

**CAFFÉ  
EUROPA**

GENEROSO OGNI GIORNO

**Una Storia di Passione  
dal cuore dell'Italia**



# La Storia del Caffè



Esistono molte leggende sull'origine del caffè. La più conosciuta dice che un pastore chiamato Kaldi portava a pascolare le capre in Etiopia. Un giorno queste incontrando una pianta di caffè cominciarono a mangiare le bacche e a masticare le foglie. Arrivata la notte le capre anziché dormire si misero a vagabondare con energia e vivacità mai espressa fino ad allora. Vedendo questo il pastore ne individuò la ragione e abbrustolì i semi della pianta come quelli mangiati dal suo gregge, poi li macinò e ne fece un'infusione, ottenendo il caffè.

La storia del Caffè nasce dal seme di una pianta sempreverde appartenente alla famiglia delle Rubiacee, genere Coffea, da cui prende il nome il caffè. Sebbene all'interno del genere Coffea siano identificate e descritte oltre 100 specie, commercialmente le diverse specie di origine sono presentate come diverse varietà di caffè. Le più diffuse tra esse sono l'arabica e la robusta.

*The history of coffee is born from the seed of an evergreen plant from the Rubiaceae family, genus Coffea, which takes its name coffee. Although within the genus Coffea are identified and described over 100 species, commercially the different species of origin are presented as different varieties of coffee. The most widespread among them are the arabica and robust.*

*There are many legends about the origin of coffee. The best known is said that a shepherd named Kaldi led to graze goats in Ethiopia. One day I met a coffee plant began to eat the berries and chewing the leaves. Arriving at night instead of sleeping goats began to wander with energy and liveliness never expressed before. Seeing this the pastor he gave the reason and abbrustolì plant seeds such as those eaten by his flock, then milled and made them an infusion, getting coffee.*



Il caffè divenne popolare in Europa solo a partire dal 17° secolo per l'esattezza nel 1617 anno in cui fece la sua comparsa in Europa grazie ai commercianti veneziani i quali seguivano le rotte marittime che univano l'Oriente con Venezia e Napoli. Nello specifico il merito va al Botanico Prospero Alpini il quale era stato medico del console di Venezia in Egitto.

*The coffee became popular in Europe only since the 17th century to be exact in 1617 year when the coffee made its appearance in Europe thanks to Venetian traders who were following the sea routes that connected the East with Venice and Naples. Specifically, the credit goes to the Botanical Prospero Alpini who had been physician of Venice's console in Egypt.*



I veneziani iniziarono ad importare questa tradizione e dalla prima caffetteria nata a Venezia, fu un tale successo che circa cent'anni dopo erano diventate un paio di centinaia. Le caffetterie cominciarono a nascere a macchia d'olio in tutta Europa, il prezzo del caffè iniziò a scendere e cominciò a diventare una bevanda popolare.

Le caffetterie erano diventate ormai luogo di incontro e venivano frequentate da artisti e intellettuali. Intorno alla scoperta della bevanda nera nacquero di conseguenza diversi articoli per la tostatura dei chicchi, macchine per la torrefazione, macinini per ridurre in polvere i chicchi e infine lei, ... la caffettiera.



The Venetians began to import this tradition and the first café was born in Venice, it was so successful that about a hundred years after they had become a couple hundred. The cafes started to bud like wildfire across Europe, the price of coffee began to fall and started to become a popular drink.

The cafes had now become a meeting place and were frequented by artists and intellectuals. Around the discovery of the black drink were born as a result several articles for the roasting of the beans, the roasting machines, grinders pulverize the beans and finally her ... the coffee pot.



# Una Storia di Passione



*Love, passion for coffee and Italian pride, these are the ingredients that have created a product really to only one: Coffee Europa.*

*The selection of excellent raw materials, slow roasting, cooling, hot air without adding moisture, high information-composition standards and traceability of the product are the basis of daily taste of our consumers but above all the happy smile of our clients.*

Amore, passione per il caffè e orgoglio italiano, questi sono gli ingredienti che hanno dato vita ad un prodotto veramente unico: Caffè Europa.

La selezione di materie prime eccellenti, la tostatura lentissima, il raffreddamento ad aria forzata senza aggiunta di umidità, gli elevati standard informativi di composizione e tracciabilità del prodotto sono alla base del gusto quotidiano dei nostri consumatori ma soprattutto il sorriso felice dei nostri clienti.



Un prodotto che coniugando ottime miscele di caffè ed elevata tecnologia consente di ottenere un espresso sempre perfetto, alleato ideale dei momenti di piacere quotidiano che vorrete concedervi e che vogliamo regalarvi.

*A product combining excellent coffee blends and high technology allows you to get a perfect espresso every time, perfect ally of the daily pleasure moments that vorrete enjoy and we want to give.*



Caffè Europa nasce nel 1976 nel cuore verde dell'Umbria, il suo marchio unico, registrato in tutto il territorio UE, ci dà la forza e la caparbia di conquistare mercati sempre più ampi. È per questo che abbiamo accettato una nuova sfida: quella della cialda, un prodotto ancora agli albori ma di portata sicuramente innovativa. Abbiamo intrapreso questo cammino tenendo ben presenti i valori che ci stanno a cuore e che da sempre ci hanno contraddistinto, mettendo sempre al primo posto il piacere e la soddisfazione del nostro consumatore.

