



covim

Espresso Life

COMPANY
PROFILE





“Il caffè è il balsamo del cuore e dello spirito”

Giuseppe verdi



IL CAFFÈ È CONOSCIUTO IN TUTTO IL MONDO GRAZIE ALL'ESPRESSO “MADE IN ITALY”

Lavorare con il prodotto italiano per antonomasia è per Covim una grande responsabilità e un grande orgoglio. Proveniamo da Genova, una città ricca di storia, una località di mare e un porto che ha saputo con la sua intraprendenza raggiungere ogni continente e valorizzare i suoi frutti con la sapienza, l'esperienza e la tradizione tipicamente italiana di chi sostiene sempre il piacere per le cose fatte bene. Il nostro staff è un gruppo di persone giovani, dinamiche, unite dalla voglia di crescere, ascoltare e collaborare per produrre qualità e creare innovazione.

Un team solido, che ogni giorno si impegna per fare arrivare un caffè eccellente e tipicamente italiano.



PASSIONE ED ESPERIENZA AL TUO SERVIZIO

Ogni volta che bevi Covim assapori un caffè nato dall'esperienza e dalla passione di una torrefazione genovese pronta a incontrare i gusti e le esigenze dei consumatori da oltre quarant'anni.

L'eccellenza del vero Espresso all'italiana è il sorprendente risultato di una naturale ed umana "alchimia". Naturale perché la materia prima è frutto spontaneo della terra, umana perché la sua qualità dipende esclusivamente dalle persone che la coltivano, la raccolgono e sapientemente la lavorano.

I caffè Covim sono espressione tangibile di una cultura e di una passione che, oltre a garantire la costanza della qualità, permette di produrre miscele specifiche per ogni settore di destinazione.



COVIM DIFFONDE LA CULTURA DEL CAFFÈ FIN DAI PRIMI DEL '900 ED È DA SEMPRE IL PRIMO GIUDICE DEI SUOI PRODOTTI

La profonda passione per il caffè ci spinge a creare delle miscele che soddisfino a pieno le esigenze dei conoscitori di questo straordinario prodotto.

La lunga esperienza è in grado di garantire non solo la qualità, ma anche la costanza di tutte le miscele Covim.



IL NOSTRO CAFFÈ È ECCELLENTE, PERCHÉ CONOSCIAMO LE ESIGENZE DEI NOSTRI CLIENTI E DEI MERCATI A CUI APPARTENGONO

Covim ha sviluppato negli anni un'affinità elettiva con i propri clienti.

Ne conosce le abitudini di consumo e le esigenze dei mercati a cui fanno riferimento, tanto da mettere a punto tre linee specifiche di prodotto, ognuna con le sue peculiarità:

LINEA BAR

LINEA VENDING E NEGOZI SPECIALIZZATI

LINEA GRANDE DISTRIBUZIONE

Inoltre, promuove con i propri clienti un rapporto di assoluta correttezza e trasparenza e ne sostiene il business con importanti investimenti pubblicitari.





IN COVIM LA PASSIONE PER IL CAFFÈ È FORTEMENTE SUPPORTATA DALL'INNOVAZIONE E DALLA TECNOLOGIA

Siamo convinti che il rispetto della tradizione vada di pari passo con la ricerca e lo sviluppo.

L'ottimizzazione di tutte le fasi produttive, attraverso continui investimenti nelle migliori tecnologie, la ricerca e la sperimentazione sono il nostro personale contributo al miglioramento dell'esperienza gustativa nel consumo del caffè. Seguiamo con attenzione i trend di mercato e le tendenze dei consumatori, soprattutto in relazione ai nuovi formati d'uso nel mondo nel monoporzionato, tanto da aver progettato sistemi esclusivi e capsule con tecnologia brevettata.

COVIM SUPERBA

La nuova capsula autoprotetta esclusiva e brevettata per un sistema proprietario destinato al mercato dell'Office Coffee Service.



