

L'ECCELLENZA DEL CAFFÈ ITALIANO



quarantacaffe.com



1965



Giovanni Quaranta

La storia

Attiva sin dal 1965, la Caffè Quaranta, frutto della esperienza e della tenacia del suo fondatore, Giovanni Quaranta, è attualmente tra le più importanti ed attive aziende del sud Italia nella produzione e commercializzazione del caffè. Fondata come una piccola torrefazione di caffè, si trasforma nello spazio di cinquant'anni in un complesso aziendale moderno e dinamico.

History

Active since 1965, Quaranta Caffè, the result of the experience and tenacity of its founder, Giovanni Quaranta, is currently among the most important and active companies in southern Italy in the production and marketing of coffee. Founded as a small coffee roaster, it turns into a modern and dynamic business complex in the space of fifty years.

La selezione

Da tre generazioni, con la stessa meticolosa attenzione ai dettagli, la famiglia Quaranta seleziona le migliori qualità di caffè crudo dai vari paesi produttori, selezionando i chicchi di caffè più pregiati al mondo, per creare il migliore caffè. Da queste selezioni nascono sei differenti miscele per soddisfare qualsiasi tipo di gusto in ogni parte del mondo.

The selection

For three generations, with the same meticulous attention to detail, the Quaranta family has been selecting the best qualities of raw coffee from the various producing countries, selecting the finest coffee beans in the world, to create the best coffee. Six different blends are born from these selections to satisfy any type of taste in any part of the world.

Il nostro caffè

Scegliere con cura le piantagioni migliori e il sistema di raccolta più preciso. Seguire il caffè lungo tutta la sua lavorazione e adottare ogni accorgimento per rispettare qualità e aroma. Questo è il nostro metodo: un patrimonio di conoscenze al servizio del gusto, nel rispetto di una tradizione tutta italiana.

Our coffee

Choose carefully the best plantations and the most precise harvesting system. Follow the coffee throughout its processing and take every precaution to respect quality and aroma. This is our method: a wealth of knowledge at the service of taste, respecting an all-Italian tradition.



AZIENDA
COMPANY

Quaranta Caffè è un'azienda familiare italiana fondata a Brindisi, nel 1965, da Giovanni Quaranta. Oggi è guidata dalla seconda e terza generazione della famiglia Quaranta. Strutturata con 5 sedi operative generali: 2 in Italia, 1 in Lussemburgo, 1 in America e 1 in Albania è riuscita ad affermarsi in più di 30 paesi. Questo però è dovuto soprattutto alla costanza nella qualità dei propri prodotti e la notorietà del proprio marchio.

La Quaranta Caffè è un'impresa specializzata nella produzione di caffè in grani, cialde e capsule, svolgendo al proprio interno l'intera filiera produttiva.

La selezione dei migliori crudi e l'esperienza nella produzione con la cura dei dettagli fanno di Quaranta Caffè un'azienda che crea l'espresso ideale della tradizione italiana.

Il claim della Quaranta Caffè sin dal principio è **COSTANZA NELLA QUALITÀ**.

Questo segno distintivo dell'azienda la identifica come una delle eccellenze italiane del Sud Italia

La mission di Caffè Quaranta è diventare una delle aziende leader nel segmento premium del mercato del caffè in grani, tenendo sempre ben salda l'attenzione al capitale umano e le risorse umane che la aiutano a crescere.

Quaranta Caffè is an Italian family business founded in Brindisi in 1965 by Giovanni Quaranta. Today it is led by the second and third generation of the Quaranta family. Structured with 5 general operating offices: 2 in Italy, 1 in Luxembourg, 1 in America and 1 in Albania has managed to establish itself in more than 30 countries.

However, this is mainly due to the constant quality of its products and the notoriety of its brand.

La Quaranta Caffè is a company specialized in the production of coffee beans, pods and capsules, carrying out the entire production chain internally.

The selection of the best raw beans and the experience in production with attention to detail make Quaranta Caffè a company which creates the ideal espresso of the Italian tradition.

The claim of Quaranta Caffè from the beginning

*is **CONSISTENCY IN QUALITY**. This hallmark of the company identifies it as*

one of the Italian excellences of Southern Italy

Caffè Quaranta's mission is to become one of the leading companies in the premium segment of the coffee bean market, always keeping a firm focus on human capital and the human resources that help it grow.

