It is a coffee that grows in the shade of the big Kapot trees, and is hand harvested by a small number of producers.

This variety strikes the palate with the dense mellowness of cocoa and the recollection of perfumes of the incense, Sandalwood, Indian spices and Pepper that are frequently cultivated alongside the coffee plantations. A delicate flavour, sweet with low acidity, and a chocolaty and spicy aftertaste.



Monorigini di Caffè

India

Plantation Bababudan

€ 00,00

La coltivazione del caffè in india “si dice” che iniziò nel 1600 grazie ad un pellegrino che tornando dalla Mecca riuscì a portarsi in india SETTE semi di caffè di qualità Arabica.

Il pellegrino si chiamava Bababudan, e nella regione del Chikmagalur zona montuosa del Bababudangiri dette vita alle prime piantagione di caffè arabica indiana, in alcune delle quali si produce un caffè eccezionale, il Plantation Bababudan.

Le coltivazioni sono a circa 1400 metri sopra il livello del mare in veri e propri santuari naturalistici.

Gusto aromatico, dal corpo pronunciato e dal retrogusto persistente e cioccolatato, poca acidità, sentori di spezie e frutta secca.

Legend holds that coffee growing in India was begun in the 17th century by a pilgrim who, returning from Mecca managed to bring with him to India SEVEN seeds of Arabica quality coffee.

This pilgrim's name was Bababudan, and in the region of Chikmagalur, the mountainous area of Bababudangiri, he created the first coffee plantations of Indian Arabica, which were named after him, in some of which a truly exceptional coffee is produced:

the Plantation Bababudan.

The coffee is grown at an altitude of around 1,400 metres above sea level, in what are authentic nature sanctuaries.

Aromatic flavour, with a pronounced body and a persistent and chocolaty aftertaste, low acidity and hints of spices and dried fruit.



India

Kaapi Royale

€ 00,00

Caffè indiano di specie
Coffea Canephora (Robusta)
Kaapi Royale Extra Bold Bean
Selezione extra dal chicco grande,
cresce tra i 500 e i 1000 metri
di altitudine.
Crema spessa, persistente
ed omogenea. Buon corpo,
acidità quasi inesistente,
buon equilibrio.
Robusta tipico, ottimo da espresso
per la sua piena compostità
con retrogusto speziato
e cioccolatoato.

Indian coffee of the
coffee Canephora (Robusta) species.
Kaapi Royale Extra Bold
- 'big' bean extra selection.
It grows at an altitude
of between 500 and 1,000 metres.
Thick, persistent
and uniform cream.
Good body, almost non-existent
acidity, good balance.
Typical Robusta, excellent
for espresso in view
of its full body with spicy
and chocolaty aftertaste.



Africa

Togo

€ 00,00

Pura Robusta Africana proveniente da una piantagione selezionata del Togo.

Buon grado di tostatura per questo caffè stile anni 50.

Crema spessa e compatta, tendente al marrone, molto corposo.

Gusto intenso, persistente e deciso con retrogusto di caramello.

Caffè per gli amanti del gusto forte.

African pure Robusta originating from a plantation in Togo.

Good degree of roasting for this 50s-style coffee.

Thick and compact cream, tending to brown.

Intense, persistent and decisive taste with caramel aftertaste.

Coffee for lovers of strong flavour.



Africa

Tanzania

€ 00,00

Questo caffè è coltivato principalmente da piccole unità produttive (famiglie riunite in cooperative) che possiedono circa 1-2 ettari di terreno.

Cresce ad un'altitudine tra i 900 e i 1500 metri sul livello del mare ed è una delle principali risorse del Paese.

Buon risultato in torrefazione che si trasfrisce in tazza con crema scura e riflessi dorati.

In degustazione si nota una corposità buona e densa; piacevolmente dolciastro con un retrogusto persistente e cioccolato.

This coffee is grown principally by small production units (families joined together in co-operatives) owning from around 1 to 2 hectares of land.