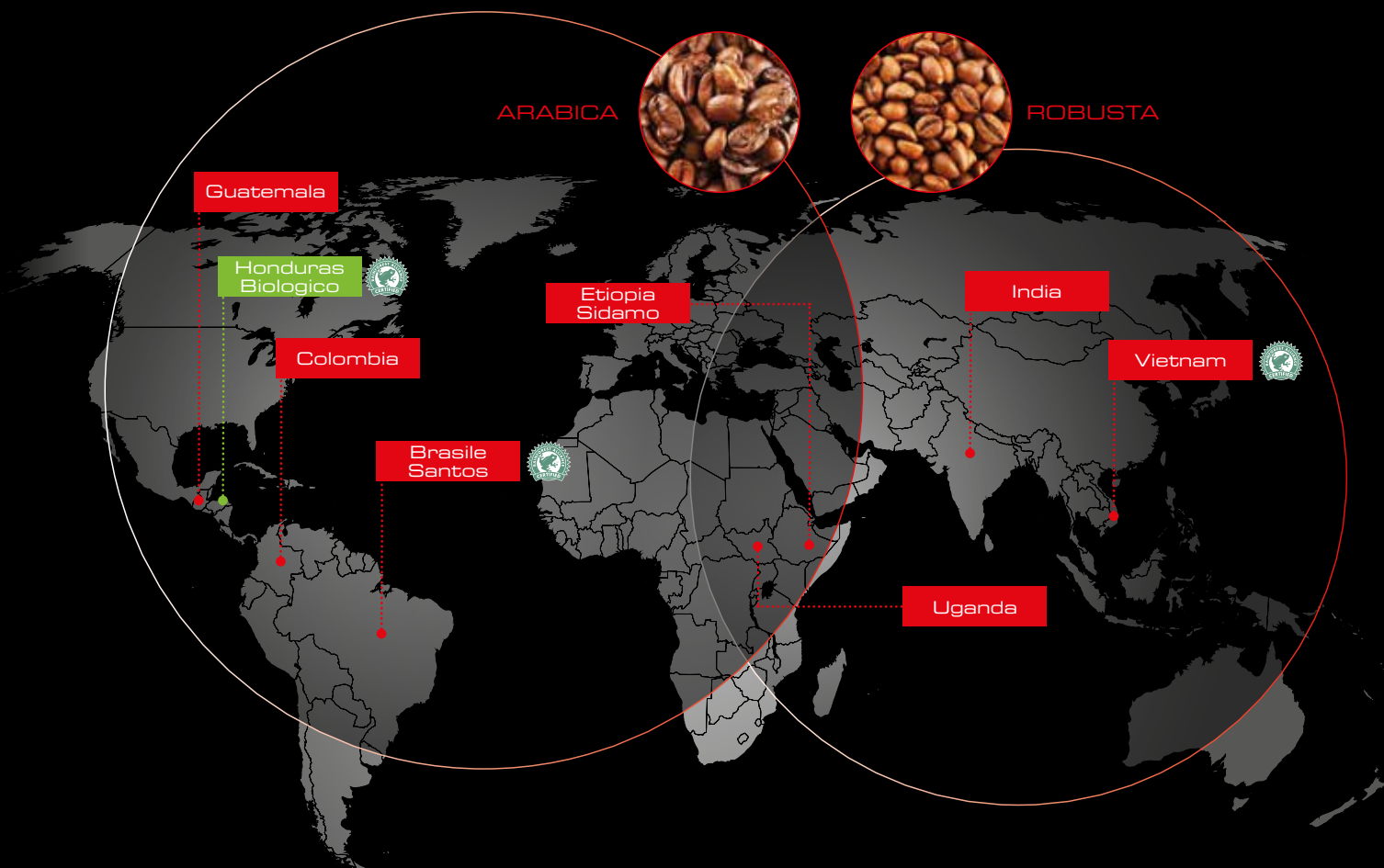
IL CAFFÈ È UNA MATERIA VIVA CHE RICHIEDE GRANDE RISPETTO, ATTENZIONE E CONOSCENZA

La nostra attività si fonda su un prodotto assolutamente naturale e insostituibile, coltivato in tre diversi continenti a ridosso dell'Equatore, tra il tropico del Cancro e quello del Capricorno. La lunga esperienza maturata nel corso degli anni ci consente di approcciare con grande correttezza e trasparenza molteplici produttori nei diversi paesi d'origine.



