



CAFFÈ FANTINO

TORREFAZIONE ARTIGIANALE



artigiani dell'espresso dal 1962

PRIVATE LABEL

CAFFÈ FANTINO

TORREFAZIONE ARTIGIANALE

artisans de l'expresso depuis 1962

Depuis toujours, notre production d'entreprise s'adresse aux palais les plus exigeants, en misant sur la qualité des mélanges de café et sur le service au client. Au fil des années, les opérations de torréfaction manuelle ont été remplacées par de nouvelles technologies efficaces, qui garantissent à nos clients, la constance du produit qu'ils aiment. Nos transformations restent toutefois extrêmement liées à la tradition. Le processus de torréfaction lente de chaque origine, le mélange successif et enfin l'emballage soigné, donnent vie à des mélanges de café de très grande qualité et très particuliers.

Les tests organoleptiques et de produit sont effectués sur chaque cycle de production, de façon à garantir à chaque grain torréfié, le résultat organoleptique maximal.

Ces excellents résultats sont démontrés par la confirmation quotidienne de nos clients et partenaires outre que par d'importantes récompenses reçues dans le secteur.

Trois de nos mélanges de café les plus vendus ont en effet remporté la médaille d'or

à l' "International Coffee Tasting", important concours international de dégustation de café.

Nous apportons le même soin aux productions de cafés moulus pour la famille et pour nos capsules et dosettes compatibles, qui renferment les mêmes mélanges que ceux qui sont proposés dans nos bars.

La pause au bureau et à la maison, devient un moment gratifiant, un geste d'amour.

Notre entreprise s'occupe à 360 degrés du secteur bar-restaurant, en offrant gratuitement aux clients, des cours opérationnels pour techniques de café- bar, extraction du café, utilisation et entretien des équipements professionnels et mousse du lait.

Partager avec nos clients, les dernières nouveautés du secteur, les meilleures techniques d'extraction et former au mieux les opérateurs du secteur, nous permet de garantir au consommateur final un expresso dans les règles de l'art, comme le veut la meilleure tradition italienne.

_____ votre label, **votre café** _____

Le but est de vous proposer un mélange de café totalement personnalisé, aussi bien au niveau graphique-communicationnel qu'au niveau organoleptique.

Le message qui atteindra le client final, sera de boire un expresso sélectionné et garanti par votre label, et pour autant symbole de confiance dans la qualité qui vous caractérise.

Le but de ce projet unique, que nous nous permettons de vous proposer, est de compléter finalement votre offre par votre café...

Naturellement le choix du mélange pourra se faire parmi nos mélanges consolidés et récompensés. Vous choisirez à travers une dégustation à laquelle pourront aussi participer vos préposés.

Pour les détails de l'offre, vous pouvez nous contacter sans engagement aux références ci-dessous. Un de nos commerciaux vous illustrera les conditions.

+39 0171 384 816 • info@caffefantino.it





Caffè Fantino s.a.s
Via degli Artigiani, 16 - 12016 Peveragno (CN) - Italy
Tel-fax +39 0171 38 48 16 • info@caffefantino.it • @caffefantino
www.caffefantino.it