It grows at an altitude between 900 and 1,500 metres above sea level, and is one of the country's most important resources. It reacts well to roasting, with a result that is transferred to the cup in the form of a dark cream with golden reflexes. On tasting one can discern a good, dense body, and a pleasantly sweetish flavour. Persistent, chocolaty aftertaste.

Africa

Congo

€ 00,00

Nel 1898 si scoprì in Congo la seconda specie più importante di caffè: la Robusta. Questo caffè, non sempre disponibile, è il frutto di una minuziosa ricerca attraverso canali preferenziali.

Una volta giunto in Italia viene nuovamente selezionato per poter prendere la parte migliore.

Caffè Robusta Washed, a tostatura scura, crema e profumo intensi, astringente (caratteristica tipica del Congo).

Lunga persistenza. “Un vero robusta africano”, ogni commento è superfluo!

In 1898 the second most important coffee species – Robusta – was discovered in the Congo. This coffee, which is not always available, is the fruit of meticulous sourcing through preferential channels.

When it reaches Italy, it is further selected to obtain only the best part.

Washed Robusta Coffee, dark roasted, intense crema and flavour, astringent (typical characteristic of Congo coffee), long persistence.

“An authentic African Robusta”, what more can you say!



La selezione dei caffè di Eccellenza di EspressoGiada offre un assortimento di Gran cru, che per rarità ed eccellenza rappresentano delle vere e proprie esperienze di gusto, ognuno con caratteristiche distintive in grado di soddisfare i palati più esigenti. Assolutamente imperdibili per tutti gli estimatori.

Eccellenze di caffè monorigine

The Espresso Giada Eccellenza coffee selection offers an assortment of Gran crus which, in terms of rarity and excellence, represent authentic taste experiences each with distinctive features guaranteed to satisfy even the most demanding palates. An absolute must for all connoisseurs.



Brasile

Jacu Bird

€ 00,00

Camocim Estate, situato a Pedra Azul, Espirito Santo, Brasile, produce una qualità di caffè attraverso l'utilizzo di un uccello nativo del sud america chiamato Jacu. Questi uccelli indigeni erbivori, abitano le piantagioni forestali (zone coltivate con piante di caffè all'ombra di alberi ad alto fusto) e si cibano con le ciliegie di caffè mature. Si tratta di un processo di selezione naturale per il caffè di qualità. Una volta che l'uccello Jacu ha ingerito la ciliegia, elimina i chicchi digeriti, gli escrementi inodori, che poi si trovano a terra sotto gli alberi di caffè, vengono raccolti e trasportati alle zone di essiccazione, dove vengono essiccati, puliti e conservati nella loro pergamena per un massimo di tre mesi. E' importante notare che il caffè viene espulso in forma di pergamena e non come fagiolo verde. Il caffè dell'Uccello Jacu produce una tazza piacevolmente mite. La fragranza secca è caratterizzata da un sapore delicato di nocciola, mentre i composti aromatici contengono note di melissa con un leggero retrogusto piccante. Il caffè è dolce, corposo e leggermente acido rispetto al caffè tradizionale. Questo è uno dei caffè più rari del mondo.

The Camocim Estate, situated in Pedra Azul, Espirito Santo, Brazil, produces a special quality of coffee, exploiting a bird that is native to South America, the Jacu. These indigenous birds are herbivores that inhabit the forest plantations (areas planted with coffee shrubs under the shade of taller trees) and feed on the ripe coffee cherries. This is a process of natural selection for quality coffee. When the Jacu bird swallows the cherries, it eliminates the digested beans, which are then found on the ground underneath the coffee trees. This odourless excrement is collected and transported to the drying areas, where the beans are dried, cleaned and preserved in their parchment skin, or pergamino for a maximum of three months. It is important to note that the bean is expelled in its pergamino form and not as a green bean. The Jacu Bird coffee yields a pleasantly mild cup. The dry fragrance is characterised by a delicate hazelnut flavour, while the aromatic compounds contain notes of lemon balm with a slightly spicy aftertaste. The coffee is sweet, with body, and slightly more acid than traditional coffee. It is one of the rarest coffees in the world.