I MIGLIORI CAFFÈ' DEL MONDO PER GLI AMANTI DELL'ESPRESSO

Il caffè che beviamo ogni giorno non è che l'ultimo passo di un viaggio affascinante intorno al mondo e frutto di un lungo processo di lavorazione, che affonda le sue radici nella storia e nell'esperienza. Il primo impegno di Covim è sempre stato quello della ricerca e selezione delle migliori origini di caffè al mondo per creare le miscele più raffinate e gustose. Covim importa direttamente dai produttori d'origine, i migliori caffè Arabica, lavati e naturali, e Robusta selezionati.



ETIOPIA SIDAMO



AROMA	●●●●●
CORPO	●●●○○
CREMOSITÀ	●●○○○
DOLCEZZA	●●●●●

La storia del caffè inizia in Etiopia, terra in cui l'arbusto di Arabica cresce allo stato selvatico. Si presume che la parola "caffè" prenda il nome proprio dalla regione etiopica di Kaffa.

La regione considerata la culla dell'Arabica è Sidamo, territorio montuoso del sud, in cui le piante crescono spontaneamente tra i 1500 e i 1800 metri. Vivendo all'ombra di altri alberi da frutto come spezie, banani e tabacco, i chicchi assumono aromi straordinari.

L'Etiopia Sidamo è in assoluto uno dei caffè più pregiati e apprezzati: le bacche vengono spolpate e immerse in vasche d'acqua per 24/48 ore per permettere una piccola fermentazione che esalta l'acidità e i profumi del caffè e infine messe ad essiccare al sole.

PROFILO ORGANOLETTICO

Il pregiatissimo Etiopia Sidamo sprigiona una miscela di aromi armoniosi, che include profumo di spezie, fiori, frutta, frutta secca, cacao e miele coinvolgendo il palato e inebriando i sensi.

BRASILE SANTOS



AROMA	●●●●○
CORPO	●●●●○
CREMOSITÀ	●●●○○
DOLCEZZA	●●●●○

Il Brasile è leader nel mondo per la produzione di Caffè e le piantagioni di Sul de Minas e Alta Mogyana regalano chicchi di altissima qualità.

La produzione brasiliana è improntata principalmente sull'Arabica naturale e la varietà senza dubbio più conosciuta è il Santos che prende il nome dall'omonimo porto brasiliano e cresce in un territorio collinare fino ad un'altitudine di 1000 metri.

Il caffè Brasile Santos è lavorato con metodo tradizionale a secco che consente di mantenere intatti l'originale fragranza e gli eccellenti caratteri organolettici.

PROFILO ORGANOLETTICO

Il Brasile Santos si contraddistingue per la delicate e ben bilanciate note dolci acidule. Ha un gusto morbido e pieno, caratterizzato da note di cioccolato, e nocciola.

UGANDA ROBUSTA



AROMA	●●●○○
CORPO	●●●●●
CREMOSITÀ	●●●●●
DOLCEZZA	●●●○○

Le foreste equatoriali dell'Africa centrale e orientale sono la patria della Coffea Canephora ovvero la Robusta, antica varietà che cresce spontaneamente da secoli.

L'Uganda è il maggiore produttore africano di Robusta e le piantagioni sono concentrate sulle rive del Lago Vittoria a un'altitudine tra i 900 e i 1200 metri in un clima tropicale caldo-umido. Coltivato all'ombra dei banani produce frutti in due periodi dell'anno: ottobre e giugno, al termine delle stagioni delle piogge.

Il Caffè Uganda Robusta è ottenuto con il metodo naturale a secco. Le bacche di caffè vengono stese al sole, continuamente rivoltate per evitare le fermentazioni e, una volta essiccate, vengono "decorticate" dalla polpa per ottenere i chicchi di caffè pulito.

PROFILO ORGANOLETTICO

L'Uganda Robusta sprigiona note erbacee e si distingue al palato per i sentori di spezie e cioccolato fondente, in tazza l'aroma è pieno e persistente con piacevole nota legnosa in retrogusto.

GUATEMALA



AROMA	●●●●○
CORPO	●●●○○
CREMOSITÀ	●●○○○
DOLCEZZA	●●●●○

Questa origine del caffè del Centroamerica è nota da tempo per le sue eccellenti qualità. Il clima subtropicale, di cui godono le piantagioni di questi territori, favorisce una maturazione del chicco tale da conferirgli un corpo ed un aroma particolari. Il caffè ottenuto dalle piantagioni del Guatemala, settimo produttore mondiale dove i paesaggi e le esperienze uniche conquistano i gusti, è molto pregiato anche per la particolare cura a cui è sottoposto nella fase di raccolta e lavorazione successiva.

