



Officina
produzione
caffè speciali



ESPERIENZA ESCLUSIVA

La Torrefazione Perfero, ad un passo dal mare e all'ombra degli Appennini, come in una antica Officina ogni giorno inizia un percorso alla scoperta del caffè con e per gli appassionati come Te. Lo scopo è conoscere e riconoscersi in miscele selezionate su misura. Aprire le porte della nostra torrefazione significa entrare in un luogo dedicato alla ricerca e alla sperimentazione con il valore aggiunto della tradizione di un prodotto pensato e creato in Italia.

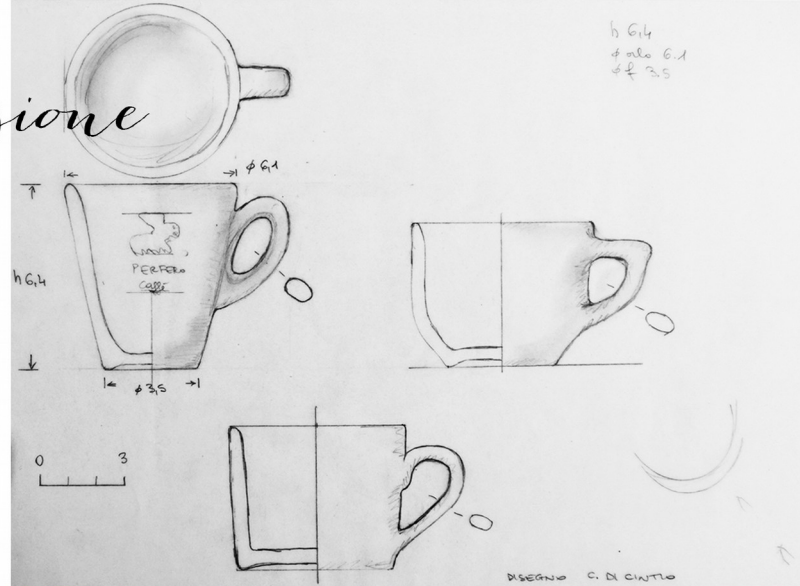
A few steps from the Mediterranean Sea and in the shadow of the Apennines, every day the Perfero coffee roasting company offers a journey to discover coffee (coffee culture) with coffee experts, for aficionados like you. Our aim is getting to know you and creating a taste for you in personalized coffee blends. Walking through the doors of our company means entering a place of research and experimentation that respects the techniques and rules of traditional 'Made in Italy' espresso coffee.



Passione

L'anima della Miscela Unica Perfero nasce sulle colline del Brasile, della Colombia, di Santo Domingo, sugli altopiani del Kenya, nella mistica India. Selezioni continue e raccolte manuali, facendo attenzione a prelevare solo i frutti maturi, fanno sì che l'anima del nostro caffè in Italia, nel nostro laboratorio, per esprimere il meglio di sé.

The soul of the unique "Perfero" blend was born on the hillsides of Brazil, Columbia and Santo Domingo, on Kenyan plateaus and in the mystique that is India. Selection and harvesting by hand, ensuring only the ripest fruit are picked, guarantees that soul of our Coffee. So once it arrives in Italy, and through the doors of our establishment, gives up the best of itself.



Linea Unica



UNICA (100% Arabica): una miscela ottenuta con le migliori Arabiche sudamericane, africane ed indiane e con l'esclusiva Barahona AAA, un'Arabica prodotta nella Repubblica Dominicana. Un'esplosione di profumi e sapori per conoscere mondi lontani ed affascinanti. In tazza: al naso profumi di cioccolato, agrumi e gelsomino. Crema vellutata e tattile. In bocca: cioccolato e pompelmo. Acidità contenuta, assenza di amaro.

Semplicemente UNICA.

The taste is gentle and silky, using the best "Barahona AAA" Arabica coffee beans of South America and the Dominican Republic. The explosion of flavour and taste invites you to explore fascinating faraway places. Chocolate, citrus and jasmine mingle with moderate acidity.

It is simply unique.



MILD (75% Arabica - 25% Robusta): una miscela pensata per le caffetterie più esigenti. Ben 10 differenti origini, con forte predominanza di Arabiche, unite tra loro da fili invisibili amalgamate fino a creare l'espressione più alta della scuola italiana dell'Espresso. In tazza: crema di ottima persistenza e compattezza. Profumi di cioccolato e nocciola con richiami di vaniglia. In bocca: cioccolato e rum. Acidità e amaro perfettamente coniugati.