Indonesian

Kopi Luwak

€ 00,00

Il Caffè più caro del mondo nasce nelle isole indonesiane di Sumatra, Giava e Sulawesi e ne viene prodotto solo poche decine di chili all'anno. La sua esclusività è data grazie ad un mammifero chiamato in indonesiano Luwak (civetta delle palme) che arrampicandosi sugli alberi di caffè ne mangia i frutti maturi.

Le bacche rosse del caffè, ingoiate vengono successivamente digerite nello stomaco e i succhi gastrici, ricchi di enzimi particolarmente zuccherini, tostano, per così dire, naturalmente i chicchi.

Una volta espulsi, questi vengono raccolti e venduti come una vera prelibatezza.

E pensare che inizialmente i proprietari delle piantagioni di caffè lo consideravano una minaccia per i loro guadagni.

Il caffè ha un gusto forte e complesso con retrogusto di zucchero bruciato, (caramello) e note "cioccolatate".

The most exclusive Coffee in the world it comes from the Indonesian islands of Sumatra, Java and Sulawesi and only a few dozen kilos a year are produced.

Its exclusivity is connected with a particular mammal, which in Indonesian is called Luwak (the palm civet), which likes to climb the coffee trees and eat the ripest fruits.

The civet eats the outer covering of the red coffee cherries, but the beans inside then pass to the stomach where the gastric juices of the animal, which are rich in particularly sugary enzymes, as it were "toast" the coffee naturally. The expelled beans are collected and sold as an authentic delicacy. Strangely enough, initially the plantation owners considered the animal as a threat to their profits.

The coffee has a strong and complex flavour with an aftertaste of burnt sugar (caramel) and chocolaty notes.



Jamaica

Blue Mountain

€ 00,00

Pura Arabica Lavata della piantagione Wallenford Estate. Tra i fattori che rendono pregiato un caffè, ci sono la distanza dal mare e l'altitudine, più un caffè è in alto e vicino al mare, più è pregiato. Il caffè della Giamaica che nasce ad altitudini di circa 2000 metri, è semplicemente il caffè più buono del mondo. Il caffè delle case reali, il più desiderato da tutti coloro che cercano il meglio dalla vita. E Wallenford Estate è nell'eccellenza, il cru che rappresenta la perfezione. Aroma intenso, gusto intenso e avvolgente, eccezionalmente ricco di sapori, morbido e dolce, equilibrato sul palato, con persistenza incredibilmente prolungata.

Pure Washed Arabica from the Wallenford Estate plantation. Among the factors that make a coffee special are the distance from the sea and the altitude; the higher up and the closer to the sea a coffee grows, the finer its quality. Jamaican coffee, that grows at altitudes of approximately 2,000 metres, is simply the best coffee in the world. The coffee served in royal households, the most coveted by those who seek the best in life. In a sphere of excellence, the Wallenford Estate is the Cru that represents perfection. Intense aroma, intense and caressing taste, exceptionally rich in flavour, soft and sweet, balanced on the palate and with an incredibly prolonged persistence.



New Caledonian

Bourbon Pointu

€ 00,00

Situata nella Melanesia, nel Pacifico sud occidentale, la Nuova Caledonia produce uno dei caffè più costosi del mondo. La storia del caffè risale alla Nuova Caledonia dell'Ottocento, quando l'arbusto venne portato per la prima volta dai missionari dall'isola di Reunion, da qui il nome "caffè Bourbon" usato ancora oggi. Divenuta colonia francese nel 1853, la Nuova Caledonia è terra di immigrazione. Il governo francese incoraggiò i coloni a venire a coltivare il caffè in questo arcipelago situato nella parte opposta del mondo, per assicurare la manodopera, molti indonesiani emigrarono in Nuova Caledonia, dove rimangono tuttora alcuni loro discendenti. Caffè Leroy del tipo Arabica, la pianta è particolarmente bassa, con foglie piccole e strette, internodi brevi, chicchi appuntiti alle due estremità. Un'altra qualità distintiva dei chicchi del caffè Leroy è che perdono solo il 16-17% del loro peso durante la tostatura, mentre i chicchi tipici perdono circa il 20% del peso. Un caffè per la meditazione, morbido, con pochissima caffeina e sentori prevalenti di frutti rossi, fiori, muschio, rabarbaro, ananas, rosa, spezie e aromi legnosi. Equilibrato in tazza, delicato, robusto e con un finale persistente.