LE MIGLIORI MISCELE PER BAR

THE BEST BLENDS FOR BARS

Una selezione di miscele studiate appositamente per il settore Bar dal profilo di alta classe, composta delle migliori qualità di Arabica e Robusta delle migliori piantagioni, essenziale per ottenere una erogazione perfetta e conferire la massima resa del caffè espresso in tazza.

A selection of blends specifically designed for the Bar sector with a high-class profile, made up of the best qualities of Arabica and Robusta from the best plantations, essential for obtaining perfect dispensing and give the maximum yield of espresso coffee in the cup.

Scegli Quaranta Caffè per portare l'eccellenza nella tua attività.

La nostra offerta si compone di:

- consulenza iniziale e valutazione delle esigenze e dei consumi.
- macchine del caffè professionali per bar in comodato d'uso gratuito.
- Assistenza tecnica gratuita, 7 giorni su 7, con interventi nel minor tempo possibile.
- Caffè in grani, tradizionale e decaffeinato.
- Caffè decaffeinato in bustine monoporzioni per garantire sempre la rotondità di un aroma perfetto.
- Macchine e preparati per Orzo e Ginseng.

DECAFFEINATO

Busta da gr. 1000



La miscela Decaffeinato da origine ad un prodotto dal gusto bilanciato ed una buona corposità. Il caffè in tazza presenta una crema color nocciola senza sfumature, ed un profumo delicato di tostatura e cacao. Indicato per chi non desidera rinunciare a un buon espresso in qualsiasi momento della giornata, indicato anche per la sera.

The Decaffeinated blend gives rise to a product with a balanced taste and good body. The coffee in the cup has a hazelnut-colored cream without nuances, and a delicate aroma of roasting and cocoa. Suitable for those who do not want to give up a good espresso at any time of the day, also suitable for the evening.
Bag of gr. 1000

GRAN CREMA

Busta da gr. 1000



Miscela di robusta indiana di buona qualità con tostatura alta che conferiscono un gusto tradizionale forte con retrogusto dolce e densa crema.

Blend of good quality Indian Robusta with high roasting which gives a strong traditional taste with a sweet and dense cream aftertaste.

Bag of gr. 1000

SPECIAL CREMA

Busta da gr. 1000



Miscela di pregiate robusta con tostatura più tenue che conferiscono corpo e crema al prodotto finale con un gusto deciso.

Blend of high-quality Robusta with lighter roasting which give body and cream to the final product with a strong taste.

Bag of gr. 1000

CLASSIC

Busta da gr. 1000



Pregiati caffè Arabica e Robusta vengono utilizzati nella preparazione di questa miscela caratterizzata da un perfetto equilibrio di gusto e aroma. Buono il corpo e la persistenza della crema. Uno Standard qualitativo con una sua identità.

Fine Arabica and Robusta coffees are used in the preparation of this blend characterized by a perfect balance of taste and aroma. Good body and persistence of the cream. A quality standard with its own identity.

Bag of gr. 1000

ORO

Busta da gr. 1000



Pregiati caffè Arabica e Robusta sapientemente miscelati per donare un gusto deciso ed al contempo un retrogusto dolce.

Precious Arabica and Robusta coffee expertly mixed to give a strong taste and at the same time a sweet aftertaste.

Bag of gr. 1000

ARABICA

Busta da gr. 1000



Pensato per chi vuole solo il meglio. Caffè dalla buona acidità e corpo equilibrato. Buona persistenza della crema, gusto morbido e retrogusto fruttato sono gli aspetti che meglio identificano un caffè ottenuto da una sapiente miscela di Arabica brasiliani ed una piccola quantità di Robusta che conferiscono il giusto corpo.

Designed for those who want only the best. Coffee with good acidity and balanced body. Good persistence of the cream, soft taste and fruity aftertaste are the aspects that best identify a coffee obtained from a skilful blend of Brazilian Arabica and a small quantity of Robusta that give the right body.

Bag of gr. 1000

SELEZIONE SELECTING
IMPORATZIONE IMPORTING
MISCELA BLENDING
TORREFAZIONE ROASTING
CONFEZIONAMENTO PACKAGING



TUTTO CIÒ DI CUI HAI BISOGNO, IN UNA TAZZINA! *ALL YOU NEED, IN A CUP!*

Il risultato concreto dell'amore per il nostro lavoro: è la linea che Caffè Quaranta dedica proprio al caffè, con miscele studiate, testate e create appositamente da noi per garantire a tutti il proprio espresso preferito. Scopri le nostre miscele:

The concrete result of love for our work: it is the line that Caffè Quaranta dedicates to coffee, with blends studied, tested and created specifically by us to guarantee everyone their favorite espresso. Discover our blends:



MACINATO CLASSICO *Confezione da 250 gr.*

Miscela dal gusto morbido e rotondo, nasce dalla sapiente fusione delle migliori qualità di Arabica e Robusta.

