

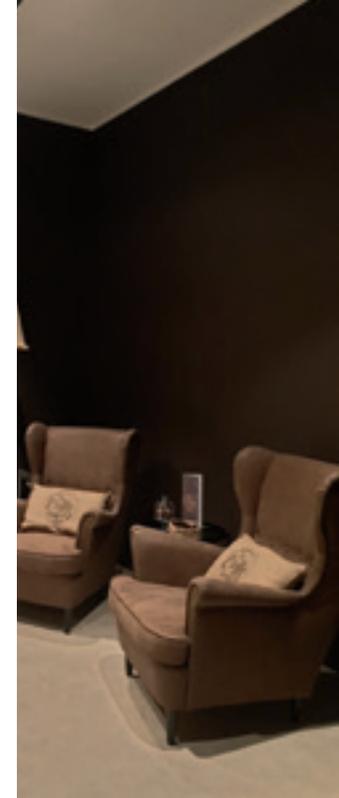


SELECTION • EXPERIENCE • PASSION • TASTE
*the
Coffee
way*
SHOP • HOME • CAFE



Viaggio nel gusto

*The Coffy Way nasce dalla radicata
conoscenza del mondo del caffè e non
solo, sviluppate attraverso l'esperienza
ultradecennale di produzione e
commercializzazione in Italia e nel
mondo.*



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

Yaundè



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 alle origine Arabica e 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



“Deviamo, 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. Abbandoniamoci al sogno dell'effimero, lasciandoci trasportare dalla meravigliosa insensatezza delle cose.”

Okakura Kakuzō

Tè 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.



Te 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 Caffaina

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 è 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.

Arroma mix



Churrasco

Il churrasco è un piatto tipico dell'Argentina e della Regione Sud del Brasile: è una grigliata mista di vari tipi di carne, che vengono tagliati a pezzettoni o lasciati interi, marinati e poi cotti alla griglia. Il condimento che vi proponiamo a base di chili, paprica, cumino, senape e dragoncello è l'ideale per la marinata.



Curry Thailandese Rosso

Chili, coriandolo, cumino, curcuma, fieno greco, zenzero, paprica, pepe, senape e limone. Sono questi gli ingredienti di questo Mix di spezie, utilizzato per la realizzazione dei piatti più tipici della cucina Thai, è ottimo in abbinamento a carni, pesci e crostacei.



Curry Verde di Bangkok

Dal gusto più morbido e rotondo rispetto al Curry rosso, viene spesso utilizzato per la preparazione di piatti vegetariani. Gli ingredienti sono: Coriandolo, curcuma, porro, prezzemolo, zenzero, aglio, cumino, fieno greco, pepe, aneto, chili, cipolla, zucchero di canna.



Chimichurri

Il chimichurri è la tipica salsa verde utilizzata anche nella marinatura della carne alla griglia. Originaria dell'Argentina è oggi utilizzata anche in altre nazioni latino-americane. Nel mix che vi proponiamo sono presenti cipolla, prezzemolo, chili, aglio, paprica, pepe, origani, basilico e pomodori secchi. Perfetta addizionata a olio d'oliva.



Asado

L'asado è un piatto tipico argentino. Per la preparazione può essere adoperato il taglio reale da brodo, che, una volta cotto alla griglia, risulta molto saporito. Per il condimento, alternativo al tipico chimichurri, proponiamo questo mix a base dove sono presenti anche rosmarino e timo.



BBQ

La salsa barbecue o salsa BBQ, è una salsa agrodolce americana densa e concentrata, dal classico colore rosso scuro, ideale per accompagnare pollo e carne grigliata. Gli ingredienti sono Ketchup, miele, zucchero di canna, aceto di mele, salsa di soia, sciroppo d'acero e il mix di spezie che vi proponiamo....mescolati, fatti sobbollire e lasciati riposare 15 minuti prima di servire.

Spezie

Aggiungi un pò di.....