Situated in Melanesia, in the southwest Pacific Ocean, New Caledonia produces one of the most expensive coffees in the world. The history of coffee in New Caledonia dates back to the nineteenth century, when the shrub was brought there for the first time by missionaries from the island of Reunion, hence the name "Bourbon coffee" which is still used today. After it became a French colony in 1853, New Caledonia began to attract immigrants. The French government encouraged settlers to come to grow coffee in this archipelago situated on the opposite side of the world in order to ensure manpower. Many Indonesians emigrated to New Caledonia, where some of their descendants continue to live.

A Leroy coffee of the Arabica type, the shrub is particularly low, with small, narrow leaves, short internode and beans pointed at both ends. Another distinguishing feature of the Leroy coffee beans is that they lose only 16-17% of their weight during roasting, while ordinary beans lose around 20%. A coffee for Meditation, smooth, with very little caffeine and prevalent hints of red fruits, flowers, moss, rhubarb, pineapple, rose, spices and woody aromas. Balanced in the cup, delicate, robust and with a persistent finish.



Colombia

Barrique Rum Fermentation € 00,00

Questo caffè Barricato proveniente dalla regione di Caldas in Columbia (dal 2011 riconosciuta dall'UNESCO come "Cultural Heritage") è coltivato ad un'altitudine compresa tra i 1350 e i 1470 metri. La piantagione è per lo più esposta al sole con un terreno ricco di cenere del vulcano Nevado del Ruiz, e la temperatura media è compresa tra i 21° e i 25°. La varietà Castillo, di questo caffè particolarissimo viene raccolta a mano da settembre a dicembre quando la ciliegie del caffè sono molto mature, una volta spolpate e lavate vengono messe a fermentare fino all'ottenimento della giusta umidità, è a questo punto che il caffè viene messo all'interno di barrique in cui è stato invecchiato il rum per almeno 8 anni. Dopo circa tre mesi di maturazione, con intervalli regolari in cui viene prelevato dei campioni per le analisi, si ottiene un caffè dall'aroma e gusto del Rum. La sola percezione olfattiva colpisce sia per la sua intensità che per le particolari caratteristiche aromatiche di Rum, liquore allo cherry e tiramisù.

This Barricato coffee from the Caldas region in Columbia (since 2011 recognized by UNESCO as "Cultural Heritage") is grown at an altitude between 1350 and 1470 meters.

The plantation is mostly exposed to the sun with a soil full of ashes of the Nevado del Ruiz volcano, and the average temperature is between 21 ° and 25 °. The Castillo variety, of this very particular coffee is hand-picked from September to December when the coffee cherries are very ripe, once they are dried and washed they are left to ferment until the right humidity is obtained, at this point the coffee comes placed inside barriques where rum has been aged for at least 8 years. After about three months of ripening, with regular intervals in which samples are taken for analysis, a coffee with an aroma and a taste of Rum is obtained. The only olfactory perception is striking both for its intensity and for the particular aromatic characteristics of Rum, cherry liqueur and tiramisù.



Panama

Carmen Estate Geisha

€ 00,00

Nella valle del Volcan ad una altitudine di 1800 metri sul livello del mare, vicino al confine della Costa Rica, Finca: Panama Carmen Estate è considerata una delle più importanti regioni per la coltivazione del caffè a Panama. L'industria del caffè panamense è incentrata sull'altopiano settentrionale di Panama, nella provincia di Chiriquí, nelle aree di Boquete, Volcán e Renacimiento. Chiamata anche "Valle dei fiori e primavera eterna", queste aree sono appollaiate ai lati del vulcano Baru e vicino al fiume Caldera. È lì che si producono caffè veramente unici. L'area è benedetta da un terreno vulcanico arricchito, umidità abbondante, piogge regolari, vegetazione fitta e copertura nuvolosa ideale per nutrire le piante di caffè. Il territorio vulcanico della valle, e le condizioni climatiche ottimali producono un caffè eccezionale, con aroma intensamente floreale, sapori di cioccolato, caramello, frutti di bosco, ha una acidità appena percettibile, una spiccata corposità e un aroma complesso e delicato.

