



divinamente espresso

*Il caffè per essere buono deve essere nero come la notte,
dolce come l'amore e caldo come l'inferno.*

Indice

- Chi Siamo 4
- La Produzione 6
- Il nostro Caffè in Grani..... 8
- Le nostre Cialde ESE 12
- Le nostre Capsule 16
- Il nostro Caffè Macinato..... 20
- Certificazione Bio-Fairtrade ... 22
- Caffè Bio-Fairtrade in grani ... 24
- Caffè Bio-Fairtrade macinato
e in cialde 26
- Merchandising 30

Chi Siamo

Dopo una trentennale esperienza della famiglia Zaccà nel mondo dell'arredo e della ristorazione, nel 2012, il figlio Davide decide di creare la Epos Caffè, una torrefazione ai piedi dell'Etna. La Epos Caffè nasce dall'esigenza di fidelizzare tutti i clienti acquisiti nel corso degli anni dalla famiglia Zaccà, con l'intento di dare al caffè la più alta qualità, affinché il consumatore possa riscoprire sapori e tradizioni ormai dimenticate. La Epos caffè è Made in Italy e ciò è sinonimo di eccellenza, di rispetto della cultura e rinnovo della tradizione. Il mercato del caffè è sempre in continuo aggiornamento e noi siamo sempre attenti a migliorare il nostro prodotto, così che il cliente ab-



Chi Siamo

bia un ottimo caffè da poter gustare sia a casa che nella propria attività. Per noi è importante anche l'interesse di acquistare solo da coloro che prestano particolare attenzione alla sostenibilità economica, sociale ed ecologica del caffè, rispettando le condizioni di coltivazione, in quanto solo da tali attenzioni può nascere un buon caffè. Nel corso degli anni, siamo riusciti a diventare leader nel settore in tutto il territorio ingaggiando diverse attività che utilizzano il caffè a marchio Epos. Epos inoltre offre la possibilità di fare corsi di formazione aperti sia a chi ama il caffè sia a chi vuole approfondire o creare una professione attraverso la propria accademia.

La Produzione

La torrefazione si trova a Belpasso, un comune di Catania, in Sicilia. In questo laboratorio curiamo tutte le fasi della produzione del nostro caffè. Dalla tostatura alla preparazione finale di grani, cialde e capsule. Il nostro talentuoso gruppo di lavoro si adopera per tostare ed elevare i sapori di ogni chicco di caffè che passa attraverso le nostre mani, selezioniamo i migliori chicchi da ogni angolo del mondo, li analizziamo scrupolosamente e curiamo il grado di tostatura di ogni origine. Le nostre miscele derivano da studi e prove di tanti anni di esperienza e sono composte da caffè lavati e certificati. Ciò ci permette di garantire un prodotto con un gusto ed un aroma



La Produzione

sempre unici. Con dei macchinari di ultima generazione riusciamo a creare prodotti molto diffusi nel nostro mercato come cialde e capsule garantendo al nostro caffè gusto e qualità in ogni singola tazza. Con strumenti tecnologici controlliamo le varie caratteristiche che formano il caffè, dal colore della tostatura al grado di macinazione, conservando il prodotto lavorato in un luogo controllato. I singoli chicchi di caffè vengono selezionati prima della tostatura in modo tale da ricevere solo il meglio dal nostro caffè. Il risultato finale di questo lungo e duro lavoro è la ricchezza di avere diverse miscele che vanno dal 90% di robusta fino al 100% di arabica.

Il nostro Caffè in Grani



Peso netto: 1 Kg
 Tipologia: Caffè tostato in grani
 Confezionamento: Sacchetto barriera in triplex accoppiato con
 valvola salvaroma
 Imballo: Box in cartone da 15 sacchetti
 Dim Box: cm 30x30x40
 Pallet: 40 box da 15 Kg



Epesto

50% Robusta India Parchment Kaapy Royale 18
 20% Robusta India Cherry AA 18
 20% Robusta Cameroun Natural 16/18
 10% Arabica Santos Fine Cup Alta Mogiana 17/18



Grande corpo ed elevata masticabilità. Denso come un budino al cioccolato crema marrone bronzea. Totale assenza di acidità. Profumi di gianduia e nocciola si fondono con note di cacao.