*Coffee Europa was founded in 1976 in the green heart, its unique brand, registered in the whole EU territory, gives us the strength and stubbornness to win more and bigger markets. This is why we accepted a new challenge: that of the wafer, a product still in its infancy but certainly innovative capacity.*

*We have embarked on this path keeping in mind the values that we hold dear, and that has always distinguished us, always putting in first place the pleasure and satisfaction of our consumers.*





# Linea Caffetterie



## CAFFÈ IN GRANI - COFFEE BEANS

Selezione delle più pregiate varietà di caffè impresiosite dal nostro metodo di tostatura, è apprezzato dagli intenditori per il gusto morbido e rotondo, l'aroma intenso e prezioso.

*A selection of the varieties of coffee roasting enriched by our method is appreciated by connoisseurs to taste soft and smooth, intense and precious aroma*



**PREMIUM QUALITY**  
Barattolo da 3 kg in grani  
Cod. 078  
EAN: 8006076003985



**CAFFÈ EXTRA BAR**  
Barattolo da 1 kg in grani  
Cod. 120  
EAN: 8006076002209



**CAFFÈ DECAFFEINATO**  
Barattolo da 1 kg in grani  
Cod. 121  
EAN: 8006076002216



**CAFFÈ BAR EXTRA**  
Cod. 013 - In grani da 1 kg  
per macchine espresso  
EAN: 8006076000304



**CAFFÈ BAR**  
Cod. 024 - In grani da 1 kg  
per macchine espresso  
EAN: 800607600342



**CAFFÈ EXTRA BAR**  
Cod. 004 - Da 1 kg  
Linea Speciale espresso  
EAN: 8006076002070



**CAFFÈ DECAFFEINATO**  
Cod. 066 - In grani da 1 kg  
per macchine espresso  
EAN: 8006076000922



# Linea Casa

## CAFFÈ 100% ARABICA IN ASTUCCIO

Miscela eccellente, composta esclusivamente dai migliori caffè Arabica. Ciò che la contraddistingue è una speciale macinatura, studiata per offrirvi un caffè ancora più prezioso, dolce ed equilibrato nel gusto avvolgente nell'inconfondibile aroma.

## COFFEE 100% ARABIC IN CASE

Excellent blend, made only the best Arabica coffee. What distinguishes it is a special grinding, designed to offer a coffee even more precious, sweet and balanced in flavor and charm in the unmistakable aroma.



ASTUCCIO ARABICA  
100% MOKA 250g  
Cod. 035  
EAN: 8006076000267

ASTUCCIO ARABICA  
100% ESPRESSO 250g  
Cod. 040  
EAN: 8006076000533



# Linea Sacco Juta

## SACCO JUTA - BAG JUTA

Selezione delle più pregiate varietà di caffè impreziosite dal nostro metodo di tostatura, è apprezzato dagli intenditori per il gusto morbido e rotondo, l'aroma intenso e prezioso.

Selection of the most prized varieties of coffee enriched by our method of roasting, is prized by connoisseurs for soft and round taste, intense and precious aroma.



SACCO JUTA - ESPRESSO IN GRANI  
Miscela: 70%Arabica - 30% Robusta  
1 Kg - Cod. 042  
EAN: 8006076005767

SACCO JUTA - ESPRESSO IN GRANI  
Miscela 100% Arabica  
1 Kg - Cod. 043  
EAN: 8006076005774



# Linea Lattina Salvaroma

DA **COLLEZIONE**



## CAFFÈ 100% ARABICA LATTINA - COFFEE 100% ARABIC CAN

Caffè macinato 100% arabica per moka e machina espresso confezionato in barattolo in atmosfera protettiva, per conservare a lungo la sua fragranza. Caffè torrefatto come nella nostra tradizione per regalarvi un gusto veramente unico. Lattine Salvaroma e da Collezione

*100% Arabica ground coffee for mocha espresso machine packed in jars in a protective atmosphere, to preserve long fragrance. Roasted coffee as in our tradition to give you a unique taste.*



