



  
**covim**  
Opera  
GRANBAR



**covim**

Opera

ESPRESSO  
PERFETTO



# COVIM OPERA

il caffè in capsula autoprotetta per un  
Espresso perfetto

L'Espresso all'italiana è unico al mondo. Un vanto del Made in Italy che nel tempo ha raggiunto i più alti livelli di eccellenza sia nella creazione delle miscele che nei sistemi di erogazione. Covim, tra i più esperti e intraprendenti produttori di caffè in Italia, ha messo a punto Covim Opera, una capsule autoprotetta che garantisce un Espresso straordinario e perfetto.





# IL SEGRETO DELL'ECCELLENZA CUSTODITO IN UNA CAPSULA

1

Capsula realizzata in triplice strato **PP-EVOH-PP** per una eccellente protezione della miscela e del suo aroma da umidità e ossigeno.

2

Top di sigillatura.

3

Filtro microforato.

4

Pastiglia di caffè macinato.



Frutto di una lunga ricerca, le capsule autoprotette Covim Opera sono realizzate in termoformatura, tecnologia che permette di accoppiare più materiali per assicurare la perfetta conservazione del prodotto. Innovativa è anche la modalità di infusione: l'introduzione di un filtro microforato che mantiene il caffè compatto durante la preparazione e garantisce la massima resa in tazza.

Il risultato finale non teme confronti perché l'Espresso erogato esalta tutte le peculiarità del vero Espresso italiano: cremosità, corposità, densità e aroma.

Le capsule Covim Opera sono disponibili in 5 miscele e nella versione Compostabile.

# I MIGLIORI CAFFÈ DEL MONDO PER I VERI AMANTI DELL'ESPRESSO

L'eccellenza del vero Espresso all'italiana è il sorprendente risultato di una naturale e umana "alchimia".

Naturale perchè la materia prima è un frutto spontaneo della terra, umana perchè la sua qualità dipende esclusivamente dalle persone che la coltivano, la raccolgono e che sapientemente la lavorano.

## Le origini più pregiate dai produttori più qualificati

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 etiope 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 una monorigine di pura Arabica ed è in assoluto uno dei caffè più pregiati e apprezzati: le bacche vengono immerse in vasche d'acqua per 24/48 ore per permettere una piccola fermentazione che esalta l'acidità e i profumi del caffè.

La decorticazione meccanica precede l'essiccazione finale 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

Il Brasile è leader nel mondo per la produzione di Caffè e le piantagioni di Sul de Minas e Alta Mogiana 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 i gli eccellenti caratteri organolettici.



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

**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 "sfogliate" 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.

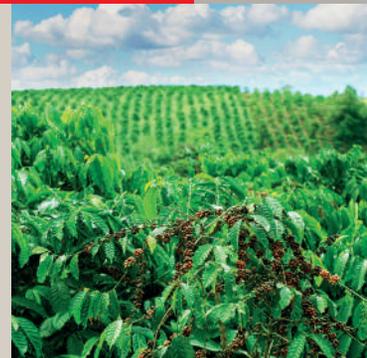
## VIETNAM ROBUSTA

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 altopiani 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 senza le asperità tipiche di questo paese.



AROMA ●●●○○

CORPO ●●●●○

CREMOSITÀ ●●●●●

DOLCEZZA ●●○○○

## 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.

La monorigine 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 cioccolata, 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

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** · 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.



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

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

*Certified Organic by Agroqualità SpA*



# CINQUE PREZIOSE MISCELE PER I PALATI PIÙ ESIGENTI

Le pregiate miscele di caffè Covim Opera sono il risultato della grande esperienza Covim. Confezionate in cartoni da 100 capsule, offrono un raffinato ventaglio di gusti e aromi che stimola ed esalta la soddisfazione dei veri intenditori.



Disponibili anche nella versione Compostabili

## OROCREMA

INTENSITÀ 9/10



Qualità  
Arabica e Robusta  
Brasile · Uganda  
Vietnam · India

Corposo  
e cremoso  
dal sottile  
aroma di legno  
tropicale.

## GRANBAR

INTENSITÀ 8/10



Qualità  
Arabica e Robusta  
Etiopia · Brasile · Uganda  
Vietnam · India

Dal gusto  
morbido  
ed equilibrato  
il classico espresso  
italiano.



