

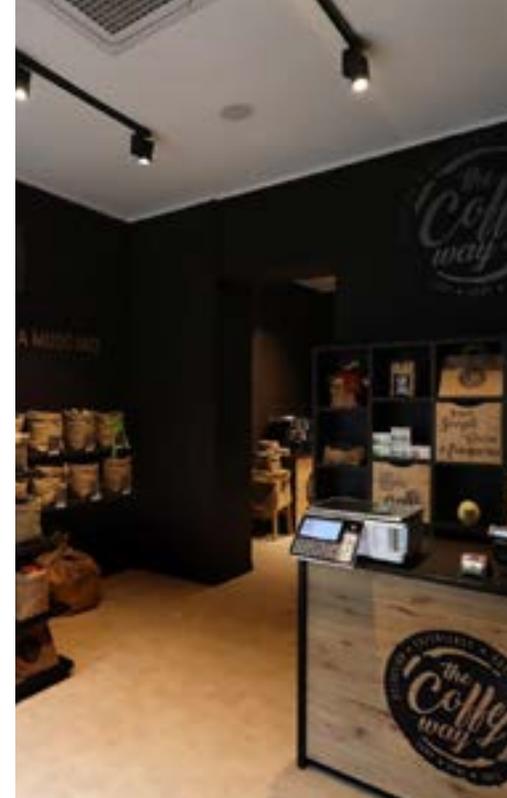
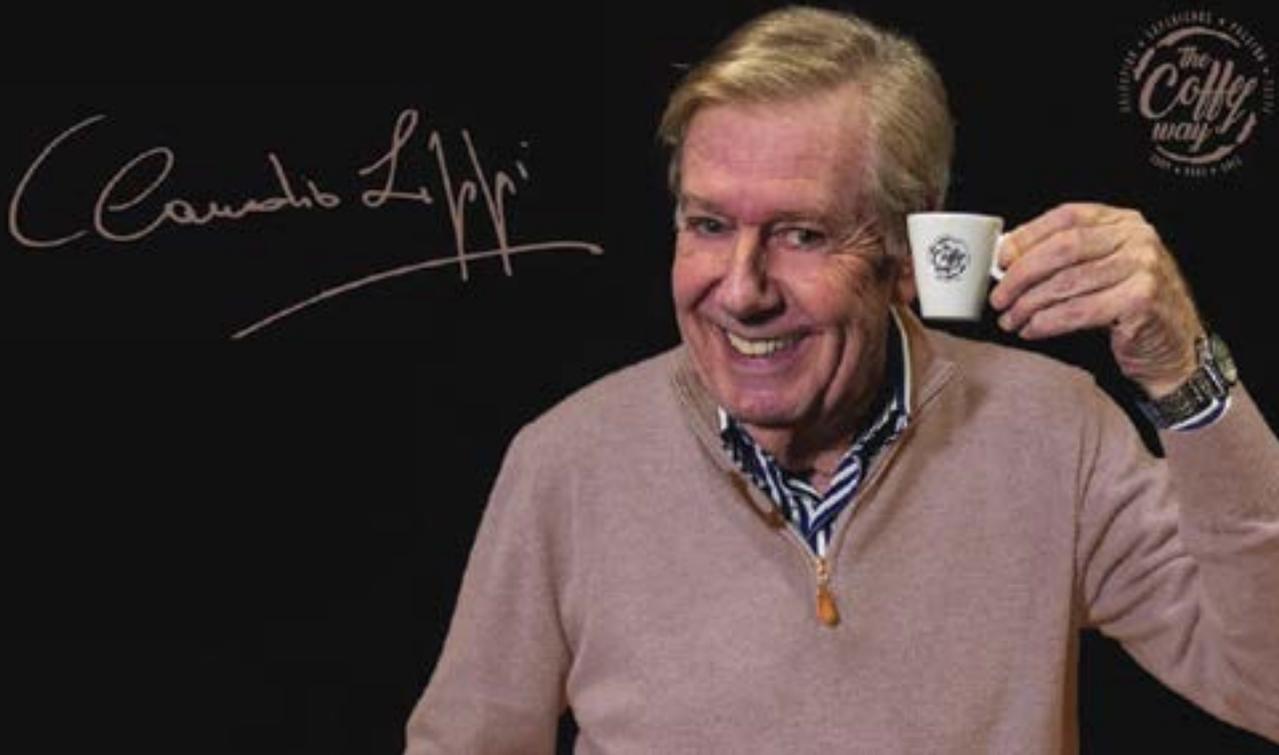