100% Espresso Italiano

South American Arabica is blended with an extraordinary Robusta, the "Kapi-Royal". The flavour is characterized by hazel-nut, chocolate and rum. Acidity and bitterness in perfect harmony. The highest expression of the Italian school of Espresso.

DEKA AD ACQUA: un caffè particolare trattato nella maniera più naturale: con acqua. Si tratta di un brasile santos Fine Cup di altissima qualità Arabica 100%.



WATER
DECAFFEINATED

A natural blend, decaffeinated using a 'water-only' process. Top quality 100% Messico Gourmet Altura.

Cialde Perfero: una miscela di Arabica e Robusta dall'ottimo gusto cioccolatato per un perfetto espresso anche a casa o in ufficio. Sistema E.S-E. (acronimo di Easy Serving Espresso)
Anche decaffeinato e orzo.

E. S. E (Easy Serving Espresso) system.

For those who want perfect coffee at home or their workplace. This blend of Arabica and Robusta has the flavour of chocolate.

You can enjoy it in decaffeinated or barley version too.





Linea Biologico

La nostra Torrefazione è certificata da uno dei più importanti organismi italiani di certificazione biologica. I controlli per il rispetto delle rigide norme europee sono continui a garanzia del cliente finale.

Our roasting is certified by one of the most important Italian organisations. We happily comply with the strictest European standards to ensure the best for our customers.

MISCELA DI CAFFÈ': Sapore e Rispetto. Questi i valori che hanno dato vita alla nostra miscela prodotta con caffè da agricoltura biologica. La nostra Torrefazione è accreditata per la lavorazione di prodotti biologici. Proponiamo la miscela Mild utilizzando caffè biologici. Stessa qualità e stesso risultato in tazza.

Taste and Respect. These are the values that underlie our coffee blends from organically farmed coffee. The Bio versions of Mild are available. Identical quality and result in the cup. Our Roasting is accredited for our processing of organic products.

SUMATRA LINTONG BIOLOGICO: Caffè Arabica proveniente dalla regione di Lintong, è coltivato ad un'altezza di circa 1500 metri. L'area, abitata dai Batak, è assolutamente naturale. ogni tipo di fertilizzante chimico è bandito. La lavorazione avviene con il metodo semi-lavato. Il Lintong è un caffè pregiato e non sempre reperibile. In tazza mostra un grande corpo e una buona cremosità. L'acidità è contenuta. Forti sentori di agrumi e retrogusto di cioccolato.

Organic Arabica coffee from Lintong County, at an altitude of 1500 m. It is treated using the natural demi washed technique, absolutely free of fungicide and other chemicals. Lintong coffee is very valuable and not always available. It is a creamy and stout coffee with moderate acidity, with a chocolate and citrus after-taste.



BOLIVIA

Regione di Yungas, varietale: Typica. Caffè delicato, molto aromatico. Note fruttate di mela, albicocca e mandarino. Al gusto cioccolato e miele.

*Region: Yungas, varieties: Typica. A delicate and aromatic coffee.
Fruity notes of apple, apricot and tangerine. Flavours of chocolate and honey.*

PERU' HB EP BIOLOGICO

Piacevole profumo di tostato, bassa acidità. Aroma di nocciola con retrogusto di burro e cacao dalla provincia: Jaen and San Ignacio.

*A pleasant toasty smell, with low acidity. The nutty aroma combines with an aftertaste of butter and cocoa.
From the provinces of Jean and San Ignacio.*

ORZO: macinato per moka ed infusi anche al gusto di anice.

Ground barley, upon request with anise flavour, for moka coffee-makers, or just steep it in water like tea.

CIALDE BIO: Le cialde Perfero permettono anche a casa o sul posto di lavoro di degustare un ottimo caffè come nei migliori bar. Un espresso cremoso e dal gusto morbido. Inoltre le cialde Perfero sono prodotte con la miscela di caffè proveniente da agricoltura Biologica. Sistema E.S.E. (acronimo di Easy Serving Espresso)



Taste and Respect in PODS. E.S.E(Easy Serving Espresso) system For those who want perfect coffee at home or work. Creamy espresso blend of coffees from verified ecological plantations.

Linea Slow Food



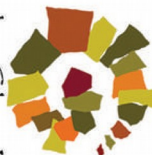
GUATEMALA
regione: Huehuetenango
Varietali: Typica, Bourbon
e Caturra
Caffè arabica lavato, coltivato
a più di 1800m di altitudine.
In tazza si presenta con
acidità positiva bilanciata.
Ottimo corpo e persistenza.
Note di frutti di bosco,
cacao e caramello.