Origano Prima Scelta

È un'erba molto utilizzata in cucina per insaporire praticamente qualsiasi cibo, verdure, carni, insalate, formaggi, pesce, sughi e ripieni, ed è **indispensabile soprattutto sulla pizza. E perfino dolci. In particolare si prestano le mele e il cioccolato.**

Coriandolo

Trova largo impiego nella cucina indiana e latino-americana. È usato nella **cucina naturale per insaporire verdure in padella o in zuppa, per legumi o in abbinamento ad aglio, peperoncino e cumino.**

Fieno Greco

Ha proprietà toniche, ricostituenti e rinvigorenti. Dal punto di vista nutrizionale il fieno greco contiene vitamine A, B e C, proteine, fibre, ferro e calcio. È un antianemico e normalizza i livelli di zucchero nel sangue. **In polvere, può essere aggiunto ad ogni pietanza**

Dragoncello

Le foglie si utilizzano per cucinare, soprattutto carni bianche, pesce e formaggi. Si aggiunge alle insalate e si usa per preparare delle salse, le più famose la salsa tartara e la salsa bernese. **Se amate la cucina francese, non potrete non avere assaggiato almeno una volta il Poulet a l'Estragon.**

Erba cipollina

Sapore meno intenso e più delicato di quello della cipolla la rende ideale per preparare salse, **come accompagnamento di piatti di pesce e frutti di mare, si abbina volentieri anche a insalate e uova**

Timo Turingia

In cucina questa pianta aromatica si può accompagnare a diversi tipi di piatti, minestre, carni, ripieni, sughi e salse, frittate e pesce. **Un'ottima ricetta da provare sono le patate al forno con il timo.** I fiori e le foglie contengono un principio attivo che si chiama timolo con proprietà antisettiche e antinfiammatorie



Erbe e Aromi

Semi di Sesamo

Varietà nera e bianca. Grazie alla presenza di sali minerali e altri importanti elementi, hanno numerose proprietà benefiche per il nostro organismo: innalzano le difese immunitarie, abbassano il colesterolo, contrastano l'osteoporosi, sono antiossidanti naturali. **Ottimi per ricoprire crocchette e carne, sia sul pane e come condimento supplementare per l'insalata.**

Semi di Senape

I semi di senape macinati servono per la preparazione di salse e condimenti, come la famosa senape di Digione, ma non solo. Hanno anche molte proprietà terapeutiche, stimolano la circolazione sanguigna e **attivano l'espulsione delle tossine.**

Semi di Finocchio

Contengono molti oli essenziali aromatizzanti quindi sono impiegati per insaporire altri cibi, ad esempio **formaggi, zuppe e minestre, e da essi si ricavano anche liquori.** I semi hanno effetti antispasmodici e possono aiutare a trattare altri disturbi digestivi

Semi di Cumino

Il cumino è ricco di antiossidanti che contrastano il fenomeno dell'invecchiamento cellulare. I suoi semi hanno molteplici utilizzi in cucina, grazie al loro inconfondibile **sapore, intenso e lievemente piccante.** **In Europa si usa prevalentemente per aromatizzare pane e formaggi. Quanti di voi hanno mai assaggiato il buonissimo formaggio gouda aromatizzato con questa spezia?**

Anice

I semi conservati interi o tritati vengono utilizzati per insaporire **pane, focacce e anche molti dolci, come le famose ciambelline.** **Viene usata anche per i confetti.** Ha proprietà sedative, risulta essere un ottimo regolatore della digestione.

Chiodi di Garofano

I chiodi di garofano evocano le torte speziate e il punch caldo che si beve in inverno, ma gli usi sono molteplici, protagonisti sia di preparazioni salate come **arrosti classici, verdure e formaggi che dolci come biscotti, budini, creme.** Insieme alla cannella, sono tra le spezie più apprezzate anche per l'uso medicinale e sono considerate come un vero e proprio **antibiotico naturale.**

Supreme

Aggiungi un pò di.....



