



**ADAMO**  
caffè

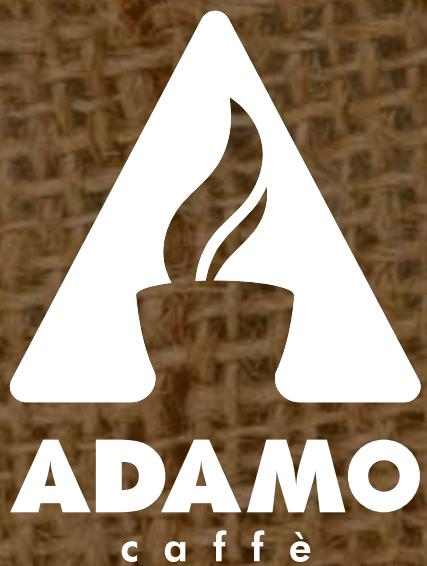


# **l'Artigianale**

**La nostra Brand Identity, un triangolo, spesso usato per rappresentare la perseveranza, la sua ampia base può alludere alla lotta o al viaggio, mentre il suo vertice appuntito, incarna l'obiettivo. Il nostro principale obiettivo è offrire al cliente un caffè di qualità, tostato a legna.**



[www.ilcaffeartigianale.com](http://www.ilcaffeartigianale.com)



**Nata dall'esperienza pluriennale, nel settore del Coffee Service, del suo titolare, si propone come azienda capace di offrire prodotti e servizi d'eccellenza.**

**Un'impresa non nasce dal nulla ma è anima e corpo di chi ha scelto di crederci ed offrire al mercato un prodotto differente.**

**Le nostre miscele vengono tostate a bassa temperatura, garantendo il pieno sviluppo degli aromi di ogni singolo chicco, nota principale del prodotto artigianale.**



## SELEZIONE ACCURATA

I nostri prodotti sono miscele pregiate  
scelte fra le migliori al mondo.



## TOSTATURA ARTIGIANALE

Il nostro caffè viene tostato rigorosamente  
a legna rispettando la tradizione.



## GUSTO

**Il risultato in tazza è un caffè dal gusto inconfondibile, aromatico ed equilibrato.**

**la qualità  
non cercarla tra  
i prodotti di massa**



**scegli un caffè  
artigianale**

il nostro **metodo** assicura  
un livello qualitativo inarrivabile  
per la produzione di tipo industriale



scegli  
**Adamo caffè**



## Le 5 Qualità del caffè artigianale che lo rendono preferibile a quello della grande distribuzione

### MATERIA PRIMA SELEZIONATA CON CURA

Come tutte le industrie, anche in quella del caffè risparmiare sull'approvvigionamento della materia prima è il passo numero uno per limitare i costi.

Quando si parla di una piccola torrefazione artigianale, il concetto è esattamente l'opposto.

Siamo lontani dalle logiche di mercato e fortemente motivati nel voler offrire alla nostra clientela prodotti davvero unici e di pregio.

### ATTENZIONE PER UN PRODOTTO PIÙ SANO E FRESCO

Molte persone che bevono quotidianamente il caffè acquistato in negozio non sono consapevoli di cosa ci sia effettivamente nelle loro tazze.

Sono abituati a un solo gusto. Chi non ha mai assaggiato il vero caffè artigianale non sa cosa si perde. Nell'onda della moda di condurre uno stile di vita sano e di scegliere alimenti salutari, vale la pena di scegliere un caffè di qualità superiore, proveniente da una fonte verificata e creato con un approccio individuale.

Il nostro caffè è garanzia di unicità, ricchezza di sapori e aromi, oltre che garanzia di un prodotto con una tostatura fresca.

### LA PRODUZIONE VIENE SEGUITA IN OGNI FASE

Nei grandi stabilimenti i macchinari sono certamente seguiti e controllati, ma nelle torrefazioni artigianali l'attenzione è maniacale e, trattandosi di impianti più piccoli, il controllo è più dettagliato ed eseguito personalmente dal torrefattore.

