


Erasmus  
Jung



Ci occupiamo noi  
di tutto, tranne che  
della coltivazione.

Scegliamo con cura  
le migliori qualità  
crude, chicco per  
chicco. Tostiamo  
e coccoliamo il tuo  
caffè fino alla tazza.

**direttamente  
dal cuore**



guatemala  
torrefazionecaffè



Abbiamo voluto una tostatura "sensibile", che rispetti il nostro attento lavoro di scelta delle qualità crude e che valorizzi il prodotto: l'impianto di tostatura ha un bruciatore modulante che ci consente di modificare l'intensità della fiamma a seconda delle caratteristiche di ogni caffè, delle preferenze e delle esigenze del consumatore. Perché la nostra ricetta di qualità artigianale possa essere personalizzata. Una necessità? La costanza. Grazie all'automazione dell'impianto possiamo impostare e memorizzare i dati delle singole ricette e ricrearle inalterate per regalarti il gusto che ti piace sempre uguale, ogni volta.

**la torrefazione.**  
una tostatura  
sensibile

Solo arabica. Un pizzico di robusta. Più corposo. Meno amaro. Delicato, ma gustoso. Lei lo fa nella moka. È un regalo per un amico che ama provare nuove esperienze. È per un nostalgico delle tradizioni. È per me che sono temerario... chiacchieriamo un po' per conoscerti e per creare la miscela che vorresti. Scegli Ego, il caffè come lo desideri, adatto a te, alla tua famiglia o ai clienti del tuo bar. Dovrà avere un sapore unico che sarà disegnato sulla mappa dei tuoi gusti. Solo così sarà perfetto.

**ego.**  
perfetto,  
è il tuo caffè

Il caffè on demand è finalmente dedicato al bar. Puoi venire da noi e in torrefazione proveremo le nostre miscele, doseremo le quantità e le singole qualità più adatte ai tuoi clienti, che solo tu conosci così bene. Insieme troveremo la giusta misura. Il nostro fine comune è quello di essere in grado di offrire l'espresso più buono ed è per questo che possiamo trovare la via giusta nella collaborazione, nella condivisione dell'esperienza nel saper testare il caffè. Scegli per i tuoi clienti, ma solo dopo aver assaggiato tu.

**barista e torrefattore.**  
soci  
di un'unica  
azienda

Giusto il tempo di tostarlo a puntino, farlo raffreddare e portarlo da te. Dalla torrefazione al nostro punto vendita passa solo una manciata di secondi. È per questo che da Guatemala Shop troverai il caffè più fresco che mai. Tutta la qualità che vuoi, da te nel tempo di un espresso.

**il punto vendita.**  
ti portiamo  
il chicco  
con la foglia  
ancora attaccata

**torrefazione caffè  
guatemala snc**

**punto vendita**  
via settefontane 37  
I-34141 trieste  
T +39 040 393733

**torrefazione**  
via g. padovan 4  
I-34138 trieste  
T / F +39 040 944228

**caffeguatemala.com**