Apollo

50% Robusta India Parchment Kaapy Royale 18
 20% Robusta India Cherry AA 18
 20% Arabica Santos Fine Cup Alta Mogiana 17/18
 10% Arabica India Washed Plantation A



Carattere possente che non conosce acidità. Crema bronzea. Profumi di malto con spiccate note di cacao amaro. La succulenta rotondità evidenzia sapori di pan tostato e confetture con retrogusto speziato.

Ares

40% Robusta India Parchment Kaapy Royale 18
 30% Arabica Santos Fine Cup Alta Mogiana 17/18
 20% Arabica India Washed Plantation A
 10% Arabica Colombia Supremo 18+



Abbondante crema dorato bronzea. Temperatura vigorosa accompagnata da una lieve acidità. Nel gusto troviamo reminiscenze di frutta candita che si fonde col malto e biscotto al cacao. Persistenza lunga e avvolgente.

Hermes

20% Robusta India Parchment Kaapy Royale 18
 30% Arabica Santos Fine Cup Alta Mogiana 17/18
 30% Arabica India Washed Plantation A
 20% Arabica Honduras SHG



Crema dorata. Notevole corposità. Una leggera acidità guida il palato alla scoperta di piacevoli sensazioni che orbitano dal mandorlato al cacao e marzapane. Molto gradevole nel morbido cappuccino. Buona persistenza.

Zeus

40% Arabica Santos Fine Cup Alta Mogiana 17/18
 30% Arabica India Washed Plantation A
 20% Arabica Colombia Supremo 18+
 10% Arabica Honduras SHG



Trionfa nel cappuccino rivelando una buona corposità che sparge nella crema aromi di uva sultanina, mirtillo rosso e amarena. Crema tigrata. Nel retrogusto reminiscenze di gelato al caffè e biscotto al malto.

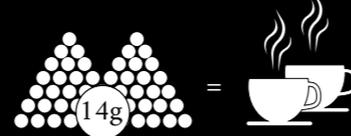
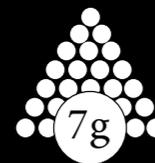
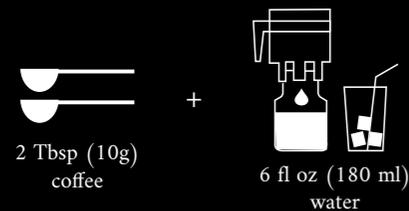
Afrodite

40% Robusta India Parchment Kaapy Royale 18
 30% Arabica Santos Fine Cup Alta Mogiana 17/18
 20% Arabica India Washed Plantation A
 10% Arabica Colombia Supremo 18+

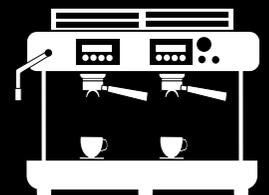
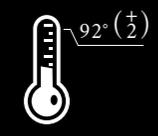
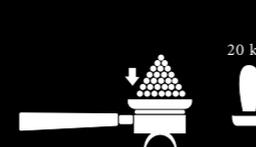


Decaffeinato dal corpo sorprendente che non conosce acidità. Crema bronzea. Profumi di nocciola e mandorla tostata. La succulenta rotondità evidenzia sapori di pan tostato e cacao amaro con retrogusto sciropposo.