Classic Ground

Blend with a soft and round taste, born from the skilful fusion of the best qualities of Arabica and Robusta.

250 gr pack.



MACINATO TOP *Confezione da 250 gr.*

Miscela selezionata dalle più pregiate qualità di caffè. Ha un gusto ricco e un aroma intenso e prezioso.

Ground Top

Blend selected from the finest qualities of coffee. It has a rich taste and an intense and precious aroma. 250 gr pack.



MACINATO QUALITÀ ROSSA *Confezione da 250 gr.*

L'aroma intenso e il gusto pieno e completo di questo caffè ti regalano il piacere di assaporare il classico espresso bar anche a casa tua.

Ground Red quality

The intense aroma and the full and complete taste of this coffee give you the pleasure of tasting the classic espresso bar even at home. 250 gr pack.

PER LA TUA GIORNATA IN UFFICIO *FRESH GROUND COFFEE*



DEK gr 7,5

Il nostro decaffeinato che inganna e stupisce i sensi. A prima vista troviamo una crema compatta e omogenea di color marroncino tenue. Il suo aroma di cioccolato lo possiamo percepire insieme ai sentori di frutta secca. Delicato e vellutato il suo gusto persiste piacevolmente anche dopo 5 minuti dall'ultimo sorso.

Our decaffeinated coffee that deceives and amazes the senses. At first glance we find a compact and homogeneous cream with a light brown color. We can perceive its chocolate aroma together with the hints of dried fruit. Delicate and velvety its taste persists pleasantly even after 5 minutes from the last sip and hazelnut.



DELICATO gr 7,5

Una crema scura richiama il colore delle nocciole e della tostatura. La leggera nota di Arabica che la compone permette al palato di apprezzarne tutte le fragranze senza esser subito colpito dalla nota amara, classica delle miscele più piene. Questo per avere un espresso che viene addolcito dalla delicatezza, senza perdere le sue peculiarità aromatiche.

A dark cream recalls the color of hazelnuts and toasting. The light note of Arabica that composes it allows the palate to appreciate all the fragrances without being immediately struck by the bitter note, classic of the fuller blends. This is to delicacy, without losing its aromatic peculiarities.



CLASSICA gr 7,5

Una miscela che risveglia il corpo e la mente... Un'erogazione lenta e vellutata da vita ad una crema marrone scura con profumi di biscotto e pane tostato. Avvolgente e corposo con note di caramello. Il suo sapore ti accompagnerà dandoti la giusta carica di energia per un risveglio intenso.

A mixed that awakens the body and the mind... A slow and velvety delivery gives life to a dark brown cream with aromas of biscuits and full-bodied with notes of caramel. Its flavour will accompany you giving you the right energy charge for an intense awakening.



INTENSO gr 7,5

Una miscela decisa dal gustopersistente. Una erogazione lenta e corposa estrae un caffè che in tazza o bicchiere dà il meglio di sé. Regala una sensazione appagante per chi preferisce un gusto verace come solo l'espresso può regalarci.

A strong blend with a persistent taste. A strong blend with a persistent taste. A slow and full-bodied brew extracts a coffee that in cup or glass gives its best. It provides a satisfying feeling for those who prefer a true taste that only espresso can give us.



TOP ARABICA gr 7,5

Viaggio in centro America. Nel momento dell'estrazione si possono chiudere gli occhi, incominciando così un viaggio all'insegna dei profumi tipici della Bahia quali zucchero di canna e cacao. La crema risulta chiara e delicata tipica del caffè Arabica Brasiliano strutturato e delicato al palato, l'origine Indonesiana regala note di vaniglia e nocciola.

Travel to Central America. At the moment of extraction, you can close your eyes, thus starting a journey in the name of the typical perfumes of Bahia such as cane sugar and cocoa. The cream is clear and delicate, typical of Brazilian Arabica coffee. Structured and delicate on the palate, the Indonesian origin gives notes of vanilla and hazelnut.