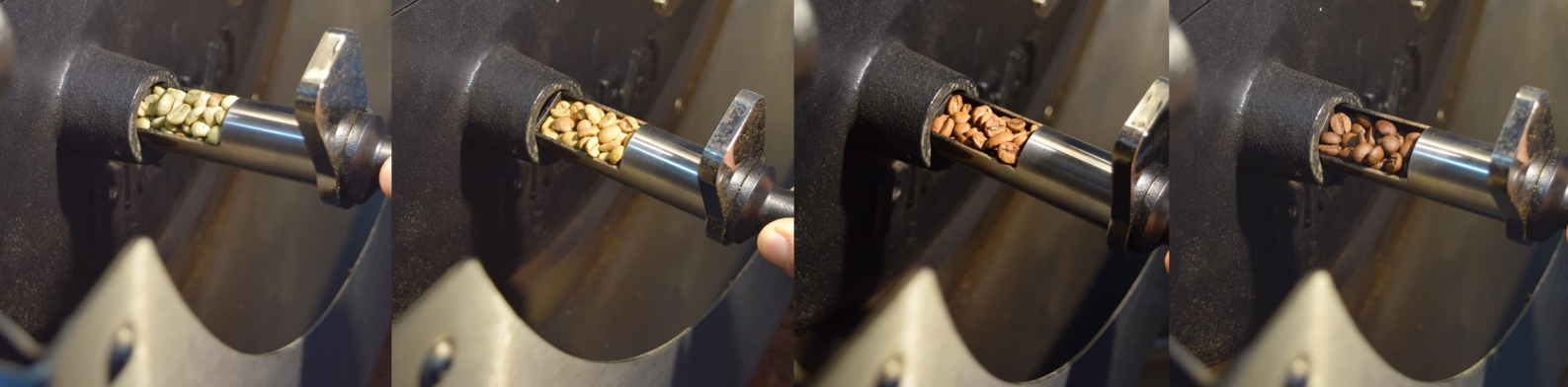
ETIOPIA,
Foresta di Harennà
Oromia cooperatives (MAGNETE)
Caffè arabica naturale,
varietale: Typica
proveniente dal presidio del
caffè selvatico della
foresta di Harennà.
Al naso frutta secca tostata,
arancia candita.
Al gusto bassa acidità, agrumi,
cioccolato fondente.
Ottimo corpo.



The Presidia sustain quality production at risk of extinction,
protect unique regions and ecosystems,
recover traditional processing methods, safeguard native breeds
and local plant varieties.

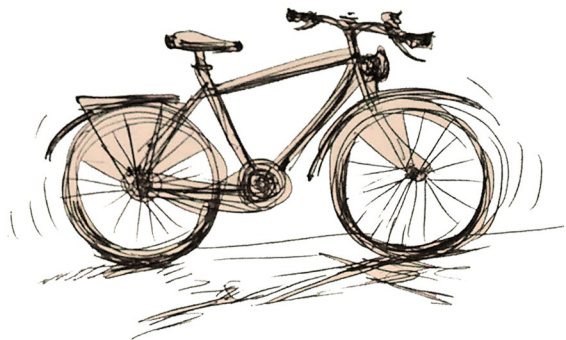
Presidio Slow Food®
I Presidi sono progetti di Slow Food nati per tutelare i piccoli
produttori e per salvare i prodotti artigianali di qualità.
www.fondazione Slow Food.it





Fasi di lavorazione

Perfero caffè
nel mondo







PERFERO®
Caffè

Officina produzione caffè speciali
Esplorare degustando



PERFERO
Caffè

OTTODA CONFEZIONI
Srl
Laboratorio di
(FM)

Melika

WEIKORLENS 1:50mm

Filozofia

Ogni fase della lavorazione è rigorosamente manuale coniugando la tradizione con la più moderna tecnologia.
Ci guida la passione e questo comporta alcune regole.
La prima per noi è di non scendere a compromessi, mai.
Un vero assillo per la perfezione, questo è quello che lega noi di PERFERO.

*Every phase of production is carried out by hand combining tradition with the most modern technology.
The result, a true expression of traditional Italian Espresso.
Passion is our guide and with this comes rules. The first is to never compromise.
Our obsession is perfection and this is our connection to PERFERO.*



Linea Specialty e Tracciabile

Perfero Caffè è in continua ricerca di tutto ciò che possa regalare un'emozione. In questa ricerca rientra la selezione di caffè "Specialty" di "Fazenda" e "Cup of excellence". Sempre maggiore attenzione viene dedicata alla tracciabilità dei nostri chicchi di caffè. Amiamo conoscere chi dedica la propria vita a coltivare il caffè che utilizziamo. La lista dei caffè "Specialty", "Fazenda" "Cup of excellence" è in continua evoluzione. Vi preghiamo di contattarci per sapere quali sono al momento i caffè proposti.