Consigli d'uso



Consigli d'uso





Peso netto: 7,5 gr
Tipologia: Cialda ESE 44 mm
Confezionamento: Film in triplex accoppiato con barriera
sotto Co2
Imballo: da 100 - 150 cialde
Dim Box: cm 30x20x30
Pallet: 104 box da 150 cialde



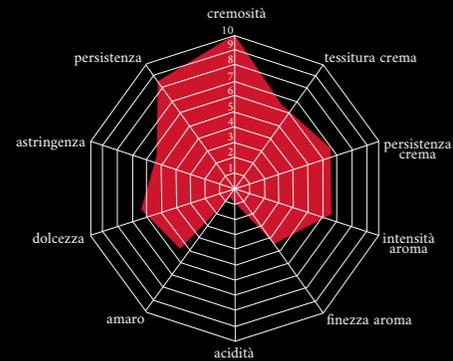
Espresso

(10% Arabica - 90% Robusta)
gourmet coffe



PERFORMANCE

ESPRESSO ★★★★★
CAPPUCCINO ★★★★★
MOKA ★★★
FILTRO ★★
CIALDA ★★★★★



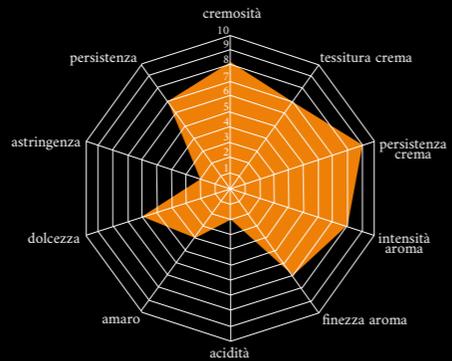
Apollo

(30% Arabica - 70% Robusta)
gourmet coffe



PERFORMANCE

ESPRESSO ★★★★★
CAPPUCCINO ★★★★★
MOKA ★★★
FILTRO ★★★
CIALDA ★★★



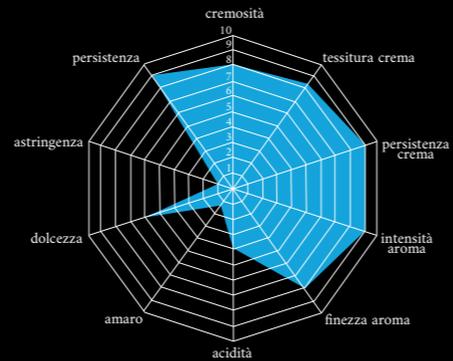
Ares

(60% Arabica - 40% Robusta)
gourmet coffe



PERFORMANCE

ESPRESSO ★★★★★
CAPPUCCINO ★★★★★
MOKA ★★★
FILTRO ★★★
CIALDA ★★★



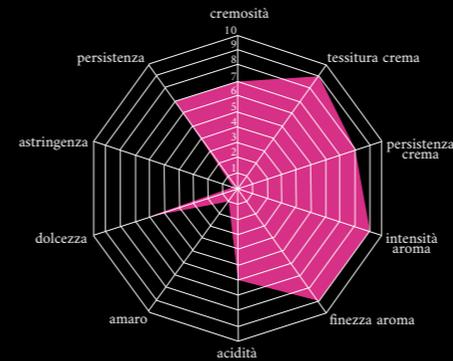
Hermes

(80% Arabica - 20% Robusta)
gourmet coffe



PERFORMANCE

ESPRESSO ★★
CAPPUCCINO
MOKA ★★
FILTRO ★★★★★
CIALDA ★★★★★



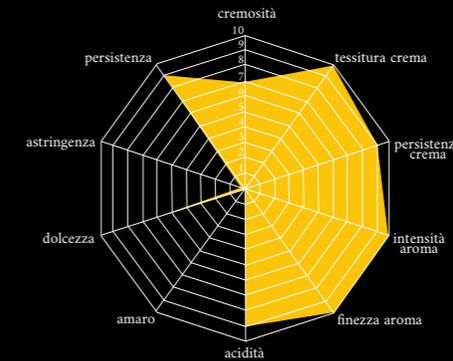
Zeus

(100% Arabica)
gourmet coffe



PERFORMANCE

ESPRESSO ★★★★★
CAPPUCCINO ★★★★★
MOKA ★★
FILTRO ★★
CIALDA ★★★



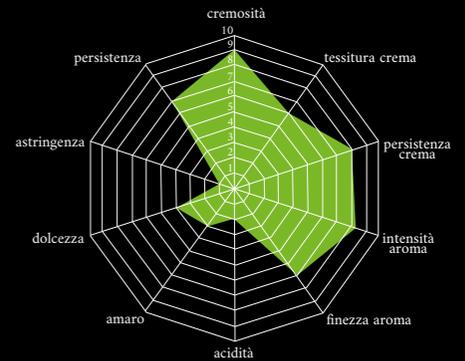
Athrodite

(Decaffeinato)
gourmet coffe



PERFORMANCE

ESPRESSO ★
CAPPUCCINO
MOKA ★★★
FILTRO ★★★
CIALDA ★★★★★





Peso netto: da 5,4 a 7,4 gr
Tipologia: Capsule compatibili
Confezionamento: Film in triplex accoppiato con
barriera sotto Co2
Imballo: da 100 capsule
Dim Box: 30 x 20 x 26 cm
Pallet: 112 box da 100 capsule



Egesto

(10% Arabica - 90% Robusta)
gourmet coffe



Comp. A Modo Mio
Peso netto: 7,4 gr



Comp. Nespresso
Peso netto: 5,4 gr



Comp. Lavazza Point
Peso netto: 7,4 gr

Apollo

(30% Arabica - 70% Robusta)
gourmet coffe



Comp. A Modo Mio
Peso netto: 7,4 gr



Comp. Nespresso
Peso netto: 5,4 gr



Comp. Lavazza Point
Peso netto: 7,4 gr

Ares

(60% Arabica - 40% Robusta)
gourmet coffe



Comp. A Modo Mio
Peso netto: 7,4 gr



Comp. Nespresso
Peso netto: 5,4 gr



Comp. Lavazza Point