IL MONDO IN UNA TAZZA



THE WORLD IN A CUP

PRIVATE LABEL

Creiamo miscele tailor made, e curiamo l'intero processo creativo dalla realizzazione del marchio al packaging del prodotto.



LA PERSONALIZZAZIONE

IL BRAND

Il Brand del Cliente è il nostro Brand. Personalizziamo il prodotto in tutte le fasi di lavorazione per valorizzare il marchio del nostro Cliente.

CREAZIONE DELLA MISCELA PERSONALIZZATA

Personalizziamo le miscele di caffè per soddisfare qualsiasi esigenza, garantendo una costante qualità nel mantenere il bouquet di aromi scelto dal Cliente.

PERSONALIZZAZIONE DEL PACKAGING NEI VARI FORMATI

Personalizziamo stampando in linea, sia sul packaging primario che su quello secondario - confezioniamo in buste da 1Kg - 500g - 250g macinato.



LE FASI DI LAVORAZIONE



01

LA SELEZIONE DEL CAFFÈ VERDE

L'acquisto del caffè verde avviene dopo una accurata selezione delle varietà più pregiate, importate direttamente dai luoghi di origine da nostri fornitori storici.

THE SELECTION OF GREEN COFFEE

The purchase of green coffee takes place after a careful selection of the most valuable varieties, imported directly from the places of origin from our historical suppliers.

04

MACINATURA

Il caffè eventualmente da macinare passa ai gruppi di macinazione, il procedimento è costantemente controllato per ottenere una macinatura sempre omogenea.

GRINDING

Any coffee to be ground passes to the grinding groups, the process is constantly controlled to obtain an always homogeneous grinding.

02

IL RICEVIMENTO E LO STOCCAGGIO

Lo stoccaggio avviene nei nostri magazzini e silos, dopo una attenta analisi qualitativa per controllare la conformità con quanto selezionato all'origine.

THE RECEPTION AND THE STORAGE

Storage takes place in our warehouses and silos, after a careful qualitative analysis to check compliance with what was originally selected.

05

CONFEZIONAMENTO

Il confezionamento primario del caffè in grani o macinato avviene con apparecchiature che garantiscono la massima qualità nella conservazione del prodotto. Il confezionamento secondario avviene in cartone o in fardello o in nylon (termoretraibile)

PACKAGING

The primary packaging of the coffee beans or ground takes place with equipment that guarantees the highest quality in the conservation of the product. Secondary packaging takes place in cardboard or in a bundle or in nylon (shrink wrap)

03

TOSTATURA

La tostatura del caffè è un processo delicato, che determina il risultato finale in termini di gusto e aroma in tazza.

ROASTING

Coffee roasting is a delicate process, which determines the final result in terms of taste and aroma in the cup.

06

SPEDIZIONE

La spedizione viene effettuata utilizzando primari vettori nazionali, ed è costantemente monitorata per garantire al Cliente i tempi di consegna concordati.

SHIPMENT

The shipment is carried out using primary national carriers, and is constantly monitored to guarantee the customer the agreed delivery times.

