# I MIGLIORI AROMI DEL MONDO PER IL CAFFÈ DI CASA.

## THE WORLD'S BEST AROMAS FOR COFFEE AT HOME.

Da molti decenni selezioniamo solo caffè speciali, li lavoriamo secondo la tradizione per **esaltare i loro segreti e il profumo delle terre di provenienza.**
Accostiamo fantastici aromi e fragranze uniche per dare vita a miscele di carattere che proponiamo nei silos delle Caffetterie Goppion, pronti per essere macinati nel modo più adatto al sistema di estrazione che preferiamo utilizzare.
I nomi di fantasia che abbiamo scelto per le nostre miscele corrispondono alla caratteristica prevalente di ognuna.
Un mondo di valori, di cultura e di socialità che dedichiamo ai più raffinati estimatori del mondo del caffè.

Caffè è un nome arabo che probabilmente deriva da Kaffa, una regione dell'Etiopia dove cresce una varietà spontanea di Coffea.
Il caffè è una pianta sempreverde, un arbusto di aspetto piacevole, appartenente alla famiglia delle rubiacee, di cui sono diffuse e coltivate le specie **Coffea Arabica e Coffea Robusta.**
Pur appartenendo alla stessa famiglia botanica, **le due specie hanno proprietà molto diverse.**

For many decades, we have been choosing only special coffees, and we have been processing them following traditional methods, **to enhance their secrets and the flavour of their lands of origin.**
We mix together fantastic aromas and unique fragrances to create distinctive blends. These blends are provided in the silos of our Caffetterie Goppion, ready to be ground in the most suitable way for the extraction system we prefer to use.
The creative names we have chosen for the blends correspond to their prevailing characteristic.
A world of values, culture, and sociality that we dedicate to the most discerning coffee enthusiasts.

Coffee is an Arabic word that probably derives from Kaffa, a region in Ethiopia where a wild variety of Coffea grows.
Coffee is an evergreen, pleasant-looking shrub belonging to the Rubiaceae family, of which the species **Coffea Arabica** and **Coffea Robusta** species are widely cultivated.
Despite belonging to the same botanical family, **the two species have different properties.**

# SISTEMI DI ESTRAZIONE E DI INFUSIONE

## EXTRACTION AND INFUSION SYSTEMS.

Il caffè può essere preparato in molti modi. Ogni metodo di preparazione richiede le giuste attenzioni per esaltare i diversi aromi presenti nei caffè regalandoci esperienze sensoriali differenti. Questi procedimenti si distinguono per forma, parametri di preparazione, filtro, pressione e temperatura dell'acqua. È che il caffè tostato sia tenuto al riparo da ossigeno, umidità, luce ed alte temperature. Quindi il luogo migliore per conservarlo è un luogo fresco e asciutto, in un contenitore adeguato.

L'acqua nella preparazione del caffè ha fondamentale importanza e i composti contenuti in essa sono trasportatori di aromi e del gusto finale in tazza. Si consiglia acqua a basso residuo fisso e priva di cloro.

Con il termine "granulometria" si indica il grado di macinatura del caffè e quindi lo spessore ideale delle particelle che a contatto con l'acqua estrapolano le meravigliose sostanze solubili intrappolate in esso.

Assaggio caffè: la dolcezza viene percepita dai recettori posti sulla punta della lingua, l'acidità da quelli posti ai lati e l'amarezza da quelli posti alla radice. Una delle sensazioni più importanti è il retrogusto perché un buon caffè lascia sempre in bocca piacevoli sentori di dolcezza e soprattutto, il desiderio di essere ribevuto.

Coffee can be prepared in many ways. Each preparation method, requires the right attention to enhance the different flavors present in coffee, providing us with unique sensory experiences. These procedures differ in terms of shape, preparation parameters, filter, water pressure, and temperature. It is essential to store roasted coffee away from oxygen, moisture, light, and high temperatures. Therefore, the best place to store it is in a cool and dry location, in a suitable container.

Water plays a fundamental role in coffee preparation, as the compounds it contains, transport flavors and contribute to the final taste in the cup. It is recommended to use water with low mineral content and free from chlorine.

The term "grind size" refers to the degree of coffee grinding, which determines the ideal thickness of the coffee particles that, when in contact with water, extract the wonderful soluble substances trapped within.

