

Industria Italiana Caffè

la storia

Industria italiana caffè nasce dall'intuizione del suo fondatore Mario Mauceri che, inseritosi nel settore del caffè si appassiona a questo mondo, e, coltivando un interesse sempre crescente, nel **1968** decide di aprire un bar torrefazione nel cuore di Roma **con una miscela esclusiva.**

Il successo ottenuto crea la richiesta di distribuzione tra i bar circostanti ed in breve tempo, aumenta sempre di più.



Nasce così una **piccola realtà artigianale**, che, con il passare degli anni, dedica sempre maggior impegno alla produzione di miscele di qualità selezionando attentamente le materie prime impiegate e ponendo la massima attenzione su tutte le fasi di lavorazione.

In questo modo **un'idea si trasforma in un'esperienza imprenditoriale di successo**, quasi senza accorgersene.

L'entusiasmo si tramanda di padre in figlio e con il subentro in azienda delle generazioni successive che nutrono la stessa passione e la stessa volontà di far crescere la propria azienda, si inizia e si continua ogni giorno un percorso di crescita e di adeguamento industriale e tecnologico per rispondere alle richieste di un mercato in continuo mutamento, senza mai dimenticare la passione e la tradizione.

Industria Italiana Caffè è oggi un'azienda innovativa, ma sempre legata alla sua storia ed alle sue origini, quando l'artigiano era il creativo: mente ed opera allo stesso tempo.

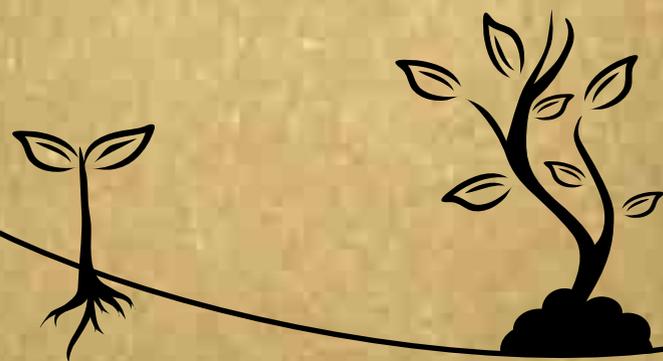


Esprimere, con naturalezza, l'essenza del caffè.

Questo l'obiettivo dell'azienda che da sempre **ricerca la qualità**, acquistando direttamente dai paesi di origine le materie prime selezionate.

Come l'artigiano, che all'interno del suo laboratorio produce le sue opere con creatività, attenzione ed arte, Industria Italiana Caffè realizza il prodotto con **dedizione, conoscenza e passione**.

Un'azienda che riesce ad esprimere la propria filosofia, anche quando produce in forma anonima, per conto di terzi, con il marchio del cliente, contribuendo consapevolmente



1000
tonnellate di caffè
verde vengono lavorate
ogni anno nel nostro
stabilimento

il progetto

a definire il gusto ed il prodotto richiesto, attraverso miscele esclusive.

L'azienda mette a disposizione la struttura ed i suoi impianti, la conoscenza e tutta l'attenzione necessaria per far sì che il proprio cliente, anche nella fase iniziale, esca dall'anonimato con una sua precisa identità, guidandolo nelle fasi più importanti con la massima cura e trasparenza.

Un importante punto di riferimento nel settore, per una clientela che vuole sempre più emergere in un mercato, dove ciò che conta è la capacità di distinguersi con una **proposta unica ed innovativa**.



Come un sarto non può prescindere dalla scelta della stoffa per il suo abito, un **buon prodotto** deriva, prima di tutto, dall'**accurata selezione delle materie prime** e dal loro costante e continuo controllo.

L'artigiano conosce in tutte le sue forme e proprietà la materia che utilizza: sa come **valorizzarne le proprietà e sfruttarle al meglio**.

Per questo ogni lotto di caffè verde che arriva presso lo stabilimento viene verificato prelevandone una quantità campione.

È fondamentale l'occhio esperto che, tramite un esame fisico, olfattivo e gustativo, verifichi la conformità del lotto ordinato.