ARTICOLI PROMOZIONALI

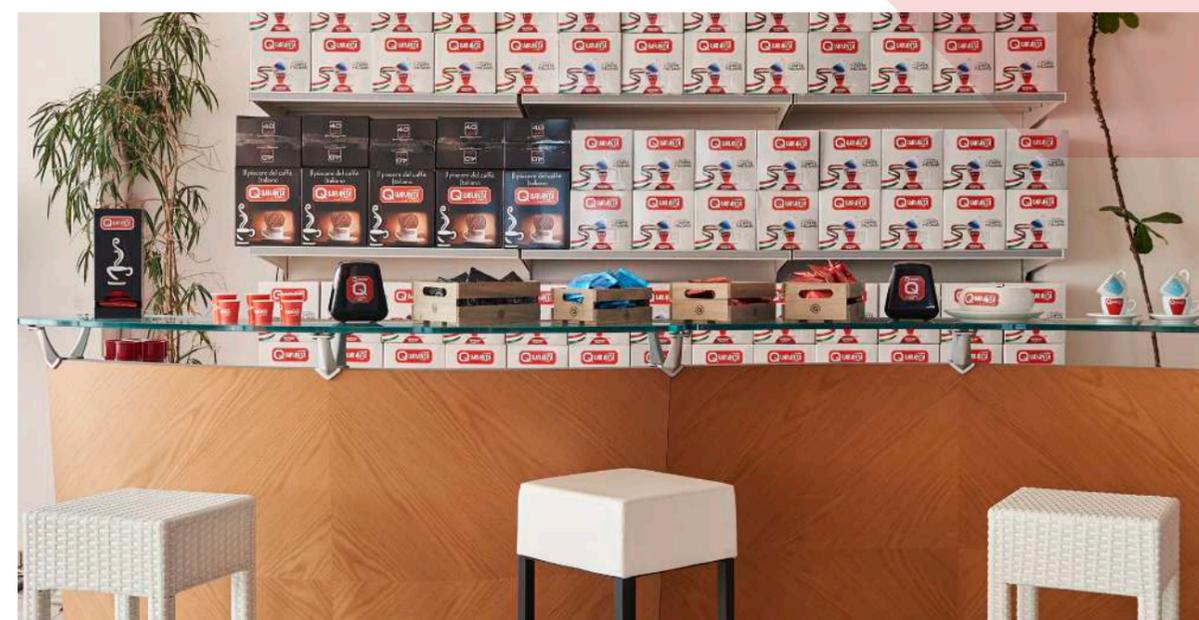
PROMOTIONAL ITEMS

Sofisticati set da bar ed una completa linea di attrezzature a corredo del progetto completano il Bar conferendogli un aspetto del tutto nuovo ed esclusivo, a partire dagli allestimenti strategici e funzionali.

Attrezzature bar professionali si associano infatti ad accessori bar di base e ad un merchandising brandizzato, dal design ricercato ed accattivante, per offrire una line Bar interamente personalizzata e vicina alle esigenze del barista.

Sophisticated bar sets and a complete line of equipment accompanying the project complete the Bar, giving it a completely new and exclusive look, starting from the strategic and functional fittings.

Professional bar equipment is in fact associated with basic bar accessories and branded merchandising, with a sophisticated and captivating design, to offer a fully personalized line bar close to the needs of the bartender.



PORCELLANA

PORCELAIN

01



Cod. 01
Descrizione
tazzina espresso

02



Cod. 02
Descrizione
tazzina espresso

03



Cod. 05
Descrizione
tazzina espresso

04



Cod. 03
Descrizione
tazzina espresso

05



Cod. 04
Descrizione
tazza cappuccino

VETRO

GLASS

06



Cod. 06
Descrizione
tazzina moka

07



Cod. 07
Descrizione
bicchierino cheeria

08



Cod. 08
Descrizione
bicchiere crema/acqua stack



ACCESSORI ACCESSORIES

09



Cod. 09
Descrizione
tazzina moka

10



Cod. 10
Descrizione
bicchierino cheeria

11



Cod. 11
Descrizione
bicchiere crema/acqua stack

ABBIGLIAMENTO CLOTHING

12



Cod. 12
Descrizione
cravatta nera con ricamo

13



Cod. 13
Descrizione
polo nera con ricamo

14



Cod. 14
Descrizione
davantino nero con ricamo

TÈ, AROMATIZZATI E CREME CAFFÈ

TEA, FLAVORED
AND COFFEE CREAMS

Non solo caffè nell'ampio progetto di Quaranta Caffè, ma anche una vasta selezione di prodotti da bar eccellenti e di altissima qualità.

Una ricca gamma di tè e tisane in molteplici gusti con l'innovativo sistema infusion time trio, orzo e caffè con aromi provenienti da tutto il mondo sia net formati solubile che braccetto system fap time e dolci e deliziose creme al caffè, fresche, vellutate ed irresistibili.

Un assortimento completo di prelibatezze per soddisfare i gusti ed i desideri dei palati più esigenti in tutti i momenti della giornata.

Not only coffee in the large Quaranta Caffè project, but also a vast selection of excellent and high quality bar products.

A rich range of teas and herbal teas in many flavors with the innovative infusion time trio system, barley and coffee with flavors from all over the world both in soluble formats and fap time system arm and sweet and delicious coffee creams, fresh, velvety and irresistible.

A complete assortment of delicacies to satisfy the tastes and desires of the most demanding palates at all times of the day.