Perfero Coffee is always looking to increase the emotional experience. This search includes the selection of coffees in "Specialty", "Fazenda" and "Cup of excellence". Evermore attention is paid to the traceability of our coffee beans. We love to know who has dedicated their lives to growing the coffee we use. The coffees that make up "Specialty", "Fazenda" and "Cup of excellence" are constantly changing. Please contact us about the coffees we offer.

I nostri chicchi devono avere queste caratteristiche / *Our coffee beans have these characteristics:*

1. Chicchi: uniformi, idonei senza difetti. Solitamente sono arabiche ed in monorigine.

Beans, without defects, usually Arabica, single origin coffee.



2. Raccolta: manuale (si raccolgono solo le bacche mature)

Manual harvesting (only ripe beans).

3. Confezione: in sacchi di juta protetti da sacchi Grainpro bag 60 kg oppure in sacchi speciali sottovuoto 15-30 kg.

In jute bags protected by Grainpro bags 60 kg, or in special vacuum bags of 15-30 kg.



4. Tostatura: Chiara per valorizzare i naturali profumi floreali e fruttati
Data di tostatura indicata evitando di consumare caffè tostati oltre 3-4 mesi.

*Roasting: clear colour to enhance the natural floral and fruity aromas. Roasting date indicated.
Coffee should be consumed within 3-4 months of roasting.*

5. Profumi caratteristiche in tazza: ampio spettro di profumi e gusti.
Acidità positiva (simile ad una mela o pesca)

*The scent in the cup: wide spectrum of smells and tastes.
Positive acidity (similar to apple or peach)*



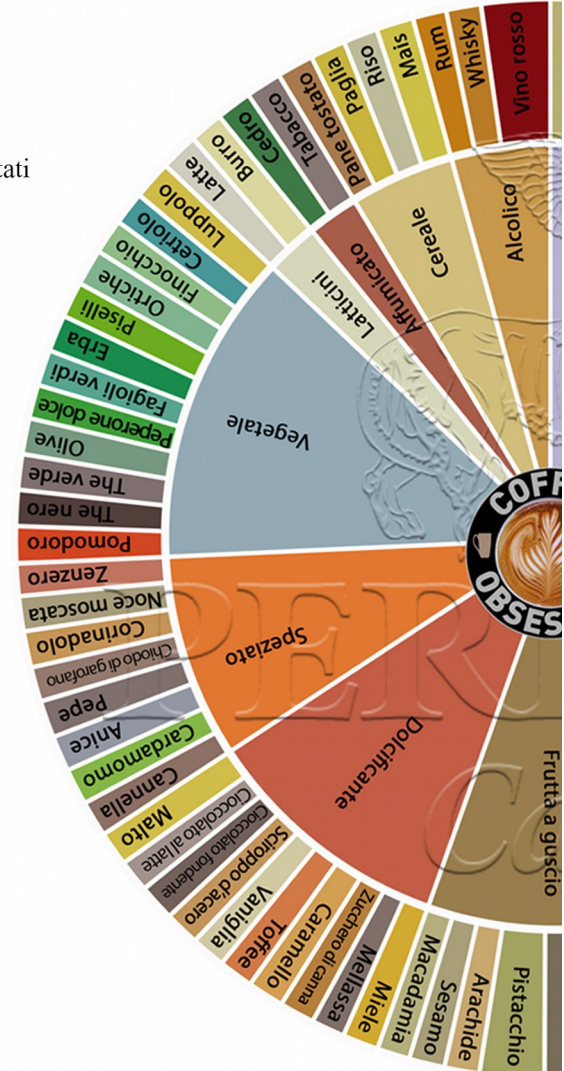
6. Livello caffeina: Basso. 1,5% max.

Caffeine level: Low. 1.5% max.



7. Tracciabilità: Provenienza certa dell'azienda agricola e tipologia del varietale.

Traceability: farm and coffee variety identified.





Ricordiamoci che il caffè è un frutto.

Domanda:
quanti sapori riesce a portare
con sé dal suo essere frutto?

Let's remember that coffee is a fruit.

Question:
how many flavours can this fruit bring with it?



L'obiettivo è la sensibilizzazione,
come già avvenuto per il vino in passato.

Tutti siamo in grado, davanti
uno "Specialty" di sentire profumi,
sapori ed avere particolari.
E' una questione di allenamento del palato.