Vengono eseguiti test con il metodo CUPPING ALLA BRASILIANA, al fine di cogliere la pura essenza di ogni origine.

L'esperienza acquisita permette ad Industria Italiana Caffè di fornire una consulenza ai suoi clienti che preferiscono acquistare autonomamente la materia prima.

Tutti i prodotti vengono sottoposti ad analisi sanitarie, qualitative e organolettiche, secondo le vigenti normative.

Qualità significa fare le cose bene quando nessuno ti sta guardando. (Henry Ford)

15
Paesi di
provenienza

15
Paesi di
provenienza

la qualità
delle

materie prime



la personalizzazione



Industria Italiana Caffè offre al cliente l'opportunità di personalizzare il proprio prodotto come in un laboratorio di sartoria artigianale.

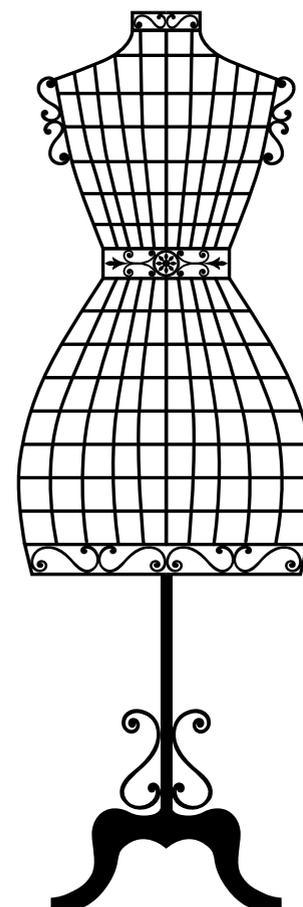
Un servizio di **qualità** dedicato in particolare modo a chi desidera creare la propria linea di caffè, affidandosi a **professionisti del settore** che, con la loro **esperienza** e **affidabilità**, ponendo attenzione ad ogni singolo **dettaglio**, creano l'anima, il corpo e l'immagine del prodotto.



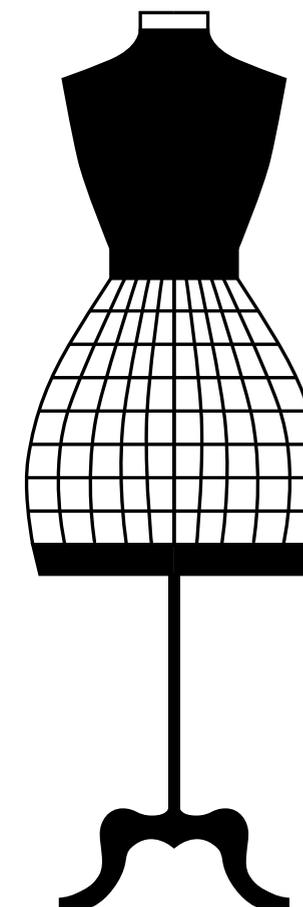
Il solo uomo davvero dotato di sensibilità che ho incontrato in vita mia era il mio sarto: mi prendeva le misure tutte le volte che mi vedeva, mentre tutti gli altri mantenevano le vecchie misure e si aspettavano che io mi ci adattassi.

(George Bernard Shaw)