In the Volcan valley at an altitude of 1700 meters above sea level, near the border of Costa Rica, it is considered one of the most important coffee growing regions in Panama.

Finca: Panama Carmen Estate altitude 1800 meters above sea level.

The Panamanian coffee industry is focused on the northern plateau of Panama, in the province of Chiriquí, in the areas of Boquete, Volcán and Renacimiento. Also called "Valley of flowers and eternal spring", these areas are perched on the sides of the Baru volcano and near the river Caldera. It is there that the really distinct and unique coffees are produced.

The area is blessed with enriched volcanic soil, abundant humidity, regular rainfall, thick vegetation and cloud cover to nourish the coffee plants. The volcanic territory of the valley, the ideal drainage and the optimal climatic conditions produce an exceptional coffee, with an intensely floral aroma, flavors of chocolate, caramel, berries, with barely perceptible acidity, marked corbosity, complex and delicate aroma.



Guadeloupe

Bonifieur Grand Cru

€ 00,00

La storia del Bonifieur è di enorme importanza e rilevanza per quanto riguarda il caffè nel mondo occidentale. Re Luigi XIV ricevette in dono tre piante di caffè da un borgomastro olandese. Agli inizi del XVIII secolo gli olandesi avevano il controllo dell'industria mondiale del caffè. Il re decise di porre fine a questa situazione, incaricò Monsieur De Clieu, governatore della Guadalupa e della Martinica, di coltivare la pianta nei Caraibi francesi. In questo viaggio, lungo tre mesi, De Clieu difese letteralmente le tre piante a rischio della propria vita.

Sorprendentemente una pianta sopravvisse e il resto, come si dice, è storia. Era nato il caffè nei Caraibi! Bonifieur non è solo l'antenato del Jamaican Blue Mountain, ma è anche l'antenato di tutti i caffè dell'America centrale e meridionale. Caffè di qualità Arabica, delicato, lievemente fruttato, finemente acido, ben equilibrato e di corpo pieno come un buon vino d'annata! Cresciuto a un'altitudine di 300-400 m all'ombra dei banani sul lato montuoso di un vulcano attivo, La Soufriere (una delle montagne più alte dei Caraibi).

Il termine francese Bonifieur significa "migliorare", e fu dato a questo caffè perché in passato veniva usato per migliorare miscele di qualità inferiore grazie alla sua qualità elevata e al suo gusto straordinario.

I conoscitori lo considerano uno dei migliori caffè del mondo, ed è anche uno dei più rari.

Bonifieur is of the greatest importance and significance for the entire history of coffee in the western world. King Louis XIV received three coffee plants as a gift from a Dutch burgomaster. At the beginning of the eighteenth century the Dutch had control of the entire world coffee industry. The king decided to put an end to this situation. He ordered Monsieur De Clieu, the governor of Guadeloupe and Martinique, to grow the plant in the French Caribbean. Over the three-month long sea voyage, De Clieu defended the three precious plants literally at risk to his own life. Amazingly, one of the plants survived and the rest, as they say, is history. This was the beginning of coffee in the Caribbean! Bonifieur is not only the ancestor of Jamaican Blue Mountain, but is also the ancestor of all the coffees of Central and South America.

An Arabica quality coffee, it is delicate, slightly fruity, well-balanced and with good body, exactly like a good vintage wine! It is grown at an altitude of 300-400 metres in the shade of the banana trees on the mountainous slopes of an active volcano, La Soufriere (one of the highest mountains in the Caribbean).

The French word Bonifieur means 'improve' and it was given to this coffee because in the past it was used to improve blends of inferior quality, conferring its extraordinary features and outstanding taste. Connoisseurs consider it one of the best coffees in the world, and also one of the rarest.