BARATTOLO ARABICA  
100% ESPRESSO 250g  
Cod. 028  
EAN: 8006076000052



BARATTOLO ARABICA  
100% MOKA 250g  
Cod. 027  
EAN: 8006076000045



BARATTOLO ARABICA  
100% DECAFFEINATO 250g  
Cod. 092  
EAN: 8006076000762



BARATTOLO FRANCOBOLLI  
100% ESPRESSO 250g  
Cod. 3302  
EAN: 8006076000052



BARATTOLO FRANCOBOLLI  
100% MOKA 250g  
Cod. 3301  
EAN: 8006076000045



BARATTOLO STORICO  
100% ESPRESSO 250g  
Cod. 3308  
EAN: 8006076003534



BARATTOLO PAESAGGIO  
100% ESPRESSO 250g  
Cod. 3302  
EAN: 8006076000052



BARATTOLO PAESAGGIO  
100% MOKA 250g  
Cod. 3301  
EAN: 8006076000045



BARATTOLO STORICO  
100% MOKA 250g  
Cod. 3307  
EAN: 8006076003527



# Linea Cialde

## CIALDE - PODS

Le cialde Caffè Europa sono monodose e conservate in atmosfera protettiva per salvaguardarne l'aroma e la fragranza, lavorate attraverso un innovativo sistema di confezionamento che ne cura la qualità e la miscela. Grazie alla qualità del caffè e alla carta filtro, si riesce ad ottenere un prodotto di altissima qualità.

*The Caffè Europa pods are mono, and stored in protective atmosphere to preserve the flavor and fragrance, worked through an innovative system packaging that will ensure its quality and mix. Thanks to high quality coffee and paper filter, can be obtained a high quality product.*



ASTUCCIO CIALDE  
MONODOSE DECAFFEINATO  
18 pz. - Cod. 907  
EAN: 8006076003091

ASTUCCIO CIALDE  
MONODOSE ARABICA  
18 pz. - Cod. 908  
EAN: 8006076003107

ASTUCCIO CIALDE  
MONODOSE EXTRA BAR  
18 pz. - Cod. 906  
EAN: 8006076003084



# Linea Solubili e Capsule Compatibili



ORZO MATIC  
Orzo Solubile  
250g - Cod. 961



CAFFÈ AL GINSENG  
Preparato in Polvere  
500g - Cod. 960



CREMA CAFFÈ CLASSICA  
Preparato in Polvere  
900g - Cod. 963

## CAPSULE - CAPSULES

Le capsule Caffè Europa sono monodose e conservate in atmosfera protettiva per salvaguardarne l'aroma e la fragranza, sono lavorate attraverso un innovativo sistema di confezionamento che ne cura la qualità e la miscela. Grazie al contenuto di alta qualità del caffè, le nostre capsule consentono di realizzare l'espresso adatto ad ogni tipo di esigenza.

*The Caffè Europa capsules are mono, and stored in a protective atmosphere to preserve the aroma and fragrance. The capsules are processed through an innovative packaging system that will ensure its quality and mix. Thanks to high quality content coffee of our espresso capsules you can have an espresso suitable for all needs.*



ASTUCCIO CAPSULE MONODOSE COMPATIBILI:  
Lavazza Espresso Point\* - A Modo mio\* - Dolce Gusto\*\* - Nespresso\*\*  
100 pz - Cod. 990 - EAN: 8006076003077

\* sono Marchi di Luigi Lavazza S.P.A. \*\* sono Marchi di Société des produits Nestlé s.a



# Abbigliamento e Accessori



grembiule corto uomo/donna



polo uomo/donna



grembiule lungo uomo/donna



PORTA TOVAGLIOLI DA BANCO  
Cod. 067



PORTA TOVAGLIOLI DA TAVOLO  
Cod. 067



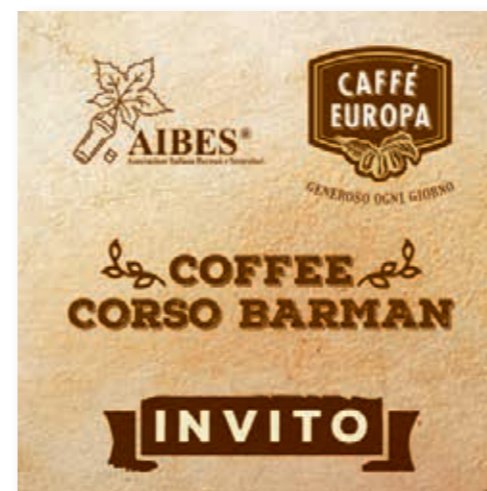
PORTA BUSTINE ZUCCHERO DA BANCO  
Cod. 063



PORTA BUSTINE ZUCCHERO DA TAVOLO  
Cod. 064



# Servizi/Corsi Menu



Organizzazione di Corsi per Barman  
in collaborazione con l'AIBES  
Associazione Italiana Barmen e Sostenitori

Organization of courses for Barman  
in collaboration with the AIBES  
Italian Association of Barmen and Supporters





Via Orvieto, 9

05015 Fabro Scalo (TR) - Italia

Tel. +39 0763 832575 - +39 0763 832624

[www.caffeeuropa.eu](http://www.caffeeuropa.eu)



**VIENI A SCOPRIRE  
LA NOSTRA STORIA:**  
materie prime selezionate,  
tostatura lentissima,  
raffreddamento ad aria forzata  
per una migliore qualità.

**IL NOSTRO TERRITORIO  
TUTTO DA SCOPRIRE:**  
tra antichi borghi, paesaggi  
da incanto, enogastronomia,  
artigianato locale,  
folklore e antichi sapori.