SELECTION • EXPERIENCE • PASSION • TASTE
*the
Coffee
way*
SHOP • HOME • CAFE



Viaggio nel gusto

The Coffey Way nasce dalla radicata conoscenza del mondo del caffè e non solo. L'esperienza ultradecennale di produzione e commercializzazione in Italia e nel mondo, ci permette di offrire prodotti con un eccellente rapporto qualità / prezzo



Prodotti di qualità Superiore

da Piantagioni e Fattorie Selezionate

L'acquisto al negozio The Coffy Way rispecchia la nostra passione per i prodotti di qualità:

Si tratta di un percorso che ha inizio per lo più in piantagioni e fattorie selezionate e si conclude con profumi assaporati comodamente a casa.

The Coffy Way mira a diventare rapidamente un punto di riferimento in città. Un viaggio dalla passione della produzione al piacere di gustare un buon caffè e tanto altro. Un'esperienza tra aromi, sapori e aneddoti in negozio e piacevole a casa.





Il Caffè

Capsule / Cialde / Grani / Macinato

Un autentico espresso da gustare a casa.

Un piccolo lusso quotidiano alla portata di tutti, ma unico per ognuno.

The Coffy Way propone un caffè ed una spiccata personalità.

I Classici

Saigon



Miscela decisa che imporrà la sua persistenza nel vostro palato. La prevalenza di Robusta dona carattere a questo caffè ideale per un rapido re - start. **Composizione:**
90% Robusta - 10% Arabica

Yacundè



Un equilibrio di aromi speziati e fruttati. Le due miscele Arabica e Robusta sono tostate separatamente per esaltarne le peculiarità e per donare cremosità. **Composizione :**
50% Robusta - 50% Arabica

Paraná



Un 100 % Arabica nobile, con un intenso aroma di frutta secca che rende questa miscela sorprendente e intrigante. La nota di fondo è di cacao amaro. **Composizione 100% Arabica**

Deca



Decaffeinato non significa senza gusto. Al palato il sapore e la persistenza sono gli stessi di un caffè tradizionale : l'amaro della robusta e l'aromaticità dell'arabica. **Composizione 60% Robusta Dec- 40% Arabica Dec**

Gli Speciali

Caffè Cocco



L'aroma avvolgente del cacao si aggiunge all' Arabica e alla Robusta per esaltarne la rotondità e rendere tutto più goloso.
Composizione 50% Robusta - 50% Arabica - aroma cacao

Caffè Nocciola



La croccantezza delle nocciole incontra le miscele Arabica e Robusta, per un risultato stravolgente, dall'aroma intenso.
Composizione 50% Robusta - 50% Arabica - aroma nocciola

Caffè Caramel



Una combinazione delicata. Il caramello con il suo equilibrio tra dolce e amaro regala gusto e un tocco di sfiziosità al caffè.
Composizione 50% Robusta - 50% Arabica - aroma caramello

Caffè Vanilla



Con l'incanto della Vaniglia, il caffè acquista rotondità e dolcezza, regalando un gusto pieno e setoso al palato.
Composizione 50% Robusta - 50% Arabica - aroma vaniglia

Orzo



Il profumo e il gusto del cereale sono tipici della bevanda all'orzo. Ideale per chi non può assumere caffeina. **Ingredienti: Orzo**
Contiene glutine

Cortado



Il Cortado è di origini argentine e ormai diffuso in tutto il mondo. Lo sprint del caffè con una goccia di latte.
Allergeni: latte e derivati