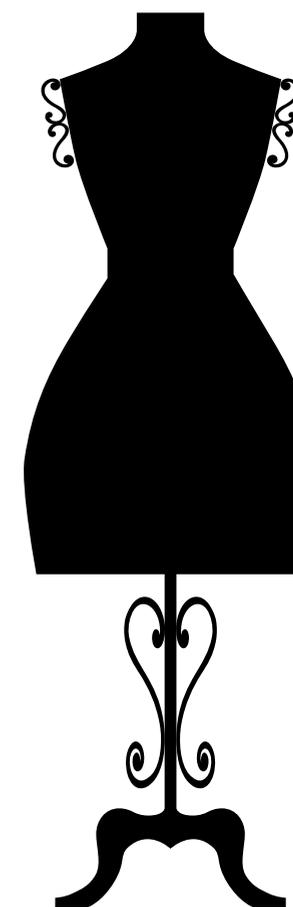
Grani



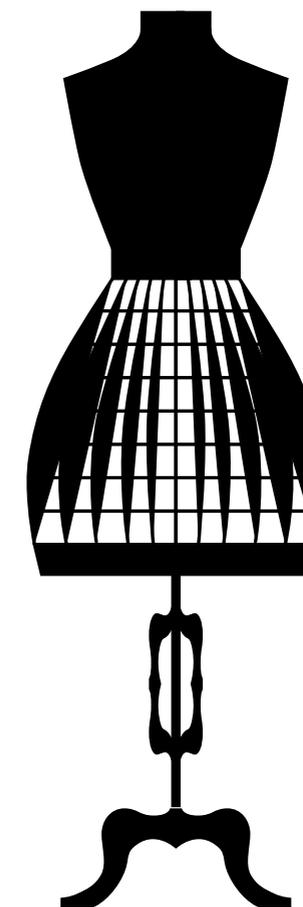
Macinato



Cialde



Capsule



costruzione della miscela



Creare una miscela in cui risulti una polifonia di aromi positivi e senza difetti è un compito molto difficile, che dipende in larga misura dall'esperienza e dalla sapiente arte di miscelare.

Mettere a punto una miscela di caffè, significa conoscere approfonditamente le caratteristiche organolettiche delle singole origini armonizzandole in modo da **conferire al prodotto una personalità precisa**, riconoscibile al palato e all'olfatto di chi degusta il prodotto in tazza.

Ma non solo. Più in generale, significa essere consapevoli che il caffè è un prodotto della natura e come tale, la qualità di una specifica origine può variare di raccolto in raccolto.

Per **mantenere costanti le caratteristiche di una miscela**, non basta perciò definirla una volta per tutte, ma occorre essere pronti ad intervenire, variando le percentuali della composizione o modificando una componente, ogni volta che l'assaggio dei nuovi lotti di caffè crudo lo richieda.



Conoscere come interagiscono i diversi tratti sensoriali di un espresso è fondamentale: alcuni aspetti apprezzati dal consumatore, infatti, sono antagonisti tra loro e la loro convivenza in una tazzina è frutto di un delicatissimo equilibrio.

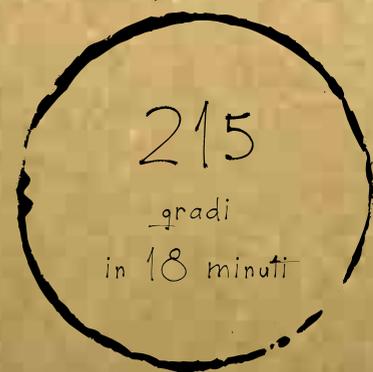
Un sentore di tostato troppo intenso deprime il floreale e il fruttato; d'altro canto è difficile fare una miscela che sia contemporaneamente né troppo acida né troppo amara, e per nulla astringente. Su altri aspetti è invece possibile giocare: si sa, ad esempio, che l'aroma fruttato aumenta la percezione del dolce, e che il dolce dal canto suo deprime l'amaro.



La fase più affascinante dell'intero percorso, quella in cui le convinzioni aziendali sul profilo ideale del caffè espresso, vengono messe in pratica in attesa del giudizio (sovrano) del consumatore finale.

La **tostatura lenta**, controllata da sistemi all'**avanguardia**, ma impostata secondo la nostra **tradizione**, permette, tramite le curve di tostatura create ad hoc per ogni specifica miscela, di ottenere la massima espressione dei caratteri organolettici del caffè.

Un sistema complesso che necessita di un'approfondita conoscenza delle caratteristiche organolettiche di ogni singola qualità di caffè e che permette di ottenere un prodotto finale uniforme e miscelato in maniera ottimale.



Scrupolosi e metodici campionamenti continui e costanti vengono eseguiti nello stabilimento durante tutte le fasi di tostatura, rispettando, prima del confezionamento, i tempi di riposo che il prodotto richiede in funzione del periodo stagionale e del suo utilizzo finale.