MISCELE AROMATIZZATE

FLAVORED BLENDS

PACCHETTO BRACCETTO SYSTEM FAP TIME



PACCHETTO BRACCETTO

- 17 box da 25 capsule
- 1 braccetto erogatore per macchina da caffè
- 5 tazzine vetro / tazze gardenia
- 5 menù da tavolo

BOX DA 25 CAPSULE

- 75 capsule ginseng
- 75 capsule orzo
- 75 capsule ginseng al caramello
- 25 capsule guaranà
- 25 capsule chai tea
- 25 capsule ginseng al tè verde
- 25 capsule caffè alla nocciola
- 25 capsule gianduia
- 25 capsule caffè al rhum
- 25 capsule liquirizia
- 25 capsule after eight



SOLUBILI CAPSULE BIDOSE

DESCRIZIONE

- GINSENG (CONF. 1X25 PZ)
- ORZO (CONF. 1X25 PZ)
- CHAI TEA (CONF. 1X25 PZ)
- GINSENG CARAMELLO (CONF. 1X25 PZ)
- GUARANÀ (CONF. 1X25 PZ)
- NOCCIOLA (CONF. 1X25 PZ)
- GIANDUIA (CONF. 1X25 PZ)
- GREEN TEA GINSENG (CONF. 1X25 PZ)
- CAFFÈ RHUM (CONF. 1X25 PZ)
- CAFFÈ LIQUIRIZIA (CONF. 1X25 PZ)
- AFTER EIGHT (CONF. 1X25 PZ)

IMBALLO

- 1
- 1
- 1
- 1
- 1
- 1
- 1
- 1
- 1
- 1
- 1

DESCRIZIONE

- PORTAFILTRO
- CAPSULA BID
- FONDELLO BIDOSE

ORZO E GINSENG

BARLEY AND GINSENG

PROMOZIONE MATRIX 200



PACCHETTO MATRIX

- 1 matrix 200/2
- 12 buste gincafé 500 2
- 12 buste orzo 500 g
- 6 tazzine vetro / tazze gardenia
- 2 visual display



DESCRIZIONE	IMBALLO
GINSENG SOLUBILE CAFFÈ (2X500 GR)	5
ORZO SOLUBILE CAFFÈ (2X500 GR)	5



CREME GELATE

FROZEN CREAMS

PROMOZIONE GRANITORE

TÈ E TISANE

TEA AND HERBAL TEAS

PROMOZIONE INFUSION TIME BIO



PACCHETTO GRANITORE

1 granitore
50 buste mousse fredda caffè / latte
12 bicchieri acqua stack
10 menù
2 display

DESCRIZIONE	IMBALLO
MOUSSE FREDDA AL CAFFÈ IN BS. DA 900 GR	10
FIOR DI LATTE KG 1	10

CATEGORIA	DESCRIZIONE	QU. STICK T-TUBE	QU. T-TUBE CARTONE
MISTO	COLLECTION 4 GUSTI	16	8
BLACK TEA	ENGLISH BREAKFAST	16	8
BLACK TEA	ERAL GREY	16	8
BLACK TEA	APPLE CINAMON	16	8
GREEN TEA	LEMON GRASS	16	8
GREEN TEA	GINGER	16	8
GREEN TEA	PEPPERMINT	16	8
TISANA	FRUIT BERRY	16	8
	CAMOMILLA		



LA FORMAZIONE PROFESSIONALE *PROFESSIONAL TRAINING*

Quaranta Caffè si adopera per una formazione professionale di alto profilo, offrendo insegnamento, formazione e consulenza da parte dei professionisti del settore. L'azienda organizza training formativi per "tramandare" regole e segreti della lavorazione del caffè affinché il risultato sia sempre impeccabile, ma soprattutto per uniformare il "culto dell'accoglienza professionale", un must della famiglia Quaranta.

In particolare, oltre ad istruire sull'arte della preparazione del caffè. I trainer si occuperanno di imprimere l'intera filosofia aziendale, a garanzia di alta qualità ed indiscusso successo.

Quaranta Caffè strives for high-profile professional training, offering teaching, training and consultancy by professionals in the sector. The company organizes training courses to "pass down" the rules and secrets of coffee processing so that the result is always impeccable, but above all to standardize the "cult of professional hospitality"; a must for the Quaranta family.

In particular, in addition to instructing on the art of coffee preparation. The trainers will take care of imprinting the entire company philosophy, as a guarantee of high quality and undisputed success.





Quaranta Caffè

Via Provinciale per Lecce, 83

72100 BRINDISI (BR) - ITALY

Tel. +39 0831 430059

Cell. + 39 373 7669727

Mail. info@quarantacaffe.com

quarantacaffe.com

seguici su