PROFILO ORGANOLETTICO

Il processo di lavaggio conferisce una consistenza setosa e liscia alla nota secca e maltata di cereali del robusta e al suo classico amaro.

COLOMBIA



AROMA	●●●●○
CORPO	●●●●○
CREMOSITÀ	●●●○○
DOLCEZZA	●●●●●

Oggi la Colombia è il quarto paese produttore di caffè al mondo. Il caffè colombiano è conosciuto per il suo gusto pieno, dolce, fruttato e floreale. Esportato in ogni parte del mondo, il caffè della Colombia è considerato tra i migliori in assoluto. In particolare, qui si coltiva l'Arabica fino a 2.300 metri sul livello del mare, un grande vantaggio per la regione. Contrariamente a quanto avviene in molti paesi, dove le bacche vengono lasciate essiccare al sole, qui il procedimento è diverso. Per cominciare, viene effettuata la depulpazione, poi il lavaggio e successivamente viene rimossa la pellicola che ricopre il chicco. Solo alla fine avviene la tostatura e, per garantire una qualità di caffè selezionata, passa attraverso griglie che eliminano i chicchi non perfetti.

PROFILO ORGANOLETTICO

I caffè colombiani sono equilibrati, dal corpo leggero, con note floreali e che in molti casi ricordano il tè. L'acidità è abbastanza contenuta e bilanciata da una leggera dolcezza.

VIETNAM ROBUSTA



AROMA	●●●○○
CORPO	●●●●○
CREMOSITÀ	●●●●●
DOLCEZZA	●●○○○

Di recente introduzione (anni '80), la produzione del caffè in Vietnam ha conosciuto un vertiginoso sviluppo portando il paese ad essere, oggi, il primo produttore di caffè Robusta al mondo. Le zone dove si concentra la varietà di Coffee Canephora sono gli altipiani centrali, in particolare le Central Highlands dove le piantagioni vengono coltivate in terreni ricchi di minerali, all'ombra delle foreste, ad un'altitudine compresa tra i 500 e i 1000 metri. Il periodo di raccolta dei chicchi va da ottobre a gennaio. Il caffè Vietnam Robusta selezionato da Covim proviene dalle regioni Gia Lai, DaK Lak e Lam Dong, dove viene scelto con cura e lavorato con metodo naturale a secco.

PROFILO ORGANOLETTICO

Il Vietnam Robusta, oltre ad essere estremamente pulito, sprigiona un gusto deciso, forte e concentrato ma al tempo stesso, morbido e rotondo.

INDIA ROBUSTA



AROMA	●●●●○
CORPO	●●●●○
CREMOSITÀ	●●●●○
DOLCEZZA	●●●●○

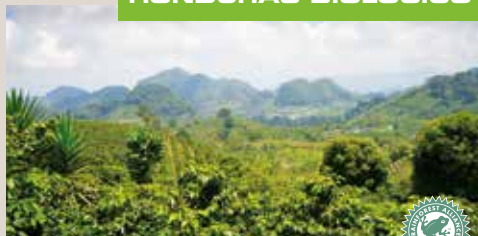
L'intera area del Karnataka, a Sud dell'India, sebbene sia circondata da vette altissime, è prevalentemente collinare e offre un clima temperato e una lussureggiante vegetazione. In questa regione vivono circa 1500 coltivatori, la maggior parte dei quali gestisce piccole proprietà che producono caffè ricchi di aromi e profumi. L'India Robusta selezionata da Covim è ottenuta con metodo naturale a secco.

PROFILO ORGANOLETTICO

L'India Robusta si distingue per la sua elevata intensità aromatica. All'olfatto si apprezzano piacevoli sentori di spezie, caramello e cioccolato, con leggere note di legno e malto.

Bassa acidità e perfetto bilanciamento del gusto dolce e amaro caratterizzano un espresso corposo e dal retrogusto persistente di cioccolato fondente.

HONDURAS BIOLOGICO



AROMA	●●●●○
CORPO	●●●●○
CREMOSITÀ	●●●●○
DOLCEZZA	●●●●○

L'Honduras è un arabica lavato di grande pregio che viene coltivato ad alta quota. È raccolto e selezionato rigorosamente a mano per esaltarne al meglio tutte le caratteristiche.