Coffee tasting: Sweetness is perceived by the taste buds on the tip of the tongue, acidity by those on the sides, and bitterness by those at the back. One of the most important sensations is the aftertaste because a good coffee always leaves pleasant hints of sweetness in the mouth and, above all, the desire to have another sip.

## MOKA

Principio: Filtrazione a pressione/filtro metallo
Dose: in base al volume della moka, circa 15 g per 3 tazze (inserire il caffè macinato dentro il filtro senza pressarlo, fino al riempimento di tutto il volume del filtro)
Granulometria: media (300 – 400 micron)
Dose acqua: sulla valvola di sicurezza
Tempo: non appena inizia a risalire il caffè poco dopo spegnere il fuoco

## MOKA

Principle: Pressure filtration / metal filter
Quantity: based on the volume of the moka, about 15 g for 3 cups (insert the ground coffee into the filter without pressing it, until the entire volume of the filter is filled)
Particle size: medium (300 - 400 micron)
Water dose: on the safety valve
Time: as soon as the coffee starts to rise, shortly after turn off the heat

## ESPRESSO CASA

Principio: filtro a pressione/filtro metallo
Macinatura: Fine
Dose macinato: 7.5g – 8 g
Dose in tazza: 16-18 g (25ml-30ml)
Tempo di estrazione: 20-30 sec
Temperatura acqua: 92-96°C

## ESPRESSO CASA

Principle: pressure filter / metal filter
Grinding: Finished
Ground dose: 7.5g - 8g
Serving size: 16-18 g (25ml-30ml)
Extraction time: 20-30 sec
Water temperature: 92-96°C

## POUR OVER V60

Principio: filtro a gravità/ filtro carta
Dose: 15 g di caffè / 250 g di acqua
Macinatura: media (500-700) micron
Temperatura acqua: 92-94 °C
Tempo di estrazione: 2-3 minuti

## POUR OVER V60

Principle: gravity filter / paper filter
Quantity: 15 g of coffee / 250 g of water
Grinding: medium (500-700) microns
Water temperature: 92-94°C
Extraction time: 2-3 minutes

## MACCHINA CAFFÈ FILTRO

Principio: Filtro a percolazione automatica/ carta
Dose /Ratio: 65g di Caffè per 1l di acqua
Granulometria: media (500-700 micron)
Temperatura d'acqua: 90- 94 °C
Tempo di estrazione: 3-5 minuti

## MACCHINA CAFFÈ FILTRO

Principle: Automatic percolation filter / paper
Quantity / Ratio: 65g of Coffee for 1l of water
Particle size: medium (500-700 microns)
Water temperature: 90-94 °C
Extraction time: 3-5 minutes

## FRENCH PRESS

Principio: Immersione/filtro metallo
Macinatura: Grossolana (800-1000micron)
Temperatura acqua: 90-92°C
Dose/Ratio: 65g di caffè per 1l di acqua
Infusione: 3-4 minuti

## FRENCH PRESS

Principle: Immersion/metal filter
Grinding: Coarse (800-1000micron)
Water temperature: 90-92°C
Quantity/Ratio: 65g of coffee for 1l of water
Infusion: 3-4 minutes

# ARABICA VS ROBUSTA

CONOSCERE LE DIFFERENZE - KNOW THE DIFFERCE

## COFFEE ARABICA

**70%** Produzione mondiale
World production

Chicchi piccoli, lunghi e piatti, di colore verde blu
Small, flat elongated beans of a greenish-blue colour

Assaggio - Taste:
Dolce, Morbido - Sweeter, Softer

Caffeina - Caffeine
1,1%- 1,7%

Tempo Di Sbocciatura - Time Of Blossom:
7-9 mesi /months

Temperatura - Temperature:
15° - 24°

Altitudine - Altitude
+ 600m

## COFFEE ROBUSTA

Produzione mondiale
World production **30%**

Chicchi tondi dal taglio centrale, di colore giallo verde
Round with a central cut beans of a yellow - green colour

Assaggio - Taste:
Forte, Amaro - Stronger, Bitter

Caffeina - Caffeine:
2%- 4,5%

Tempo Di Sbocciatura - Time Of Blossom:
9-11 months

Temperatura - Temperature:
24°- 30°

Altitudine - Altitude
0 - 800m