Peso netto: 7,4 gr

Hermes

(80% Arabica - 20% Robusta)
gourmet coffe



Comp. A Modo Mio
Peso netto: 7,4 gr



Comp. Nespresso
Peso netto: 5,4 gr



Comp. Lavazza Point
Peso netto: 7,4 gr

Zeus

(100% Arabica)
gourmet coffe



Comp. A Modo Mio
Peso netto: 7,4 gr



Comp. Nespresso
Peso netto: 5,4 gr



Comp. Lavazza Point
Peso netto: 7,4 gr

Athrodite

(Decaffeinato)
gourmet coffe



Comp. A Modo Mio
Peso netto: 7,4 gr



Comp. Nespresso
Peso netto: 5,4 gr



Comp. Lavazza Point
Peso netto: 7,4 gr

Il nostro Caffè Macinato



Peso netto: 250 gr

Tipologia: caffè macinato

Confezionamento: Sacchetto barriera in triplex accoppiato
con valvola salva aroma

Imballo: da 55 pacchi da 250 gr

Dim Box: 23 x 16 x 5 cm

Pallet: 40 box da 15 kg





La Certificazione Bio-Fairtrade

La certificazione Bio-Fairtrade assicura ai produttori un prezzo minimo equo e un margine aggiuntivo da investire in progetti di sviluppo per le comunità. Essa incentiva inoltre l'impiego di pratiche di coltivazione sostenibili e la conversione al biologico, tramite il riconoscimento di un ulteriore margine per questo tipo di prodotto. Un percorso coerente, un ciclo virtuoso dunque che parte dal

rispetto dell'ambiente che da qualche anno ormai caratterizza i produttori che si avvalgono della certificazione del commercio equo ma anche dei consumatori che premiano il valore etico del biologico. Il consumatore avrà dunque la possibilità di acquistare prodotti coerenti con i propri principi, la garanzia di un controllo esterno sui prodotti, un'ampia possibilità di scegliere prodotti di qualità.



Natura

(50% Arabica - 50% Robusta)



Natura è una miscela per espresso all'italiana, composta da tre pregiati caffè arabica quali Honduras, Colombia e Sumatra uniti ad un robusta lavato, proveniente dall'isola di Flores. La leggera acidità del blend evoca sapori che vanno dalla mandorla al cioccolato. Molto fragrante nel cappuccino.