UTZ (Rainforest Alliance)

Permette agli agricoltori di adottare metodi di coltivazione che salvaguardano l'ambiente e proteggono le risorse naturali della Terra.

L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Rispetta le forme della vita e la biodiversità escludendo l'utilizzo di sostanze chimiche di sintesi OGM.

PROFILO ORGANOLETTICO

L'Honduras biologico è un caffè corposo dall'aromaticità intensa e gusto persistente. Vivace acidità con un retrogusto piacevolmente fruttato.



Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF IT BIO 018
Agricoltura NON UE
Operatore controllato n. 398428

Certified Organic by Agroqualità SpA





UNI EN ISO 9001 Azienda certificata per il sistema qualità aziendale.



UNI EN ISO 14001 Stabilimento certificato per la tutela dell'ambiente.



UTZ (ora parte della Rainforest Alliance)
Gli agricoltori certificati UTZ coltivano caffè nel rispetto dell'ambiente e in armonia con la natura. www.rainforest-alliance.org/utz



IFS Food Version 6 Azienda e stabilimento certificati come fornitori Food a marchio della GDO.

DTP114

Certificazione per la qualità funzionale delle miscele di caffè in grani destinate al Vending.



Certificato di conformità
per la produzione di caffè biologico tostato, macinato e confezionato in capsule monodose.



LA NOSTRA STORIA

Erano i primi del '900 quando l'imprenditore Federico Solari fondò a Genova la "Società Internazionale per la Torrefazione Igienica del Caffè". Un vero "apripista" del settore e, curando e pubblicando il trattato "Note sul consumo del Caffè in Italia", anche un acuto precursore delle più moderne ricerche di marketing.



Spinto e ispirato da quell'impresa (conclusa qualche decennio prima), nel 1954 Federico Solari, diretto discendente di quel primo e omonimo Federico Solari, lancia la marca di caffè "Moka Imperiale" e nel 1974 fonda, insieme ai fratelli, la "Compagnia Mediterranea Caffè" costruendo il primo stabilimento di produzione nel comune di Tribogna, tutt'oggi parte del sito produttivo di Covim. Negli stessi anni Osvaldo Picci, Adone Macoggi e Paolo Guglielmoni compiono un appassionato percorso professionale, fondando nel 1969 la "Coveca".



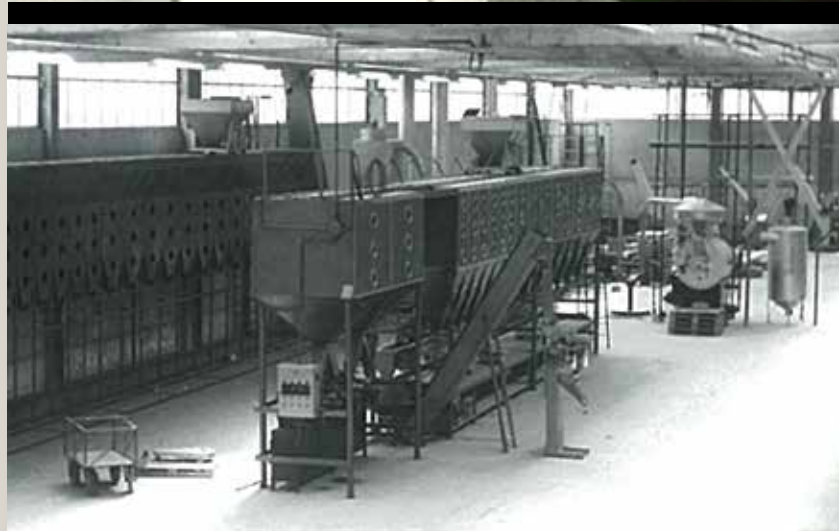
Nel 1991 la "Compagnia Mediterranea Caffè" entra in "Coveca" e l'azienda assume una nuova dimensione con il nome definitivo di "Covim".



L'EVOLUZIONE DEL BRAND



Espresso Life





Scopri il
Mondo Covim



COVIM S.p.A.

Via G. Adamoli 241 E | 16138 Genova, Italia

www.covimcaffe.it