Eseguiamo controlli e assaggi per testare continuamente il risultato delle lavorazioni, perché abbiamo ben in testa il prodotto che vogliamo ottenere. Inoltre il nostro caffè viene prodotto per ordini relativamente piccoli, certamente più piccoli di quelli delle grandi catene di distribuzione. Ciò significa che le nostre cialde, capsule o le miscele saranno più fresche e non stoccate per mesi in magazzini o su qualche scaffale della grande distribuzione.

### NOI CI METTIAMO DAVVERO LA FACCIA

Chi produce caffè artigianale ha spesso un rapporto diretto con il cliente.

Per qualunque produttore/venditore è importante sapere di offrire un prodotto di qualità, ancor di più però se il cliente non è un compratore in qualche supermercato a centinaia o migliaia di chilometri, ma qualcuno che incontri e che si fida del modo in cui lavori. Tra le qualità del nostro caffè c'è anche questa: ci mettiamo davvero la faccia per non rischiare di compromettere la nostra posizione con i clienti offrendo un prodotto al di sotto delle aspettative.

### LE VARIETÀ DI CAFFÈ SONO PIÙ NUMEROSE E CREATIVE

Chi decide di proporre un prodotto artigianale lo fa perché il caffè è la sua grande passione. Conoscere nuove piantagioni, scovare nuove qualità di chicchi e unirle sapientemente per dare vita a caffè ricchi di aromi e sfumature è una delle parti più entusiasmanti del lavoro.

Noi di ADAMO CAFFÈ studiamo con cura le nostre miscele e proponiamo periodicamente delle novità per dare la possibilità ai clienti di sperimentare espressi nuovi e sorprendenti.

Produciamo "in piccolo" e questo ci lascia la libertà di sperimentare con più facilità.



## Il nostro caffè è Tostato a Legna

quali sono le sue principali  
caratteristiche

Adamò caffè è lentezza del fuoco, doratura che nasce e profumo che esplode. Tostare a legna significa onorare ogni singolo chicco, rendendolo unico. Tutte le fasi sono fondamentali, perché tutti gli aspetti contribuiscono al risultato ottimale: il solo risultato che prendiamo in considerazione. Il caffè, nella sua forma più arcaica, viene portato a circa 200°; il tamburo rotante gira senza fretta, l'odore sale e sale, i chicchi si ingrossano e diventano friabili. È un processo lungo, che non ammette fretta, come ogni cosa che possiede un vero valore.

Il nostro caffè è prodotto da una delle più prestigiose torrefazioni campane, che attraverso il suo processo di tostatura esclusivamente a legna, rievoca l'antica tradizione sviluppata a Napoli nel 18esimo secolo.

È così che nascono miscele sublimi, opere d'arte le cui intense sfumature aromatiche suscitano nuove e profonde emozioni, rievocando allo stesso tempo i più dolci ricordi del passato.

Il sapore intenso arricchito dagli aromi e dai profumi dei legni scelti per la tostatura, un'esperienza unica ed indimenticabile per il palato degli amanti del caffè, lasciando un sorprendente retrogusto di cioccolato.

La buona tostatura come si faceva una volta

Abbiamo l'ambizione di restituire al caffè il suo sapore più autentico. Grazie all'esperienza dei nostri mastri tostatori abbiamo recuperato ed innovato l'antica tecnica della tostatura a legna: una cottura più lenta che privilegia la cottura del chicco fino al suo interno e dona al caffè più corpo e aroma.



**La qualità artigianale  
in cialde, capsule e grani.**

**fatti sorprendere**



# ADAMO

c a f f è



le nostre  
cialde in carta



**La cialda amica dell'ambiente**  
**100% COMPOSTABILE**

[www.ilcaffearigianale.com](http://www.ilcaffearigianale.com)

# miscela **ARGENTO**



Questa miscela è composta  
da caffè sud americani  
selezionati dal gusto intenso.  
Miscela costruita con caffè  
di media acidità perfettamente  
bilanciati in sapore,  
aroma e corpo.  
Per chi ama un caffè  
dalla crema densa  
ed invitante.

