

*Pick.  
Brew.  
Enjoy!*



---

BuonCoffee  
è il meglio  
del caffè filtro.



**BuonCoffee**

*Pick.  
Brew.  
Enjoy!*

---

*L'incontro tra i caffè più buoni e le migliori coffee maker.*

*Un marchio che è la garanzia di un prodotto di primo livello, dalla qualità inarrivabile.*

*La preparazione di un buon caffè filtro, il vero Caffè Americano, deve essere perfetta. Richiede tecniche e strumenti adeguati, che noi conosciamo bene.*

*Lasciati guidare nella scoperta di tutti i segreti del caffè filtro.*

---

*Pick.  
Brew.  
Enjoy!*



**BuonCoffee**

## *I Caffè*

---

*Siamo esigenti.  
Vogliamo che i nostri  
caffè siano i migliori.*

Alla loro ricerca dedichiamo cura e tempo. Li troviamo in tutto il mondo, e con sé portano i profumi e i sapori delle terre da cui provengono, e i loro colori. Insieme danno vita a una tavolozza a cui attingere per ogni possibile ispirazione.

Il caffè filtro esalta le arabiche più pregiate, permettendogli di esprimere intensamente i loro aromi caratteristici. Il nostro compito è quello di selezionare quelli che si sposano meglio con questa metodologia di preparazione. Che siano monorigini in purezza o miscele strutturate con sapienza: noi le tostiamo a regola d'arte lasciando intatti tutti gli aromi originali.

## *The Coffee Brewer*

---

*Lo strumento che utilizziamo per  
preparare il caffè fa la differenza.*

Che sia un sistema manuale o un erogatore moderno, che si tratti di sapere artigiano o nuove tecnologie, l'importante è la qualità. Scegliere le migliori marche in circolazione, per noi, è quindi inevitabile. Ad esempio i macchinari Bunn sono punti di riferimento del settore a livello internazionale: li ritroverete nelle case, nelle caffetterie e nelle maggiori catene alberghiere di tutto il mondo. La forza di BuonCoffee passa anche da qui.

## *La Qualità che accom- pagna*

---

*Il caffè è cultura.*

La cultura del caffè, dalla notte dei tempi, è quella della condivisione. Il lavoro di BuonCoffee si iscrive in una storia lunga secoli, seguendo una logica che parte dalla qualità eccellente dei prodotti e arriva alla composizione di una rete che copre tutto il territorio italiano. Informazioni, controllo qualità e servizi post-vendita, dalla distribuzione all'assistenza tecnica, sono curati meticolosamente. L'obiettivo è sempre lo stesso: trasformare ogni singola tazza di caffè filtro nella tazza di caffè ideale.

## *I Nostri Monorigini*

---

*Il caffè monorigine  
proviene da un'unica area  
geografica.*

*Più monorigini insieme possono dare corpo a una miscela. Identificare un caffè con il suo Paese di origine però non basta, perché in ogni Paese le caratteristiche ambientali e le condizioni climatiche possono cambiare anche con frequenza. Stesso discorso vale per le varietà botaniche e per le tecniche di raccolto e lavorazione.*

*Ecco perché è importante essere ancora più precisi. La localizzazione per area geografica dei monorigine BuonCoffee è una garanzia per la scoperta dei loro sapori essenziali. I nostri caffè in purezza sono inconfondibili.*



## *Le Nostre Miscele*

---

*Due o più caffè messi insieme  
fanno una miscela.*

*Il meccanismo è semplice, ma per comporre una buona miscela non basta mescolare. Per ottenere il sapore giusto serve la ricetta giusta, servono l'esperienza, la capacità e l'estro di donne e uomini che alla ricerca del caffè perfetto dedicano le loro migliori energie.*



# I Monorigini

100%  
arabica

original

1250m  
Monorigine  
Macinato/Grani

**EL SALVADOR**  
FINCA EL HATO BLUE

La Finca El Hato Blue si trova a pochi km da Città del Guatemala nella cittadina di Barbarena. In questa Fazenda ogni anno si svolgono nuove tecniche di processamento sperimentali col fine di esaltare le caratteristiche proprie di questo caffè conferendogli un gusto più dolce, un'acidità bilanciata e una buona aromaticità. In tazza ha piacevolissimi sentori floreali.