PERFORMANCE

ESPRESSO ★★★★★
 CAPPUCCINO ★★★★★
 MOKA ★★★
 FILTRO ★★★
 CIALDA ★★★★★

Colombia Supremo

(100% Arabica monorigine)



Il nostro Colombia Supremo è prodotto da Villegas y Cia S.C.S., un'azienda a conduzione familiare, fondata nel 1988 nella città di Pereira, Risaralda. Questo caffè dà all'espresso un profumo floreale con note di genziana, nel gusto troviamo sentori di mandorle e cioccolato.

PERFORMANCE

ESPRESSO ★★★★★
 CAPPUCCINO ★★★
 MOKA ★★
 FILTRO ★★★★★
 CIALDA ★★★★★

Sumatra

(100% Arabica monorigine)



Il Sumatra è un caffè lavorato in modo molto accurato. Vengono selezionate solo le bacche rosse con lo stesso grado di maturazione. Questo conferisce al caffè caratteristiche organolettiche migliori. Si tratta di un caffè crudo il cui colore è bluastro e con caratteristiche di bassa acidità e corpo pieno, tipiche dei caffè indonesiani.

PERFORMANCE

ESPRESSO ★★★★★
 CAPPUCCINO ★★★
 MOKA ★★★
 FILTRO ★★★★★
 CIALDA ★★★

Honduras

(100% Arabica monorigine)



L'Honduras è un caffè coltivato ad alta quota, ad una temperatura più bassa, ha una maturazione più lenta che crea una maggiore complessità di aromi in tazza. Questo caffè sprigiona un profumo fruttato e un gusto caramellato. Acidità media. Corpo pieno e liquoroso.

PERFORMANCE

ESPRESSO ★★★★★
 CAPPUCCINO ★★★
 MOKA ★★★
 FILTRO ★★★★★
 CIALDA ★★★

Peru Shb

(100% Arabica monorigine)



Questo caffè peruviano viene dalla provincia di Chanchamayo, situata nel centro del Perù. Viene lavorato dai piccoli produttori che hanno meno di 2 ettari di terreno e producono circa 1500 Kg di caffè a raccolto. Questo caffè sprigiona un profumo fruttato con retrogusto tendente al cacao. Buona acidità e buon corpo.

PERFORMANCE

ESPRESSO ★★★
 CAPPUCCINO ★★★
 MOKA ★★★
 FILTRO ★★★★★
 CIALDA ★★★

Peru Dek

(100% Arabica monorigine)



E' un decaffeinato proveniente dalla Cooperativa Agraria Cafetalera Bagua Grande, nel nord-est del Perù. Questa zona è composta principalmente da foreste pluviali e questo permette al caffè di crescere e prosperare sotto le ombre degli alberi di grandi dimensioni. Il risultato è un caffè profumato con sentori di vaniglia e nocciola.

PERFORMANCE

ESPRESSO ★★★
 CAPPUCCINO ★★★
 MOKA ★★★
 FILTRO ★★★★★
 CIALDA ★★★★★

Natura

(50% Arabica - 50% Robusta)



Colombia Supremo

(100% Arabica monorigine)



Sumatra

(100% Arabica monorigine)



Honduras

(100% Arabica monorigine)