**CIALDA IN FILTRO CARTA  
ESE 44mm**

**fatti sorprendere**



**ADAMO**  
caffè



# miscela ORO



Miscela per veri intenditori,  
frutto della felice unione  
di caffè pregiatissimi.

Abbondano profumi  
e fragranze in un perfetto  
equilibrio.

Per chi ama gustare  
un caffè aromatico,  
dolce e delicato,  
inimitabile.

CIALDA IN FILTRO CARTA  
ESE 44mm

## fatti sorprendere



**ADAMO**  
caffè



# miscela DEC



Decaffeinare il caffè è un'arte tanto quanto la tostatura a legna. Nel farlo ci riferiamo a trattamenti esclusivamente naturali che, per estrarre la caffeina impiega acqua, vapore acqueo e carboni attivi, evitando l'uso di additivi chimici. In questo modo tutte le caratteristiche del nostro caffè restano quelle di sempre: un insieme di odori e sapori intensi e ricchi di equilibrio, capaci di soddisfare anche i più esperti ed appassionati.

CIALDA IN FILTRO CARTA  
ESE 44mm

**fatti sorprendere**



**ADAMO**  
caffè



# ADAMO

caffè



le nostre  
miscele in grani e moka

# miscela BAR



Il mix perfetto per chi desidera un caffè deciso, pieno, al bar come a casa. Miscela costruita con caffè di media acidità bilanciati in sapore, aroma e corpo. Ideale per chi ama gustare un caffè con carattere, ma non invadente.

**CONFEZIONE DA 1 kg  
IN GRANI**

**fatti sorprendere**



**ADAMO**  
caffè



# miscela **MOKA**



Caffè macinato per Moka  
composta da caffè selezionati  
sud americani dal gusto  
intenso, dolce e nocciolato.  
Questa miscela è costruita  
con caffè pregiatissimi,  
di media acidità perfettamente bilanciati  
in sapore, aroma e corpo.

**BARATTOLO DA 250 gr.  
SALVAROMA**

**fatti sorprendere**

**ADAMO**  
caffè



# ADAMO

caffè



le nostre  
capsule compatibili

[www.ilcaffearligianale.com](http://www.ilcaffearligianale.com)

## Capsule compatibili Nespresso



Il vero espresso all'italiana,  
un piacere a cui non puoi resistere.

Una crema nocciola scuro,  
aroma intenso e note di pan tostato  
e cioccolato.

CAPSULE COMPATIBILI CON  
MACCHINE NESPRESSO

**fatti sorprendere**

**ADAMO**  
caffè

TUTTI I MARCHI E NOMI RIPORTATI APPARTENGONO  
AI LEGITTIMI PROPRIETARI

## Capsule compatibili Lavazza



Il vero espresso all'italiana,  
un piacere a cui non puoi resistere.

Una crema nocciola scuro,  
aroma intenso e note di pan tostato  
e cioccolato.

CAPSULE COMPATIBILI CON  
MACCHINE A MODO MIO

**fatti sorprendere**



**ADAMO**  
caffè

# Capsule compatibili NesCAFÉ



Il vero espresso all'italiana,  
un piacere a cui non puoi resistere.

Una crema nocciola scuro,  
aroma intenso e note di pan tostato  
e cioccolato.

