



covim

Espresso Life

CAFFÈ IN GRANI
LINEA VENDING



CAFFÈ IN GRANI LINEA VENDING

l'eccellenza delle miscele per la qualità
del vero 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.

L'eccellenza dei Caffè in grani Covim per il Vending è il risultato tangibile di una cultura, una sapienza e una passione che oltre a garantire sempre la costanza della qualità permette di produrre miscele specifiche per ogni settore di destinazione.



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

Il caffè è una materia viva che richiede grande rispetto, attenzione e conoscenza.

L'attività di Covim si fonda sul saper reinterpretrare e tramandare una cultura centenaria che trasforma un prodotto assolutamente naturale e insostituibile, in una bevanda unica, apprezzata in tutto il mondo e celebrata dai più attenti ed esperti estimatori.

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 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

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.



AROMA ●●●●○

CORPO ●●●●○

CREMOSITÀ ●●●○○

DOLCEZZA ●●●●○

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.

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 *Coffea 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.



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.

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

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





L'eccellenza Covim è tangibile:
si misura sulla **passione**
per la propria missione,
l'**amore** per la tecnologia
l'innovazione, il **rispetto**
per l'ambiente, la **qualità**
delle miscele e l'**empatia** che
da sempre mette in campo
per lo sviluppo del **Settore**
e il sostegno ai propri **Clienti**.
In **trent'anni di partnership**
con gli operatori del **Vending**,
Covim ha saputo ascoltare
ed interpretare le esigenze
del **Settore** mettendo a
punto **prodotti specifici**.

I NOSTRI CAFFÈ CERTIFICATI MIGLIORANO LA QUALITÀ DELLA DISTRIBUZIONE AUTOMATICA

Miscela di caffè in
grani destinata
al vending,
certificata per
le sue
caratteristiche
funzionali



PRODOTTO CERTIFICATO
DTP114 - CERT. n. 37637

L'indiscussa **professionalità** e **competenza** hanno permesso a Covim, nel 2014, di essere tra le prime aziende ad ottenere la **Certificazione DPT114** per la qualità funzionale delle miscele di caffè in grani **destinate al Vending**.

I Caffè Certificati sono una garanzia per il miglior funzionamento dei distributori grazie ai seguenti parametri:

- 1** — **L'assenza di impurità** per evitare il blocco dei distributori.
- 2** — **Il ridotto contenuto di ossigeno** garantisce una maggiore conservazione del prodotto.
- 3** — **Un basso grado di umidità** assicura un'ottima resa in tazza.
- 4** — **Il monitoraggio della grandezza minima** garantita per i chicchi tostati.
- 5** — **Un ridotto contenuto di chicchi rotti** per testimoniare la corretta esecuzione dei processi di tostatura e confezionamento.

Sono prodotti in 5 preziose miscele: **Orocrema**, **Granbar**, **Prestige**, **Miscela Bar** e **Gold Arabica**.

OROCREMA

INTENSITÀ 10/10



Qualità
Robusta
Uganda · Vietnam
India

Frutto della grande esperienza maturata in trent'anni di lavoro a contatto con gli operatori, Covim Orocrema è il classico per la Linea Vending. Gusto unico e dal corpo pieno, dona un espresso cremoso e ricco, con un piacevole sentore legnoso in retrogusto. L'ideale per cominciare bene la giornata con una pausa rigenerante.



GRANBAR

INTENSITÀ 9/10



Qualità
Arabica e Robusta
Brasile · Uganda · Vietnam
India

Miscela apprezzata
da tutti gli operatori
del Vending,
Covim Granbar si
caratterizza per una
straordinaria corposità,
abbinata
ad un gusto intenso
e persistente.
Il caffè è avvolgente
e appagante
per offrire
un'esperienza unica.



PRESTIGE

INTENSITÀ 8/10



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

I caffè Robusta
si fondono
perfettamente
con i pregiati Arabica
naturali e lavati per
un gusto rotondo
e appagante.

MISCELA BAR

INTENSITÀ 8/10



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

L'equilibrio
fra i pregiati Arabica
e i Robusta crea una
miscela dal sapore
dolce ed aromatico,
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 e coltivati
ad alta quota.



IN GRANI ANCHE LE VERSIONI DECA E BIO

Per rispondere alle nuove esigenze e sensibilità dei consumatori, i caffè in Grani Covim sono disponibili anche nella versione Decaffeinato (in pack da 500 gr) e Biologico.

SUAVE DECAFFEINATO

INTENSITÀ 7/10



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

Su richiesta,
sono disponibili
le brandizzazioni
per i migliori
distributori
presenti
sul mercato.





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