Isole Galàpagos

Di Santa Cruz

€ 00,00

Nel 1875, il signor Manuel Cobos, uno dei primi proprietari terrieri delle isole Galapagos, iniziò la coltivazione di Arabica Typica, fino al 1915. Riscoperta nel 1990, dalla famiglia Gonzalez, attuale proprietario della Tenuta Santa Cruz, che ha iniziato un processo di rinnovamento. La Tenuta di Santa Cruz caffè, come indica il nome, si trova su Santa Cruz, ad un'altitudine di 375 metri (equivalente a 1150 metri a causa della sua particolare posizione geografica) che è la seconda isola più grande delle isole Galapagos. Santa Cruz Estate Coffee è il più dolce e con l'aroma più ricco rispetto ad altri caffè delle Galápagos. La ragione del gusto migliore è dovuto al particolare microclima, dovuto dalla particolare collocazione nell'arcipelago, e all'utilizzo, ancora oggi, delle stesse piante di caffè indrotte dagli agronomi francesi nel 1875. Dichiarata dall'UNESCO "Patrimonio dell'Umanità", Santa Cruz Estate Coffee è un caffè biologico. L'ecosistema puro ed equilibrato dell'isola contribuisce anche al gusto eccezionale del caffè della Tenuta Santa Cruz.

In 1875, Mr Manuel Cobos, one of the first landowners in the Galapagos Islands, began to cultivate Arabica Typica, and continued up to 1915. It was rediscovered in 1990 by the Gonzalez family, the current owners of the Santa Cruz Estate, which undertook a process of renovation. The Santa Cruz Estate, as the name indicates, is situated on Santa Cruz, the second largest island of the Galapagos, at an altitude of 375 metres (which in view of its particular geographical position is actually equivalent to 1150 metres). Compared to other coffees from these islands, Santa Cruz Estate Coffee is sweeter and has a richer aroma. The reason for the better flavour is a result of the special microclimate due to its position in the archipelago, and also to the use right up to today of the same coffee plants introduced by the French agronomists in 1875. Declared a "Heritage of Humanity" by UNESCO, Santa Cruz Estate Coffee is also an organic coffee. The pure and balanced ecosystem of the island contributes to the exceptional flavour of the coffee from the Santa Cruz Estate.



Australian

Skybury Extra Fancy

€ 00,00

Nel cuore di uno degli ambienti più diversi e ricchi dell'Australia si trova la piantagione tropicale di Skybury a circa 500-600m sul livello del mare, la più importante per la produzione di caffè. Nella piantagione è stata sviluppata una lavorazione a umido unica per perfezionare le sfumature del caffè Skybury. Ciò è possibile grazie a processi di lavoro efficaci subito dopo la raccolta, durante i quali il tempo necessario per asciugare i chicchi di caffè grezzi è stato ridotto a un massimo di un'ora. Questo tempo di fermentazione estremamente breve lascia gli strati di pectina (mucillagini) sui chicchi di caffè. Quando si tosta si caramellizza lo strato sottile e si sprigiona un gusto dolce al cioccolato. In sostanza, cerca di preservare il gusto del fagiolo come lo era sull'albero. Il caffè ha un basso contenuto di caffeina, una piccantezza speziata con poche sostanze amare e una bassa acidità equilibrata.

In the heart of one of Australia's most diverse and rich environments is the tropical plantation of Skybury at about 500-600m above sea level, the most important for coffee production. A unique wet processing was developed on the plantation to perfect the shades of Skybury coffee. This is possible thanks to effective work processes immediately after collection, during which the time required to dry the raw coffee beans has been reduced to a maximum of one hour. this extremely short fermentation time leaves the layers of pectin (mucilage) on the coffee beans. When it is toasted it caramelises the thin layer and gives off a sweet chocolate taste. In essence, it tries to preserve the taste of the bean as it was on the tree. The coffee has a low caffeine content, a spicy spiciness with few bitter substances and a low balanced acidity.