CAPSULE COMPATIBILI CON  
MACCHINE DOLCE GUSTO

## fatti sorprendere



**ADAMO**  
caffè



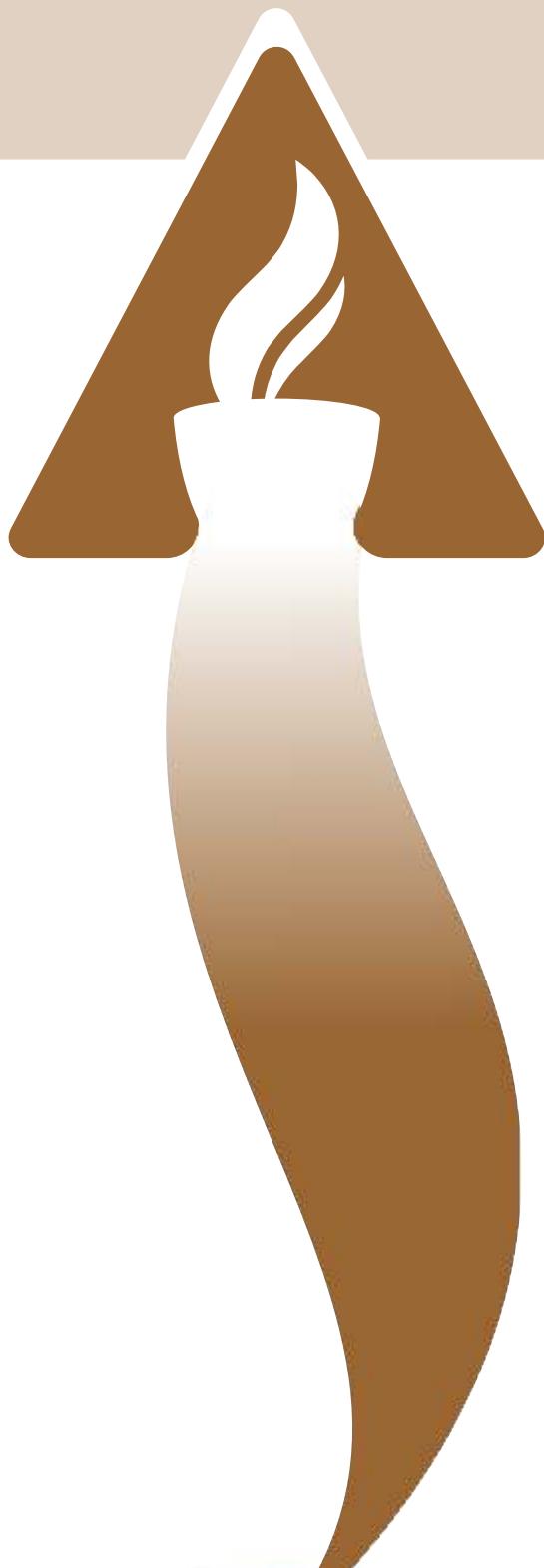
TUTTI I MARCHI E NOMI RIPORTATI APPARTENGONO  
AI LEGITTIMI PROPRIETARI

# ADAMO

caffè



le nostre  
 bevande calde



## CAFFÈ GINSENG



CIALDE  
FILTRO CARTA

CAPSULE  
COMPATIBILI

Polvere  
Solubile

**fatti sorprendere**



**ADAMO**  
caffè



[www.ilcaffearligianale.com](http://www.ilcaffearligianale.com)

# CAFFÈ D'ORZO



CIALDE  
FILTRO CARTA

CAPSULE  
COMPATIBILI

Polvere  
Solubile

**fatti sorprendere**

**ADAMO**  
caffè



# TÈ TISANE



CIALDE  
FILTRO CARTA

CAPSULE  
COMPATIBILI

Polvere  
solubile

**fatti sorprendere**



**ADAMO**  
caffè



# ADAMO

caffè



il nostro  
comodato d'uso

*scegli  
la formula*



INSTALLAZIONE  
**GRATUITA**  
MANUTENZIONE  
**GRATUITA**  
SOSTITUZIONE  
**GRATUITA**

**BUONO  
COME AL  
BAR**

CASA  
UFFICIO  
H.O.RE.CA.

**fatti sorprendere**

Il comodato d'uso assicura una macchina del caffè in forma del tutto gratuita e senza oneri fissi a carico del cliente. Siamo noi ad assumerci i costi di assistenza, manutenzione ordinaria e straordinaria, il cliente dovrà solo limitarsi ad acquistare il caffè che preferisce.