Noce Moscata intera



Pare che abbia oltre alle note proprietà antinfiammatorie, anche proprietà afrodisiache. In cucina si utilizza grattugiata al momento sia su preparazioni dolci che salate. **Ottima per la preparazione della Besciamella.**

Zafferano Pistilli Cat 1A



E' una delle spezie più pregiate, se ne usano solo gli stimmi e la lavorazione è fatta quasi esclusivamente a mano. **Ideale per la preparazione di risotti, ma anche di dolci tipici, come le Zeppole sarde o il Pangiallo Romano**

Vaniglia Bourbon Bio



Coltivata con grandissima cura sull'isola di La Réunion, **la vaniglia Bourbon è considerata la vaniglia migliore in assoluto.** I suoi baccelli scuri e sottili, molto apprezzati dai più grandi chef, esalano una aroma dolcissimo.

Cannella in Stecche



E' una delle spezie più famose e preziose, che si possono trovare in cucina. In Occidente la troviamo prevalentemente come ingrediente della **pasticceria**, mentre in Oriente è molto apprezzata anche in preparazioni salate, carni e pesce.

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



Super Food

Mangostano



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

Cereali e Legumi



Farro Perlato



Ideale per le classiche insalate estive, il nostro consiglio è di provarlo anche in preparazioni più tradizionali, come la minestre e zuppe

Farro Soffiato



Ideale per una prima colazione ricca di salute, ma anche di gusto! Gusto Miele o Cioccolato per i più golosi.

Farina di Verna



La Farina di Verna deriva da un grano antico che ha molti più flavonoidi e antiossidanti rispetto alle varietà di frumento "moderne"

Fagioli



Fagioli Cannellini o Borlotti biologici ideali per tutte le ricette: contorni sfiziosi, o piatti unici.

Da dove vengono i nostri prodotti?

.....**Immagina** una tenuta di soli 20 ettari sulle bellissime e verdi colline di Cascia. La zona è completamente immersa nella natura piu' incontaminata, area di ripopolamento faunistico; infatti, qui, è facile incontrare volpi, fagiani, caprioli, scoiattoli ... e tante altre specie di animali.

Direttamente dalla nostra terra: Farro, Roveja, Cicerchia, Lenticchie, prodotti seguendo la storia, la tradizione e i ritmi della natura.



Ceci e Cicerchia



La cicerchia è uno dei legumi più antichi. Se ne trovò traccia già in Mesopotamica. E' ideale per minestre e zuppe. I ceci sono ricchi di fibre e omega 3. Il piatto da provare moscardini o Baccalà su la vellutata di Ceci

Roveja



Zuppe, minestre, secondi piatti. Un sapore rustico e intenso caratterizza la roveja in cucina, dove ci si può sbizzarrire e assaporare quei gusti antichi di cose buone e genuine.

Lenticchie



Ottime da sole lessate con uno spicchio d'aglio. Perfette per accompagnare il classico Cotechino, ottime da gustare tutto l'anno.

Zuppe



Due varietà di zuppe. La Casciana ai cereali, con Farro e Orzo, cicerchia e lenticchia. La Casale con fagioli, ceci fave e lenticchie. Da provare entrambe

Pasta

La caratteristica che ci rende unici fra tutti i pastifici, è che solo noi inseriamo il germe di grano nella pasta.

Durante la cottura l'acqua si tinge leggermente di verde e si sprigiona un intenso profumo di grano, nella sua semplicità, meraviglia.

Le "Selezione Antica"



Tonnarelli



Busiate



Croxetti



Spaghetti





Le Speciali

Una selezione studiata per rispondere alle esigenze di tutti i palati.

Le Linguine al mais possono essere utilizzate nelle preparazioni senza glutine



Spaghetti Nero Di Seppia



Linguine Limone & Pepe



Strozzapreti integrali



Bio Kamut Fusilli



Bio Linguine Al Mais



Chutney e Mostarde



Chutney

I chutney sono condimenti che nascono da ricette di origine asiatica.