Ginseng



L'aroma del caffè unito al gusto autentico della radice di ginseng conferiranno svariati benefici al momento di piacere del caffè.
50% Robusta - 50% Arabica, estratto di ginseng

Mangostano



Miscela decisa di Arabica e Robusta, che con l'aggiunta di mangostano acquisisce proprietà antiossidanti. **Composizione 50% Robusta - 50% Arabica - estratto di mangostano**

I Mono Origine

Caldas



Nella provincia della cordigliera colombiana il sole colpisce con vigore i chicchi di caffè, che crescono e maturano facendo da sfondo ad un viaggio che giunge fin sopra i 200 mt. Al Palato questa miscela si presenta dolce, con profumo di fiori e frutta. In tazza il Caldas è caratterizzato da un profumo sensoriale di alto livello.
Composizione 100% Arabica

Bunna



Mono origine Etiopia. Si narra essere il paese dove il caffè è stato scoperto, o meglio inventato, e dove, ad oggi continuano a crescere piantagioni spontanee. Bunna è il nome originario africano del caffè stesso. Al palato si presenta con note agrumate, spesso di bergamotto, di frutta condita e tropicale abbinata ad eleganti aromi floreali.
Composizione 100% Arabica



“Beviamo, nel frattempo, un sorso di tè. Lo splendore del pomeriggio illumina i bambù, le sorgenti gorgogliano lievemente, e nella nostra teiera risuona il mormorio dei pini. Abandoniamoci al sogno dell'effimero, lasciandoci trasportare dalla meravigliosa insensatezza delle cose.”

Okakura Kakuzō

Tea e Tisane



Nel suo libro, *The book of tea*, scritto in inglese nel 1906, Okakura Kakuzō parla di come una tazza di Tè possa aiutare la meditazione, l'elevazione dell'io oppure dello spirito.

Forse non sarà per tutti così, ma sorseggiare una Tisana, oltre ad essere un vero e proprio piacere può diventare un rituale, che regala

gusto, benessere e aiuta a mantenersi in salute. The Coffy Way ha selezionato con cura gli ingredienti di ogni infuso. I principi attivi contenuti in queste preparazioni naturali, assunti in maniera corretta e abituale aiutano a mantenerci sani e belli, oltre a relagare un momento di piacere e relax.



Tea verde in foglie

Prezioso Tea verde prodotto nella provincia dello Zhejiang (Gunpowder = polvere da sparo).
Le sue foglie arrotolate assomigliano alla polvere da sparo usata per i cannoni degli inglesi nel 1800.
Molto scelto per difendere il proprio girovita ma anche per il sistema immunitario, infatti **il suo potere antiossidante protegge da raffreddori e allergie.**
T 80° - 3 min



Camomilla

Purissimi fiori di camomilla. Abbiamo selezionato **la parte più ricca dei suoi preziosi oli essenziali.**
Preparazione: 4 gr di camomilla ogni 150 ml di acqua calda a 100° - **Lasciare in infusione dai 5 agli 8 minuti**



Ibisco Karkadè

Karkadé (ibisco rosso) il tea del deserto.
Con il suo contenuto di vitamina C è utile nel caso di raffreddore, influenza, mal di gola e tosse. Ha proprietà tonificanti e contrasta ipertensione, fragilità capillare, ritenzione idrica, protegge dal colesterolo ed ha azione anti infiammatoria. - **Lasciare in infusione per 10 minuti, filtrare e bere caldo o freddo**



Drenante

Ingredienti: buccia di arancia, finocchio, foglie di ortiche, melissa, lemongrass, petali di girasole.
L'ortica è una pianta "amica della linea" per le sue azioni drenante e diuretica, in più è depurativa e antianemica.
Il finocchio ha proprietà diuretiche e digestive.
Ideale in tutti i periodi dell'anno.