[www.ilcaffearcigianale.com](http://www.ilcaffearcigianale.com)



**COMODATO D'USO  
MACCHINA ESPRESSO  
Casa e Ufficio**



**UTILIZZI  
BOTTIGLIA  
DA 2 LITRI**



La Macchina ha il solo scopo illustrativo della tipologia.  
Il modello della macchina può variare secondo la disponibilità.

**LA MACCHINA ESPRESSO  
PRATICA ED IGIENICA**

Il sistema a cialde è il sistema più ecologico presente sul mercato per preparare un caffè buono come al bar. La cialda è conveniente e sostenibile: un caffè macinato fresco racchiuso tra due veli di carta filtro biodegradabile. Rispettare la natura non è mai stato così semplice.

**fatti sorprendere**



La nostra macchina espresso prodotta in Italia è stata concepita sia per un uso domestico, che per il piccolo ufficio. Macchina dotata anche di lancia vapore.

[www.ilcaffearcigianale.com](http://www.ilcaffearcigianale.com)



**COMODATO D'USO  
MACCHINA ESPRESSO  
Ho.Re.Ca.**



La Macchina ha il solo scopo illustrativo della tipologia.  
Il modello della macchina può variare secondo la disponibilità.

**RISPARMIO  
ENERGETICO  
dell' 80%**



**VERSATILE E TECNOLOGICA**

**La versatilità della nostra macchina  
sta nei suoi due gruppi caffè separati,  
una soluzione che permette di preparare  
due tazze contemporaneamente.  
Entrambi i gruppi caffè sono alimentati  
da un'ampia tanica da 10 litri d'acqua.**

**È inoltre equipaggiata con gruppo vapore  
e una pratica lancia esterna, indispensabile  
per realizzare gustosi cappuccini.**

**fatti sorprendere**



**La nostra macchina espresso è stata concepita  
per un uso professionale nel settore HO.RE.CA.  
La sua praticità ha ormai conquistato da anni  
il cuore di tanti utenti.**

[www.ilcaffearcigianale.com](http://www.ilcaffearcigianale.com)



**ADAMO**  
caffè



LA QUALITÀ ARTIGIANALE  
NEL SETTORE HO.RE.CA.

# NON SOTTOVALUTARE IL CAFFÈ

**AL RISTORANTE CONTA SOLO IL CIBO ?  
IL CAFFÈ È IL VERO "AGO DELLA BILANCIA"**

Al bar come al ristorante, il caffè è un vero e proprio "rito". È la bevanda che completa in bellezza un pasto fuori casa. Il ristoratore accorto sa che la qualità del caffè è molto importante. Servire alla fine del pranzo o della cena un caffè dall'aroma e dal gusto sgradevoli può compromettere il giudizio del cliente, che magari deciderà di non fare più ritorno. Il caffè, del resto, si porta in tavola al termine del pasto, solitamente insieme al conto, e in questi tempi si sa quanto sia importante "addolcire" qualsiasi spesa. Ecco perché il caffè è fondamentale per decretare il successo o l'insuccesso di un pasto fuori casa.

*scegli  
la formula*

**Z**  
~~GR~~  
pensieri

Macchina dotata di:  
**2 GRUPPI CAFFÈ**  
+ SCALDATAZZE  
+ LANCIA VAPORE

**Risparmio energetico  
dell'80% rispetto  
ad una macchina  
tradizionale da Bar.**

La macchina in foto ha il solo scopo illustrativo  
e potrebbe variare in base alla disponibilità.



[www.ilcaffearcigianale.com](http://www.ilcaffearcigianale.com)



**ADAMO CAFFÈ**  
**Via Napoli, 60 - 73020 Castri di Lecce (LE)**  
**[adamo@ilcaffearcianale.com](mailto:adamo@ilcaffearcianale.com)**

**[www.ilcaffearcianale.com](http://www.ilcaffearcianale.com)**