Si tratta di operazioni rimaste legate alla tradizione, sebbene, in un periodo come questo, si tenda a globalizzare tutti i processi industriali.



la
tostatura

il percorso di lavorazione

Il ciclo di **produzione e di confezionamento** del caffè avviene **esclusivamente all'interno dello stabilimento**.

L'obiettivo di Industria Italiana Caffè è fornire al cliente un **servizio completo**, di qualità e a costi competitivi.

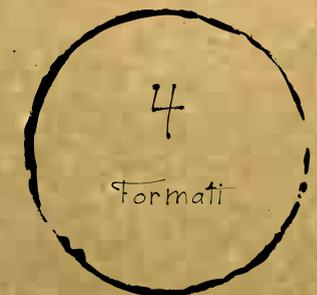
La **distribuzione diretta** ed esclusiva dei prodotti su tutto il territorio nazionale, permette di effettuare consegne in tempi rapidi.

Il magazzino è strutturato in base alle esigenze di conservazione delle diverse tipologie di prodotto. Tutte le merci vengono preparate e confezionate dal **reparto di logistica**, in base alle esigenze del cliente, al fine di garantirne l'integrità durante il trasporto.

In qualsiasi formato venga prodotto, l'obiettivo è quello di produrre, ottenere e far **degustare un prodotto di costante qualità**.

*La vita è un bellissimo
e interminabile viaggio
alla ricerca della perfetta
tazza di caffè.*

(Barbara A. Daniels)

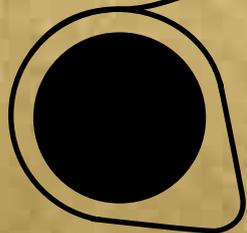


le cialde

Le **cialde modello E.S.E.** sono realizzate con carta filtro composta da fibre vegetali, sono a **impatto zero** e completamente biodegradabili; compatibili con tutti i modelli di macchine per il caffè espresso, sono confezionate in atmosfera protettiva.

E.S.E. (Easy Serving Espresso) è la tecnologia che semplifica la preparazione di un buon caffè espresso attraverso facili gesti. Il concetto di libertà di scelta e di garanzia è ottenibile semplicemente abbinando tra loro, un prodotto ed una macchina certificata E.S.E.

Il completamento del piano di valorizzazione dello Standard E.S.E. prevede infine l'ottenimento della certificazione di compostabilità, i materiali utilizzati per il confezionamento lo rendono naturalmente eco sostenibile.



Industria Italiana Caffé è oggi specializzata nel **settore del monodose**, oltre che nella produzione, nello studio e nella **consulenza per lo sviluppo di un logo** e di un business plan totale, che va dalla realizzazione grafica del logo, fino alla produzione di tutti i materiali che sono parte integrante del prodotto caffè.

Questo servizio nasce per dare ai gestori locali l'opportunità di vedere il proprio lavoro e la passione impiegata nel caffè, acquisire una **propria identità**.

Ovviamente per effettuare personalizzazioni complete, con stampa in quadricromia, occorre avere un progetto, oppure aver già fidelizzato una buona clientela.

Il servizio è attuabile anche per chi effettua una piccola distribuzione, oppure per chi stesse cominciando ad affacciarsi al mercato del caffè, con una personalizzazione parziale, ossia la stampa monocromatica del proprio logo su bobina monocolor.

Questo tipo di personalizzazione è molto richiesta anche da aziende che intendono offrire alla propria clientela, in occasione di eventi particolari, un caffè con il **proprio logo aziendale** o altro tipo di messaggio.

In un periodo di crisi economica generale, la **cura dell'immagine aziendale** è un elemento da non sottovalutare, per questo Industria Italiana Caffé offre la sua pluriennale esperienza e professionalità a supporto di colore che la scelgono come partner.

le capsule



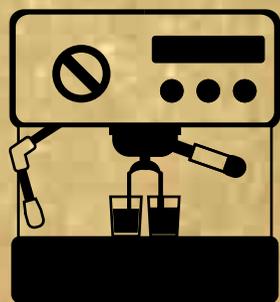
Lavorare bene, lavorare con Industria italiana caffè.

altri metodi di estrazione

Industria Italiana Caffè è in grado di realizzare apposite miscele, curve di tostatura e **specifiche macinature** per i più diffusi metodi di estrazione del caffè.