Salse agrodolci, vere specialità studiate e realizzate in collaborazione con lo chef Oris Portanova.

Nascono da una lavorazione artigianale, ingredienti di qualità e sono in grado di offrire un tocco di sfiziosa particolarità ad ogni ricetta.

Le nostre proposte:

- Pomodoro e Cocco
(vincitore del 10° GOLOSARIO AWARD 2018)

- Mango e Passion Fruit

- Pere Zenzero e Cannella

Composta Copolle Rosse

Preparata con una cottura dedicata e attenta.
Ideale per carni bollite, formaggi e per dare un tocco di colore o guarnire una pietanza.

Composta Pesche, Amaretti e Cacao

Le pesche nascono in Cina ma si sono sviluppate nel bacino del Mediterraneo e in America del Sud. Gli amaretti sono a base di mandorle, coltivate dai mandorli portati dai Fenici in Sicilia mentre il cacao ha origine in America centrale ed in Africa centrale.

Le pesche, come le mandorle, sono ricche di fruttosio, acidi organici, minerali e vitamine. Il cacao, il "Cibo degli Dei" secondo i Maya, ha molte proteine, vitamine e fibre.

Da usare con lo yogurt o come un classico dessert

Mostarda Senapata Arance

L'arancio nasce nell'area del sud-est asiatico e fu importato in Europa nel XIV secolo da marinai portoghesi. Da questo deriva il nome letterario di "Portogallo", utilizzato in quasi tutti i dialetti italiani come sinonimo di arancia. Le arance sono ricchissime di vitamina C e aumentano le difese immunitarie. La senape, originaria dell'Asia occidentale, produce semi da cui si ricava l'olio essenziale utile per l'apporto di vitamine, sali minerali e per la sua azione digestiva.
Ideale per carni bollite e formaggi

Mostarda Senapata Ananas e Zenzero

Il nome dell'ananas nella lingua degli indios Guarani, originari del Sud America, è Xanananas. Ha proprietà depurative, disintossicanti e diuretiche. Lo zenzero spesso viene utilizzato nella medicina cinese ed indiana per le sue funzioni benefiche sulla digestione. La senape, originaria dell'Asia occidentale, produce semi da cui si ricava l'olio essenziale utile per l'apporto di vitamine, sali minerali e per la sua azione digestiva.
Ideale per carni bollite e formaggi

Mostarda Senapata di Fichi

Albero dal fusto corto molto antico, il fico è originario dell'Asia Minore ma conosciuto in tutto il bacino del Mediterraneo. I fichi sono ricchi di vitamine A e B, proteine, zuccheri e sali minerali. La senape, originaria dell'Asia occidentale, produce semi da cui si ricava l'olio essenziale utile per l'apporto di vitamine, sali minerali e per la sua azione digestiva. **Ideale per carni bollite e formaggi**



Marroni al Naturale

Selezioniamo i marroni delle migliori cultivar italiane secondo il gusto, il calibro e la provenienza. Per preservare l'alta qualità della materia prima seguiamo il tradizionale metodo di canditura a evaporazione naturale che ci permette di rispettare i tempi biologici naturali di ogni singolo frutto, senza forzature esterne.

Confetture

*Ricordi il profumo della confettura di Albicocche o prugne appena cotte che preparava la tua nonna?
Ritrova il gusto naturale della frutta.....*

Confettura di Pere Williams

Metodo di cottura lento e garbato, senza l'aggiunta di addensanti, coloranti, conservanti o altri additivi. Adatta su pane, ma anche formaggi e da sperimentare su verdure e

Confettura Extra di Pesche

Il Sapore Dolcissimo, Morbido e Sugoso della della Pesca in pezzettoni donano alla Confettura un Gusto Intenso e Inconfondibile, adatto sia al dolce che al salato. Nessun tipo di aroma, conservante o colorante per avere sempre un prodotto genuino e sincero

Confettura Extra di Fragole

Pochi ingredienti, cottura lenta e senza aggiunta di pectina, il segreto della confettura di fragole, sono le fragole...