18C  
Monorigine  
Macinato/Grani



**ETHIOPIA**  
SIDAMO G2 BAGERSH WASHED

Il "Garden Coffee" è l'essenza stessa dell'Etiopia. La 18c proviene dalle sue piantagioni, dove il caffè viene selezionato a mano con precisione estrema. I raccolti, di conseguenza, sono limitati e preziosi. Le terre etiopi e il clima conferiscono alle piante di arabica sapori inconfondibili, esaltati dal processo di lavorazione "lavato": le drupe di caffè, una volta spolpate, vengono pulite attraverso la fermentazione in acqua nelle cosiddette "washing station". Aromi speziati e fruttati, con un'acidità agrumata fresca e persistente. Bere questo caffè in purezza è un piacere assoluto.

DEK 0.1%  
Monorigine  
Macinato/Grani

**NICARAGUA**  
JINOTEGA SHG Water Processed  
WASHED

*Un decaffeinato all'altezza del buon caffè di sempre? Certo.*

Questo monorigine 100% arabica è compostoda caffè di altissima qualità proveniente dal Nicaragua. Un monorigine ricavato attraverso una moderna tecnica di decaffeizzazione ad acqua chiamata water processed che ne lascia inalterati il profilo organolettico e i sapori. Il processo di decaffeizzazione ad acqua non elimina le cere all'interno del caffè, preservando così la qualità in tazza e non disperdendo gli aromi e i sapori del caffè Nicaragua, uno dei migliori Paesi produttori del mondo.

**BRASILE**  
FAZENDA CAPOEIRINHA  
HONEY

La monorigine 95° proviene dal Brasile, il gigante della produzione di caffè a livello mondiale. La selezione è accurata, la raccolta a mano, la lavorazione viene effettuata secondo il caratteristico processo semi-naturale. Le drupe tipicamente brasiliane possono essere Bourbon Amarelo e Vermelho di colore giallo e rosso. Una volta tostate per filtro danno vita a una miscela dall'equilibrio sorprendente.

95°  
Monorigine  
Macinato/Grani



*Pick.  
Brew.  
Enjoy!*

# Le Miscele

---



**BuonCoffee**



**55G**  
Miscela  
Macinato/Grani

---

**BRASILE**  
Alta Mogiana Arara Azul  
**GUATEMALA**  
El Hato Blue Estate  
**ETHIOPIA**  
Djimmans G.5

La 55g è la nostra miscela assoluta. Corpo, acidità e sapori si accordano alla perfezione, la bocca gode di un retrogusto piacevole e persistente. Grazie ai suoi aromi di cioccolato e miele, al suo corpo medio e alla sua leggera acidità la 55g è adatta a ogni momento della giornata.



**N°1**  
Miscela  
Macinato/Grani

---

**BRASILE**  
Sul e Minas Fazenda  
Alfenas Dulce  
**EL SALVADOR**  
Finca El Hato Blue  
**GUATEMALA**  
El Hato Blue Estate  
**ETHIOPIA**  
Sidamo 2 Bagersh

La N°1 è la nostra miscela più pregiata. È ottenuta attraverso un'estrazione accurata da origini certificate CSC, esenti da difetti, tostate chiare e accordate con sapienza al fine di esaltare i loro straordinari profili aromatici. Un caffè in cui convivono il corpo morbido e vellutato del Alfenas Dulce e l'acidità leggera e floreale dei chicchi prodotti nel "Garden Coffee" etiope. Una tazza superlativa.



**1819A**  
Miscela  
Macinato/Grani

---

**BRASILE**  
Ipanema's Caffee  
Faz. Capoeirinha  
**ETHIOPIA**  
Djimmans G.5

La 1819a è la nostra miscela "tostata all'italiana". Quindi un po' più scura degli standard del nostro caffè filtro. La granulometria fine della sua macinatura le conferisce un corpo più intenso, e la rende adatta a diversi sistemi di estrazione, inclusa la classica Moka. I suoi sentori sono dolci e fruttati, quasi vinosi, il suo retrogusto persistente è perfetto per il caffè del primo mattino.