Rilassante

Ingredienti: foglie e fiori del frutto della passione, fiori di lavanda, foglie di menta piperita, foglie di melissa.
Tisana utile per contrastare insonnia ed ansia, grazie all'azione sedativa della melissa.



Energia

Ingredienti: Selezione delle parti più nobili di: rosa canina, guaranà, mela, ibisco, mirtillo, limone, lemongrass, aromi naturali.
Tutti ingredienti ricchi di antiossidanti, vitamine e minerali. Ideale per ritrovare l'energia e la vitalità necessarie per affrontare la giornata. **Migliora la concentrazione la stabilità e il benessere psicofisico.**
contiene caffeina

Aggiungi un pò di.....

Sale

Sale Verde Delle Hawaii



Sale marino delle isole Hawaii miscelato con foglie di bamboo. Ideale con ogni piatto, esalta i sapori e sprigiona al palato nuove sapidità

Sale Affumicato Danimarca



Cristalli di sale affumicati artigianalmente con legno d'olmo e di quercia. Ideale con carni rosse e cacciagione. Provatelo anche con un formaggio fresco tipo ricotta.

Sale Nero Delle Hawaii



Il sale marino nero dell'isola Molokai, Hawaii é ricco di elementi minerali di lava vulcanica aggiunti al sale nel momento dell'essiccazione. Insostituibile per piatti di alto valore gastronomico.

Sale Blu Di Persia



Sale naturale proveniente dalle miniere di sale in Persia. È un sale raro e la sua colorazione è dovuta alla presenza di un minerale: la Silvinite. Naturalmente ricco di potassio è un sale deciso con un retrogusto speziato. Ideale con ogni piatto.



Aggiungi un pò di.....

Pepe

Pepe Verde Malabar



Proveniente dalla regione del Kerala, nel sud – ovest dell'India, questo pepe ha un aroma fresco e piacevole. Indicato per vitello, maiale, pollo, pesce e frutti di mare. insuperabile nel classico piatto "Filetto al pepe verde". Da provare anche con fragole ed aceto balsamico, mango, melone e prosciutto, macedonie.

Pepe Rosso Del Brasile



Proveniente dalle regioni umide del Brasile, questo pepe ha un sapore dolce e fruttato. Si usa miscelato con altri pepi per creare la miscela Fantasia. Si adatta a piatti a base di carni bianche, pesce, crostacei e frutti di mare, verdure e formaggi.

Pepe Bianco Muntok



Il pepe bianco Muntok è originario dell'isola Bangka (Sumatra – Indonesia). Oggi il pepe bianco Muntok è il pepe di riferimento per la borsa valori delle spezie di New York. Di sapore piccante con nota aromatica, si abbina su tutti i tipi di piatti.

Piccante

Gli Inca lo chiamavano "Uchu". Lo consideravano una pianta sacra. Era talmente apprezzato da essere utilizzato anche negli scambi, come moneta.

Oggi sappiamo che il peperoncino, oltre a dare sapore alle pietanze, è un alleato insostituibile per la salute



Paprica Dolce



La paprika dolce è una spezia ottenuta da peperoni dolci. Dal sapore piacevolmente fruttato, delicatamente dolce e non piccante, è particolarmente indicata per salse, presenta un elevato contenuto di vitamina A, betacarotene, vitamina B6

Peperoncino Cayenna



Conosciuto in tutto il mondo e con il suo sapore intenso e piccante valorizza pietanze come il jambalaya (zuppa piccante della Louisiana), alcune ricette thai e il chili, piatto della cucina tex mex, stimola il flusso sanguigno, è tonico e facilita la digestione.

Peperoncino Jalapeno



È un peperoncino messicano di piccole dimensioni e basso grado di piccantezza, questo lo rende molto versatile in cucina e adatto a tutti i tipi di preparazione. Come gli altri peperoncini è ricco di capsaicina, che ha proprietà dimagranti.

Integratori

Hai la certezza di seguire un'alimentazione corretta?