Confettura Extra di Albicocche

Le migliori albicocche diventano golosa confettura extra, con pezzi di frutta intera e grazie a una lavorazione attenta, che vuole la cottura a bassa temperatura, ottima per una Sachertorte indimenticabile

Confettura Extra di Visciole

delicata e gustosa, senza addensanti, coloranti, additivi o conservanti. Per riproporre la crostata della nonna o su biscotti, pane, fette biscottate ma anche su formaggi e ...

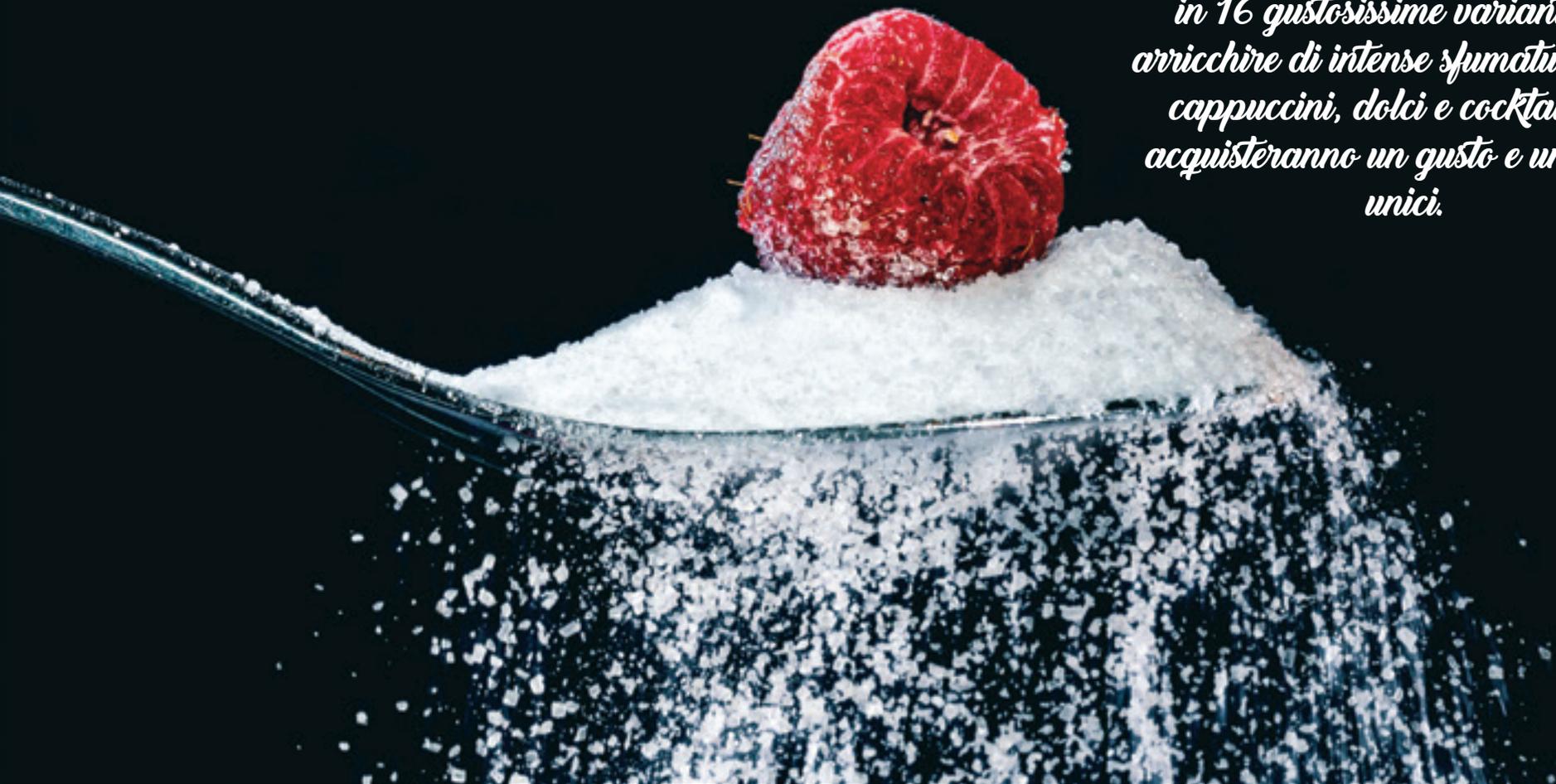
Crema di Marroni

Dolce morbida e golosa, i marroni vengono tritati fino ad ottenere una crema simile alle confetture, ideale per la colazione sulle fette biscottate o sul pane per una merenda squisita e genuina



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 100% non subisce nessuna raffinazione.

Ottimi 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**



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





Cioccolato delle Dolomiti

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

Dalla selezione delle fave di cacao alla macinazione a pietra, curiamo e calibriamo ogni passaggio nei minimi particolari.

Nasce così un cioccolato macinato a pietra unico, che conserva in sé gli aromi naturali delle fave di cacao dalle quali viene plasmato.



Tavolette Fondente
Monorigine
Tanzania 75 %



Tavolette Fondente
Cuvée 71% con
Lamponi



Tavolette Latte
Cuvée 41% con
Nocciole.



Tavolette Latte
Cuvée 41%



Tavolette
Fondente Cuvée
71% con Mele



Praline
Selection



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 BOULEVAR-

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 COSMOPOLI-

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



*In Umbria, nel cuore verde