## GOLD ARABICA

INTENSITÀ 7/10



Qualità  
Arabica  
Etiopia · Brasile

Una raffinata miscela  
dove i sapori degli  
Arabica naturali  
si fondono  
con quelli dei  
caffè lavati, coltivati  
ad alta quota.

## SUAVE DECAFFEINATO

INTENSITÀ 8/10



Qualità  
Arabica e Robusta  
Brasile · Uganda

Un vero  
caffè espresso  
anche senza  
caffaina.

Caffeina non superiore  
a 0,10%

## BIO

INTENSITÀ 7/10



Qualità  
Arabica  
Honduras

Caffè corposo  
dall'aromaticità  
intensa e gusto  
persistente.  
Vivace acidità  
con un retrogusto  
piacevolmente  
fruttato.



SCEGLIERE LA BEV

Zucchero -

Zucchero +

Caffè espresso

Cioccolato

Caffè

Cioccolato con latte

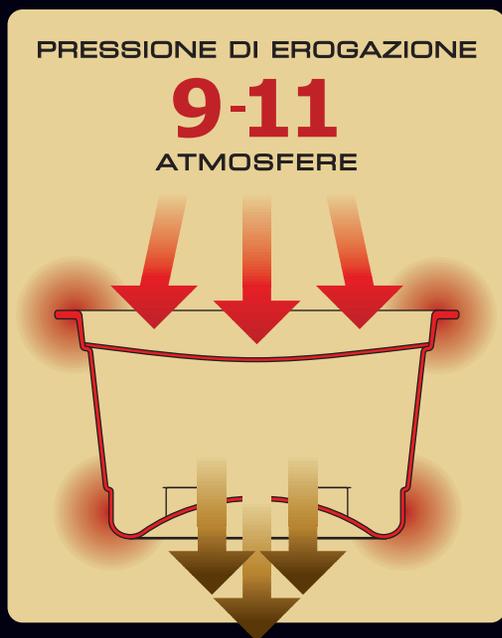
Latte

The al limone

Acqua calda

Solo bicchiere

# ANCHE NEL MONDO DELL'AUTOMATICO, UN ESPRESSO PERFETTO GIÀ DAL PRIMO ISTANTE



Covim Opera è stata studiata per consentire il suo corretto funzionamento nei distributori automatici più diffusi sul mercato.

Le sue geometrie brevettate e le particolari caratteristiche creano all'interno del gruppo caffè, una maggiore pressione di erogazione rispetto alle normali Capsule presenti sul mercato tale da consentire una migliore estrazione del prodotto in tazza.

# UNA GARANZIA DI QUALITÀ A DISPOSIZIONE DEL VENDING E DELL'OCS

Le capsule autoprotette Covim Opera sono utilizzabili con le macchine e con i distributori che adottano il sistema Lavazza® Blue® anche con una specifica brandizzazione.

Per l'Ocs, Covim ha progettato e realizzato CO100R.

Una macchina completamente Made in Italy, con un design moderno e ricercato che, proprio per la sua estetica, dimensione e funzionalità, si adatta perfettamente ad ogni tipologia di ambiente.







Scopri il  
Mondo Covim



**COVIM S.P.A. È CERTIFICATA:**

**UNI EN ISO 9001** - AZIENDA CERTIFICATA PER IL SISTEMA QUALITÀ AZIENDALE

**UNI EN ISO14001** - STABILIMENTO CERTIFICATO PER LA TUTELA DELL'AMBIENTE

**UTZ** - AGRICOLTURA MIGLIORE PER UN FUTURO MIGLIORE

**IFS FOOD** - AZIENDA E STABILIMENTO CERTIFICATO COME FORNITORI FOOD A MARCHIO DELLA GDO

**DTP114** - CERTIFICAZIONE QUALITÀ FUNZIONALE MISCELE CAFFÈ IN GRANI PER IL VENDING

**BIO** - PER LA PRODUZIONE DI CAFFÈ BIOLOGICO MACINATO E CONFEZIONATO IN CAPSULE MONODOSE

**HALAL** PER OFFRIRE SUL MERCATO NAZIONALE ED INTERNAZIONALE PRODOTTI DI QUALITÀ PER IL CONSUMATORE MUSULMANO

[www.covimcaffè.it](http://www.covimcaffè.it)