ESPRESSO

Metodo di estrazione più tecnico in assoluto che permette nella fase finale di emulsione degli oli di ottenere l'aspetto cremoso che contraddistingue questa tipica bevanda.



Per estrarre al meglio le sostanze presenti nel caffè, si deve macinarlo.

FRENCH PRESS

Metodo basato sull'infusione a caldo che esalta gli aromi retrofattivi. La più semplice delle estrazioni, dove il segreto è il grado di macinatura che deve essere di calibro medio, consistente ed uniforme.



MOKA

Il caffè è attraversato dall'acqua dal basso verso l'alto, grazie alla spinta della pressione generata dal vapore nel bollitore inferiore. Si ottiene un caffè dal gusto abbastanza forte e con un aroma intenso; in questo caso l'estrazione avviene con una piccola pressione e quindi il macinato viene sfruttato di più.



NAPOLETANA

Metodo basato sulla percolazione. Il risultato è un gusto più pieno ma meno denso della moka grazie all'estrazione esente dalla pressione.



DRIPPER (V60)

Inventato nel 1908 da Melitta Bentz tramite una tazza conica con un foro alla base, questo metodo esalta i sentori fruttati e floreali presenti nel caffè. Richiede una macinatura più fine di quella per la French Press ma non sottile come quella per la Moka.



CHEMEX

Metodo di estrazione con acqua calda 90/95 gradi sopra caffè macinato medio - grande. I filtri per il caffè con metodo Chemex sono più spessi rispetto ai normali filtri per caffè americano, in modo che il caffè scenda più lentamente.



AERO PRESS

Simile al French press è il cosiddetto Aeropress, un metodo di provenienza americana. Bassa temperatura di estrazione e totale immersione della polvere di caffè nell'acqua conferiscono al caffè un sapore intenso e ricco.



SYPHON

Metodo di estrazione raffinato e difficile molto diffuso in Giappone. Il sifone è composto di una struttura normalmente metallica che sostiene due sfere di vetro sovrapposte, collegate una all'altra da un sifone e separate solo da un filtro che può essere di carta, di plastica o di metallo. Terminata l'infusione, dopo un minuto, si spegne la fiamma e la pressione all'interno della camera chiusa inferiore inizierà a diminuire, quindi il caffè infuso nella parte superiore inizierà a scendere per effetto della gravità e della differenza di pressione, raccogliendosi nel contenitore sottostante.



COLD BREW

Metodo di estrazione a freddo. Il processo è molto lento, richiede ore e permette di ottenere un caffè dai gusti molto delicati. Questo metodo di estrazione permette al caffè di essere valorizzato al meglio in quanto il caffè non viene mai esposto al calore fissando tutti gli aromi.



servizi amministrativi

- | Customer care
- | Triangolazione
- | Pratiche import-export
- | Logistica personalizzata
- | Supporto marketing per start up
- | Consulenza per acquisto materie prime ed imballaggi
- | Creazioni nuovi loghi
- | Corsi professionali
- | Creazione miscela personalizzata

Stabilimento

Industria Italiana Caffè S.r.l.
Via Alberto La Rosa 8/8A
ZI - 00053 Civitavecchia - Roma (Italy)

Tel. +39 0766 220215

E-mail PEC industriaitalianacaffe@pec.it

Production manager

Vincenzo Mauceri
v.mauceri@industriaitalianacaffe.it

Office Manager & Administration

Antonella Linetti
a.linetti@industriaitalianacaffe.it

Marketing Manager & Customer Care

Giulia Mauceri
g.mauceri@industriaitalianacaffe.it

Sales Manager

Fabrizio Gallo
sales@industriaitalianacaffe.it

contatti



Industria Italiana Caffè S.r.l.

progetto fotografico: Tania Boazzelli www.taniaboazzelli.com

progetto grafico e impaginazione: Elisa Leotti ©www.xvinco.com®

All rights reserved - Copyright - Industria Italiana Caffè S.r.l