dell'Italia, nel 1912 Metello
Morganti nella sua farmacia,
inventava il Viparo.*

*Un liquore amaro alle erbe che
venne immediatamente utilizzato
come tonico e digestivo anche
dall'Esercito Italiano al fronte.*

*Il Viparo è rimasto un prodotto
unico.*

*La sua bassa gradazione lo
rende ideale da gustare da solo
o in mixology, cioccolateria e
particceria*

Viparo Collection

Il Viparo, come recita l'etichetta, rimasta rigorosamente originale, è l'amaro dell'Umbria, prodotto fin dal 1912 a Terni, dal farmacista-erborista Morganti.

Questo amaro fu prodotto dal dottore per curare i disturbi digestivi e di spossatezza di una sua cliente, ma ben presto divenne un rimedio molto richiesto, anche dagli operai delle acciaierie di Terni che erano soliti fermarsi alla farmacia per berne un gocchetto.

Gli operai delle acciaierie svolgevano un lavoro molto faticoso e logorante ed affermavano con convinzione che il Viparo "corroborava e dava forza".

Da queste parole l'inventore dell'amaro trasse il suo nome

unendo le parole latine Vis, forza e Pario, generare.

Le principali radici ed erbe aromatiche contenute sono: rabarbaro, timo, noce moscata, erba angelica, arancia amara, arancia dolce, salvia, cannella, eucalipto, anice ed altri a cui vengono aggiunti alcool e caramello.

Ve lo proponiamo in una prestigiosa versione Collection con cofanetto in legno.



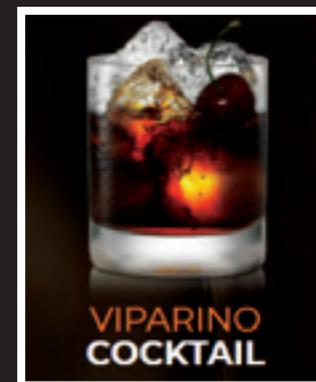
Ciccio Viparini



Pregiato fondente extra ripieno di una delicata ganache al Viparo, una nota di erbe aromatiche piacevolmente persistente al palato.

Viparo Cocktails

Provalo per cocktails originali





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

Via Battisti 52, Terni