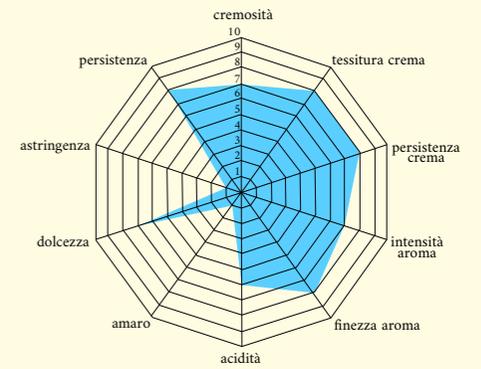
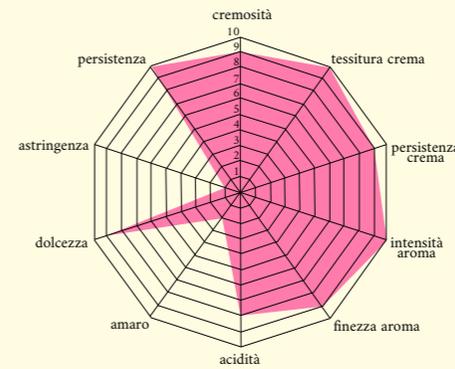
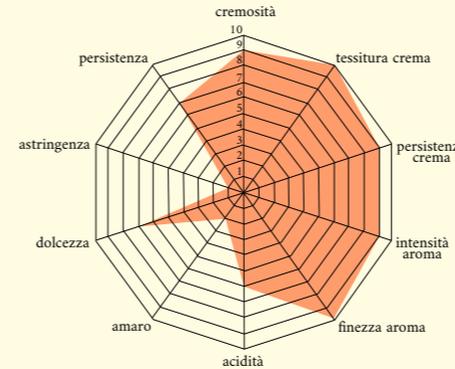
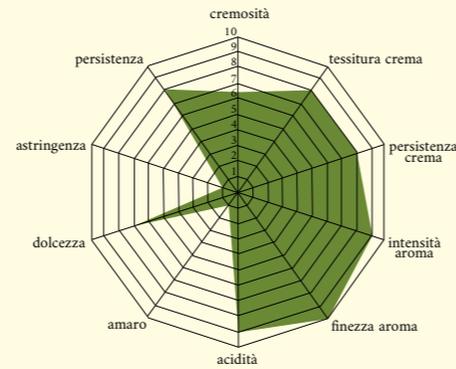
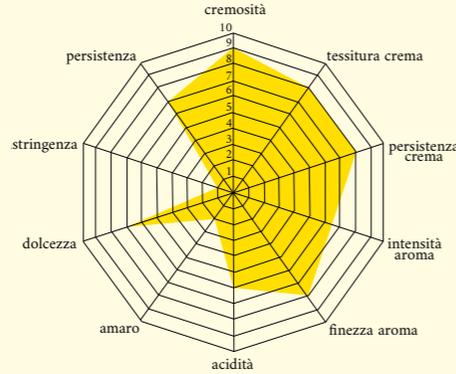
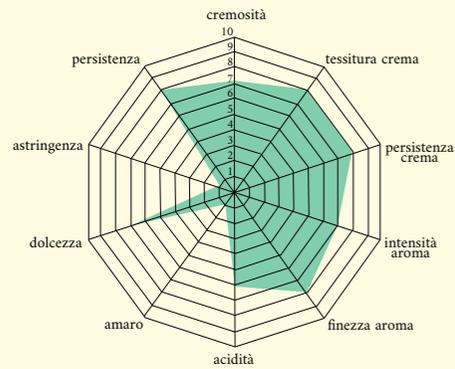
Peru Shb

(100% Arabica monorigine)



Peru Dek

(100% Arabica monorigine)





Merchandising

Quando si parla di merchandising un'importante citazione recita:

"a good merchandising: the last persuader, A bad merchandising: the last dissuader."

Con questa frase si intende che dando una buona immagine del prodotto, si migliorano sensibilmente quei criteri di giudizio che inducono il cliente a scegliere un prodotto piuttosto che un altro. E, visto che recenti studi hanno dimostrato che circa il 70% delle decisioni d'acquisto avviene all'interno del punto vendita, risulta importante adottare delle strategie di marketing per stimolare il processo decisionale del consumatore. Proprio per questo motivo Epos Caffè si focalizza sull'importanza del merchandising per i propri partner commerciali, proponendo articoli che vanno dalla tazzina in ceramica al portazucchero da tavolo, passando dal portatovaglioli ai cucchiaini in acciaio. Inoltre Epos propone idee utili per poter allestire al meglio il proprio bar o il proprio ristorante o, perché no, per creare un grazioso angolo da caffè in casa.







divinamente espresso

DAVID INTERNATIONAL S.R.L.

SP 14 Piano Tavola - Belpasso km 2,9 | 95032 - Belpasso (CT) Italia | C.C.I.A.A. 10533572
tel +39 095 6142017 | info@eposcaffè.it | export@eposcaffè.it



www.eposcaffè.it