Hawaii

Maui fancy

€ 00,00

Coltivati in un clima caldo e secco sull'isola di Maui, questi chicchi di caffè producono elevate rese di ciliegie di caffè, tutte con una brillante tonalità di giallo (al posto del tradizionale colore rosso) a maturità. Arricchito dal terreno vulcanico ricco di sostanze nutritive, Maui Yellow Caturra produce una tazza corposa che offre un gusto morbido e delicato e sottotoni speziati come la cannella e il pimento. Un caffè con aroma molto fine e con amarezza molto leggera. Note fruttate di pesca e ananas.

Cultivated in a warm and dry climate on the island of Maui, these coffee beans produce high yields of coffee cherries, all with a brilliant shade of yellow (instead of the traditional red color) when ripe. Enriched by the volcanic soil rich in nutrients, Maui Yellow Caturra produces a full-bodied cup that offers a soft and delicate taste and spicy undertones like cinnamon and pimento. A coffee with a very fine aroma and very light bitterness. Fruity notes of peach and pineapple.



Hawaii

Kona Extra Fancy

€ 00,00

Il chicco di caffè più bello del mondo. Il chicco Kona è in assoluto il più lucido e dalle proporzioni più perfette. L'industria caffeeicola hawaiana è una delle più rigorosamente controllata e regolamentata, con i costi più elevati di manodopera. Le coltivazioni oggi sono concentrate sulle pendici del Mauna Loa, un vulcano che sorge nel distretto orientale di Kona in un'area lunga circa 30 km. Nonostante i tornado che si scatenano periodicamente sulle isole Hawaii, le condizioni climatiche sono pressoché ottimali per il caffè, in quanto vi è la giusta quantità di pioggia e sole e non si verificano mai gelate. Inoltre esiste un curioso fenomeno locale, noto come "free shade": quasi tutti i giorni, alle due del pomeriggio, il cielo si rannuvola e ciò garantisce la giusta ombreggiatura degli alberi. Da un simile insieme di vantaggi consegue un rendimento sia quantitativo sia qualitativo più elevato di qualsiasi altra piantagione di Arabica al mondo. Equilibrato, dalle note profonde ha una spiccata corposità, un aroma complesso, gusto ricco ed in evoluzione e una bassa acidità. Si può riconoscere una nota di noce, alcuni assaggiatori vi riconoscono persino una punta di cannella. Un caffè di riferimento per i cultori.

The most beautiful coffee bean in the world. The Kona bean is far and away the shiniest and most perfectly proportioned of all the coffee beans. The Hawaiian coffee industry is one of the most strictly controlled and regulated, with the highest labour costs. Today the cultivations are concentrated on the slopes of Mauna Loa, a volcano located in the eastern part of Kona, in an area of a length of about 30 km. Despite the tornadoes that periodically strike the Hawaii islands, the climatic conditions are practically ideal for coffee, since there is the right amount of rain and sun, and frosts never occur. Moreover, there is also a curious local phenomenon known as "free shade": almost every day, at two o'clock in the afternoon, the sky clouds over, thus giving the trees just the right shade. This combination of advantageous circumstances results in a yield in terms of both quality and quantity that is higher than that of any other plantation of arabica in the world. Balanced, with deep notes, it has a distinct body, a complex aroma, a rich and evolving flavour and low acidity. We can recognise a hint of walnut, and some tasters even discern a touch of cinnamon. A benchmark coffee for connoisseurs.



Puerto Rico

Yauco Selecto

€ 00,00

Lo Yauco Selecto è uno dei più pregiati caffè al mondo, la coltivazione viene effettuata in quantità limitate ad un'altitudine di circa 1000 metri sul livello del mare, nella regione montagnosa di YAUCO che si trova nella parte sud occidentale dell'isola di Puerto Rico.

I terreni argillosi di questa zona procurano un prezioso nutrimento alle delicate piantine, mentre gli Alisei, che soffiano costantemente dal mare dei Caraibi, mantengono ideale la temperatura sulle pendici delle montagne.

Al momento della raccolta vengono selezionate solo le bacche mature il che richiede numerosi passaggi tra gli alberi, quindi i chicchi vengono sottoposti a lavaggio per 48 ore.