Purtroppo non si tratta di un fattore così semplice da valutare, perché nonostante l'impegno, spesso non riusciamo a fornire al nostro organismo i nutrienti di cui ha costantemente bisogno. Per questo motivo diventa importante fare affidamento agli integratori alimentari



Mangostano



L'albero del mangostano (*Garcinia mangostana*) è un sempreverde tropicale.

È un concentrato di vari polifenoli (specie gli xantoni) dalle capacità antibatteriche, antiossidanti e antinfiammatorie.

Spirulina



La celebre alga azzurra tipica delle acque tropicali e subtropicali.

Spirulina biologica è molto ricca di proteine. Ideale per gli atleti, mantiene energia, tono e promuove la resistenza del corpo.

Aloe Vera



L'integratore di Aloe Vera è un vero toccasana per molti disturbi, una cura di bellezza per la pelle e un efficace, ma delicato regolatore dei processi metabolici.

Pasta





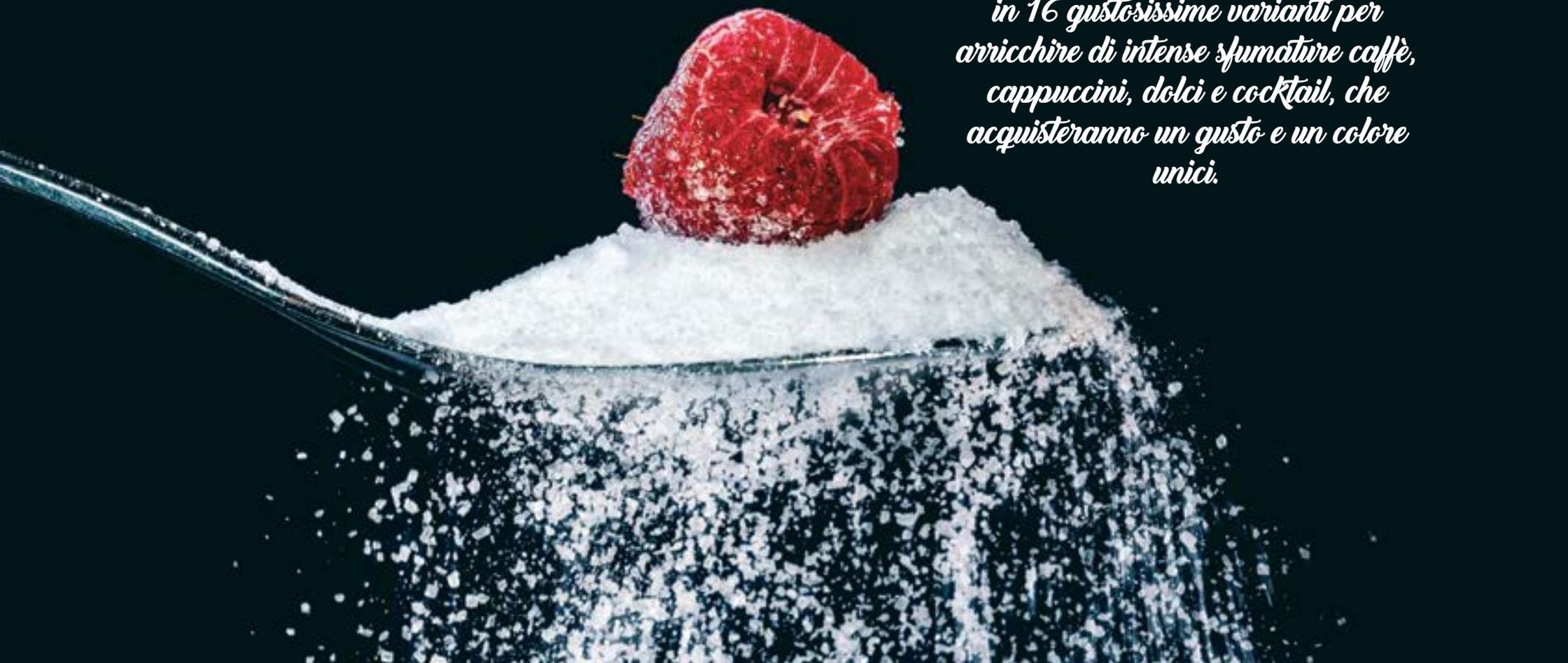
Chutney e Mostarde





Zucchero

Lo zucchero aromatizzato è una preparazione dolciaria a base di zucchero bianco o bruno di canna, in 16 gustosissime varianti per arricchire di intense sfumature caffè, cappuccini, dolci e cocktail, che acquisteranno un gusto e un colore unici.