*Our task is to raise awareness and
'sensitivity' as happened with wine.
All of us can, with a "Specialty" coffee,
feel the scents, the flavors and the particulars.
It's just a matter of palate training.*



*Nuovi origini
sempre in arrivo.*



“THE BEAN BELT”

The Best Beans and the Best Roast for the Best Coffee.



Nuove frontiere

**Guatemala
Santa Cruz Naranjo
Honey process**

Progetto:
questo caffè nasce da una
collaborazione tra la cooperativa Shadhilly,
l'agronomo Ramon Manuel
e la Perfero Caffè che hanno creduto
nella potenzialità
della piccola cooperativa di uomini
e donne che compongono
la Nueva Esperanza del Bosque.

Specifiche:
Varietale: Typica, Catuai Giallo,
Catuai Rosso
Processo: Red Honey
Caffè incredibilmente complesso.
Frutta rossa e tropicale al naso. Al gusto
miele e marmellata di arance retrogusto
liquoroso e di cioccolato.

*Daniele
Pioppi*

*Ramon
Manuel*

*Massimo
Mogiatelli*

*Simone
Merizzi*



Linea Goloso

FAVE: Una selezione di fave di cacao Trinitario naturale venezuelane provenienti dalla regione a sud del Lago di Maracaibo. Sono considerate le migliori fave di cacao al mondo. Una gioia per i sensi.

Roasted coca beans with sharp, extraordinarily fine after-taste with a little bitterness. We recommend it to who prefer dark chocolate. It is a natural Trinitario kind, originated from Venezuela, di Maracaibo Country. These are the best cocoa beans in the world.

CACAO: Grande corpo e buona acidità. Sapore di cioccolato persistente e profondo. Un prodotto secondo la migliore tradizione che soddisfa il piacere del palato. Da agricoltura biologica.

Cocoa-powder: the top quality organic cocoa-powder is made of checked ecologica cultivated cocoa beans, without sugar.

BARRETTE DI CIOCCOLATO: ottenute direttamente dalle fave con aggiunta di polvere del preziosissimo caffè Geisha panamense.

CHOCOLATE BARS: made directly from the beans, with a little precious Panama Geisha coffee powder.



Produced by Perfero Caffè ©2017

Print by Media Print 2.0.

Text by Simone Meriggi and Daniele Pioppi

Translation by Sara Muir and Timothy Wills

Design by Marta Erdei

Drawing by Inna Dubovyk

Photos by Marta Erdei



OFFICINA PRODUZIONE CAFFÈ' SPECIALI

LA TORREFAZIONE S.r.l.

Sede legale/Registered office: Via Roma, 32/A 63900 Fermo (FM) Italy

Laboratorio/Laboratory: Via Piave, 5 63824 Altidona (FM)

Tel.:

Daniele: +39 3282713391

Simone: +39 3496889186

info@perferocaffe.it

www.perferocaffe.it

PERCHE'

*passione
emozioni
profumi
enjoy it!*
Non puoi dimenticare

*love
♥*
Perfero
Caffè
*made in Italy
velvet
crema
unica*
? 

La Torrefazione Srl. con i suoi caffè ha vinto:

- Great taste 2012, 2014, 2015, 2016, 2017
- Medaglia d'oro, ICT miglior espresso italiano 2014
- Shortlisted Quality Food Awards 2017

Caffè ufficiale nelle competizioni:

Aeropress Championship 2014, 2015

Caffè selezionato per il campionato Profili di Pressione de La Marzocco 2016, 2017

Caffè utilizzato nella sede della Victoria Arduino - Nuova Simonelli

Caffè inserito dal 2016 nella Guida Le migliori Torrefazioni Italiane De Longhi

Caffè Top Italian Food Experience del Gambero Rosso 2016, 2017, 2018

Caffè selezionato e autorizzato Slow Food

Caffè Selezionato Pitti Taste Firenze 2016, 2017, 2018

Selezionata tra le migliori 10 torrefazioni d'Italia da Cucina Italiana

Progetti:

In collaborazione con la Cooperativa Shadhilly di Fano sviluppiamo in Uganda e Guatemala aziende agricole per la produzione di caffè di alta qualità e completa tracciabilità cooperando e sostenendo le famiglie produttrici.

Certificati:

Biologico Suolo e Salute

Slow Food

La nostra sede è utilizzata come punto dimostrativo dei prodotti:

La Marzocco macchine da caffè e Probat tostatrici

Dal 1 ottobre 2017 il nostro caffè sarà presente al 7° piano de La Rinascente di Milano

I nostri caffè sono presenti in 15 Paesi