## I Macchinari



## Pourover Coffee Brewer

Modelli a percolazione manuale, l'acqua viene versata direttamente dall'operatore

### VP17 2 WARMERS

È l'entry level del mondo del caffè in filtro. Un modello di riferimento, che racchiude in sé tutte le qualità dei modelli superiori. Non ha bisogno di allacci idrici e utilizza il sistema "Pourover", semplice ed efficace, brevettato da Bunn per garantire la percolazione dell'acqua a temperatura costante.

La macchina è costruita interamente in acciaio, l'estetica è curata. Grazie alle due piastre di riscaldamento può mantenere il caffè a temperatura nelle sue caraffe di vetro da 1.8 litri.

Le dimensioni ridotte la rendono maneggevole, perfetta per qualsiasi tipo di buffet e per il bancone di un barcaffetteria.



# I Sistemi Automatici

Macchinari con allaccio idrico ed elettronica di gestione, con possibilità di regolare dimensioni di preselezione del prodotto e parametri di estrazione con un tasto.



## SMART WAVE SPECIALITY

Il modello al top nella tecnologia di estrazione. Il mito del settore. Una fama dovuta alla sua velocità e alla sua affidabilità: attraverso il sistema brevettato "Turbolance" crea nel cestello di infusione dei vortici in grado di estrarre il caffè alla perfezione. Grazie alle gambe telescopiche può alloggiare sia piccole caraffe che thermos fino a 3 litri.



## I.C.B. INFUSION COFFÈ BREWER

Il modello ideale per le grandi produzioni. Una macchina in grado di personalizzare l'estrazione con oltre 20 ricette in base al caffè che si vuole lavorare anche grazie alla possibilità di interagire col proprio macinino per ricercare una macinatura ottimale.



## COFFEE DECANTER

È l'icona del caffè filtro. Realizzato in materiale a elevata resistenza termica, è leggerissimo e facile da pulire. Capacità da 1.9 litri.

## EASY POUR

Un brevetto Bunn: ampolla con fondo fasciato in acciaio ad alta resistenza, ideale per distribuire omogeneamente il calore prodotto dalle piastre. Capacità da 1.9 litri.



# Le Caraffe Vetro / Pot

BuonCoffee



# I Thermos



## **ECONOMICAL THERMAL CARAFE**

Caraffa termica compatibile con tutte le piastre dei macchinari Bunn. Capacità 1.9 litri.



## **PAPER FILTERS**

Gamma completa di filtri carta brevettati Bunn, la cui forma ondulata evita l'attaccamento completo alle pareti del cestello in modo da garantire un'erogazione migliore.

## **AIRPOT LEVER-ACTION**

Caraffa a dispersione termica ridottissima: massimo un grado l'ora. Il sistema di erogazione con leva a pressione la rende particolarmente comoda per il self-service e il coffee-break.



## **WX2**

Piastre elettriche per mantenere il prodotto a temperatura adeguata e per dislocare le zone di servizio in più punti.



## **DIGITAL THERMOFRESH SERVER**

Un server termico alloggiato su stand con un pratico rubinetto. Nero opaco o in acciaio, design elegante e moderno, un comodo manubrio per il trasporto e l'alloggio in un ICB Brewew, uno schermo lcd che indica lo stato di riempimento e la durata di vita del prodotto. Perfetto per servizi self-service.



---

*BuonCoffee*  
*è il meglio*  
*del caffè filtro.*

**BUON COFFEE**

Via Stella Polare, 15  
00013 Fonte Nuova | Roma

**T.** 06.8270600

**E.** [info@buoncoffee.it](mailto:info@buoncoffee.it)

**W.** [buoncoffee.it](http://buoncoffee.it)

*BUON COFFEE*

*È UN MARCHIO DI*

*ORVECA Breakfast Solutions*

*Pick.*  
*Brew.*  
*Enjoy!*