L'Integrale



Diversamente dallo zucchero bianco, lo zucchero integrale si ricava esclusivamente dalla lavorazione della canna da zucchero.

E' 100% naturale e non subisce nessuna raffinazione.

Ottimo per la preparazione di dolci e per tutti i prodotti di caffetteria: **caffè, tè, tisane, cappuccini e latte.**

I Cristalli

Ottenuti dalla **lenta cristallizzazione dello zucchero**, gemme cristalli sono perfetti nella preparazione di cocktails, tè e infusi, biscotti e prodotti di pasticceria. Per la loro capacità di sciogliersi lentamente, le gemme sono **ottime per la preparazione di bevande calde.**

Il sapore quasi caramellato li rende ottimi per la preparazione di **dolci che richiedono un ripieno di zucchero come lo Strudel o la Gubana Friulana.**



Gli Speziati

Anice, Vaniglia, Liquirizia, Cannella, Peperoncino, Zenzero, Menta, Vaniglia e Brulè

I Fruttati

Cocco, Frutti di Bosco, Mela e Cannella, Limone e Zenzero

I Golosi

Cacao, Caramello, Gianduja, Nocciola





Cioccolata

*Ciò che rende il nostro
cioccolato artigianale
unico è l'attenta
lavorazione che i nostri
mastri cioccolatai vi
dedicano*





Cocktails

Portiamo a casa tua l'arte di un mixologist esperto e i migliori spirits. Basta avere un bicchiere pieno di ghiaccio, agitare e versare.



COCKTAIL NEGRONI

Un equilibrio secco e agrodolce di amari, Vermouth Cocchi e Gin Tanqueray.

COCKTAIL OLD FASHIONED

Whisky Bulleit Bourbon con un pizzico di bitter aromatico e arancia.

DAIQUIRI COCKTAIL

La classica e rinfrescante combinazione di Rum Blanco e agrumi.

MILANO TORINO

Un classico cocktail italiano agrodolce con Vermouth Cocchi e bitter Campari.

MANHATTAN COCKTAIL

Il calore del whisky e la dolcezza del Vermouth creano un aperitivo perfetto

GIN SOUR COCKTAIL

Un perfetto equilibrio di zucchero, limone amaro e Tanqueray Gin secco.

VODKA SOUR

Una miscela rinfrescante di lime piccante, sciroppo di zucchero e Ketel One Vodka.

GARDEN OF RUSSIA

Una versione fresca e fragrante della Vodka Sour con un tocco di fiori di sambuco.

TOMMY'S MARGARITA

Un tocco rinfrescante al Margarita che fa risplendere la Tequila Jose Cuervo.

GOLDEN BROWN

Una bevanda da sera elegante e aromatica ricca di bourbon Bulleit, caffè e vaniglia.

COCKTAIL BOULEVARDIER

Il Bulleit Bourbon aggiunge un ricco calore a questo sofisticato cocktail agrodolce.

WHISKEY SOUR

Il Rich Bulleit Bourbon incontra il caratteristico sapore del limone

COCKTAIL GIN PROVED

Petali di rosa, mandorle e arancia Curaçao creano un cocktail floreale Tanqueray Gin.

COCKTAIL COSMOPOLITAN

Un classico moderno con Ketel One, arancia dolce-piccante di Cointreau, mirtillo



SELECTION • EXPERIENCE • PASSION • TASTE
*the
Coffee
way*
SHOP • HOME • CAFE