In tazza il caffè evidenzia una corposità notevolmente accentuata, ed un intenso sapore di panna e malto.

Il retrogusto è lievemente speziato, con sentore di noccioline tostate e cioccolato fondente.

Si rivela perfettamente equilibrato e strutturato. Vale la pena provarlo.

The Yauco Selecto, one of the most prized coffees in the world.

Coffee has been grown on this island in limited quantities at an altitude of about 100 metres above sea level, in the mountainous region of YAUCO which is in the south-western part of the island of Puerto Rico.

The clayey soils of this area provide precious nourishment for the delicate plants, while the trade winds that blow constantly from the Caribbean sea maintain an ideal temperature on the mountain slopes.

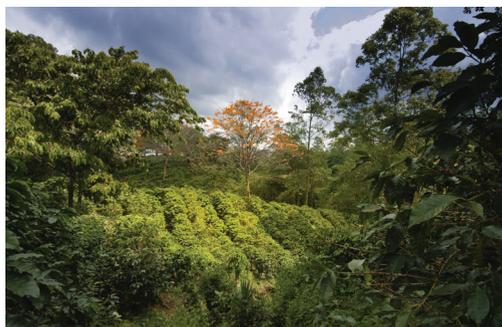
At the time of harvest, only the mature cherries are selected, which calls for numerous collecting trips between the trees, after which the beans are subjected to washing for 48 hours.

In the cup, the coffee reveals a distinctly accentuated body and an intense flavour of cream and malt.

The aftertaste is slightly spicy, with hints of toasted peanuts and dark chocolate.

It proves perfectly balanced and structured.

Certainly well worth trying.



Nepal

Monte Everest Supreme

€ 00,00

Un sorso di beatitudine, che arriva direttamente dal regno del silenzio e della meditazione: la catena montuosa dell'HIMALAYA. È il Nepal Monte Everest Supreme, il primo caffè da meditazione e l'unico caffè al mondo coltivato al nord del Tropico del Cancro, che unisce caratteristiche davvero singolari. In una piccola piantagione del distretto di Nuwakot, ai piedi della catena montuosa di Ganesh Himal e bagnata dalle acque del fiume Trisuli, abbiamo scoperto un'Arabica tra le più pregiate. Piantato solo recentemente in una delle poche regioni a queste latitudini al riparo delle gelate il caffè, fertilizzato con concime naturale di bufalo, viene raccolto da novembre a gennaio, essiccato esclusivamente al sole ed esportato direttamente via aerea da Kathmandu. L'analisi organolettica dell'espresso ci ha rivelato un esito tanto impressionante quanto inaspettato. La magnifica consistenza e singolare struttura si fonde in preziosi effluvi di cacao e arancia candita, e si dissolve in pregiate note di zenzero, particolarmentepersistenti. Probabilmente uno dei migliori caffè al mondo.

A sip of beatitude, arriving directly from the realm of silence and meditation: the mountain range of the HIMALAYAS. This is Nepal Monte Everest Supreme, the first coffee of meditation and the only coffee in the world cultivated north of the Tropic of Cancer, a combination of truly singular features. In a small plantation in the district of Nuwakot, at the feet of the Ganesh Himal mountain range, lapped by the waters of the Trisuli river, we discovered one of the most prized Arabicas in the world. Planted only recently in one of the few regions in these latitudes that is sheltered from frost, the coffee fertilised with natural buffalo manure, is harvested from November to January, dried exclusively in the sun, and exported directly by plane to Katmandu. The organoleptic analysis of the espresso yielded a result as staggering as it was unexpected. The magnificent consistency and singular structure meld in precious emanations of cocoa and candied orange, and dissolve into rare, particularly persistent, notes of ginger. Probably one of the best coffees in the world.





numero verde: 800 940 939

ESPRESSO GIADA
made in italy



Largo Molinuzzo, 9 - 51100 Pistoia
Tel.: 0573.904596 - 0573.26705

www.espressogiada.it - e-mail: info@espressogiada.it