

OPINUM®



Il Caffè

TORREFATTORI ARTIGIANI



Sapori unici,

Einzigartige Aromen,

Aritigianalità,

handwerkskunst,

Straordinario

außergewöhnlicher



Opinum il Caffè è un'azienda familiare della Basilicata, specializzata nella produzione **artigianale** di caffè. Ci distinguiamo sul mercato per l'attenzione che mettiamo nella selezione delle migliori combinazioni di Arabica e Robusta, creando miscele apprezzate dagli intenditori.

I nostri blend sono realizzati esclusivamente con materie prime di **alta qualità**. Siamo molto attenti nella scelta dei caffè e ci dedichiamo con passione a produrre caffè d'eccellenza. Le miscele vengono tostate artigianalmente, utilizzando varietà di Arabica e Robusta selezionate. La tostatura tradizionale è un processo lento, studiato per esaltare tutte le note aromatiche, arricchendo il gusto e i profumi del caffè.

Il risultato è un caffè tostato alla perfezione: dorato, mai bruciato, privo di umidità e capace di far emergere tutti gli aromi e i retrogusti che rendono il nostro prodotto unico.

*Opinum il Caffè ist ein familiengeführtes Unternehmen aus der Basilikata, das sich auf die **handwerkliche Produktion** von Kaffee spezialisiert hat. Wir zeichnen uns auf dem Markt durch die sorgfältige Auswahl der besten Kombinationen von Arabica und Robusta aus und kreieren Mischungen, die von Kennern geschätzt werden.*

*Unsere Blends werden ausschließlich mit **hochwertigen Rohstoffen** hergestellt. Wir legen großen Wert auf die Auswahl der Kaffees und widmen uns leidenschaftlich der Herstellung von Kaffee höchster Qualität. Die Mischungen durchlaufen einen handwerklichen Röstprozess, bei dem sorgfältig ausgewählte Arabica- und Robusta-Sorten verwendet werden. Die traditionelle Röstung erfolgt langsam, um alle aromatischen Noten zu betonen und den Geschmack sowie die Düfte des Kaffees zu bereichern.*

Das Ergebnis ist ein perfekt gerösteter Kaffee: goldbraun, niemals verbrannt, trocken und frei von Feuchtigkeit, der alle Aromen und Nachgeschmäcker entfaltet und unser Produkt einzigartig macht.

Arabica



Robusta



ASPETTO taglio curvo a forma ovale

AUSSEHEN geschwungener Schnitt ovale form

TEMPERATURA 15°-25°

TEMPERATUR 15°-25°

Principali coltivazioni: Etiopia, Colombia, Brasile

AUPTANBAU Äthiopien, Kolumbien, Brasilien

ALTITUDINE 600-2300m

HÖHENLAGE 600-2300m

Gusto: versatile, aromatico, da fruttato a nocciola e cioccolatoso

GESCHMACK vielseitig, aromatisch, von fruchtig bis nussig-schokoladig

CAFFEINA 0,8 - 1,4 %

KOFFEIN 0,8 - 1,4 %

ASPETTO Aspetto: taglio dritto a forma rotonda

AUSSEHEN gerader Schnitt ründliche Form

TEMPERATURA 20°-30°

TEMPERATUR 20°-30°

Principali coltivazioni: Indonesia, India, Vietnam, Brasile

AUPTANBAU Indonesien, Indien, Vietnam, Brasilien

ALTITUDINE 0-900m

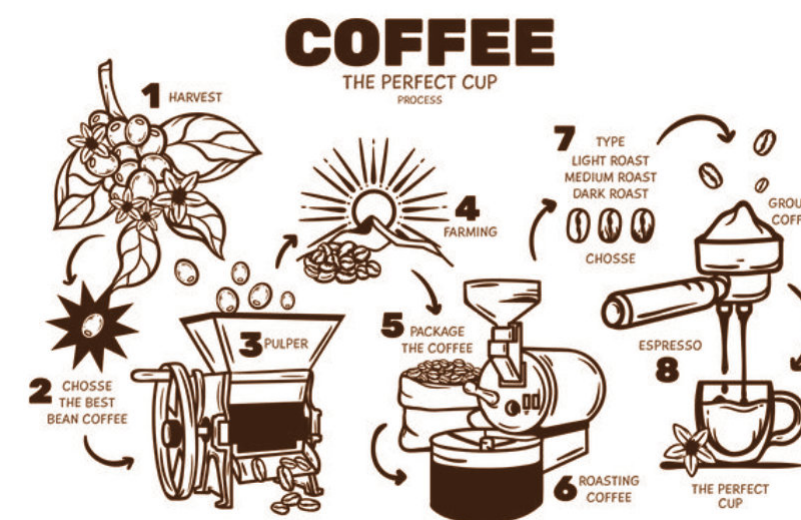
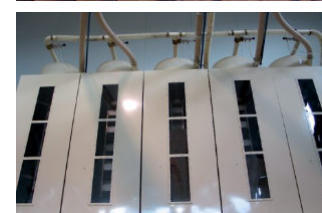
HÖHENLAGE 0-900m

Gusto: forte, intenso, speziato con corpo pieno

GESCHMACK kräftig, intensiv, würzig mit vollem Körper

CAFFEINA 1,7 - 4 %

KOFFEIN 1,7 - 4 %



1. Ricerca delle migliori selezioni di caffè
Suche nach den besten Kaffeeauswahlen
2. Combinazione di caffè Robusta e Arabica per prodotti di alta qualità
Kombination von Robusta- und Arabica-Kaffee für hochwertige Produkte
3. Lavorazione secondo il metodo tradizionale per garantire la massima qualità dei prodotti
Verarbeitung nach traditioneller Methode zur Gewährleistung maximaler Leistung der Produkte
4. Lavorazione lenta per rimuovere l'umidità dalle materie prime
Langsame Verarbeitung zur Entfernung von Feuchtigkeit aus den Rohstoffen
5. Professionalità ed esperienza nel settore del caffè
Professionalität und Erfahrung in der Kaffeebranche

MISCELA BAR RUBINO

MISCELA BAR SMERALDO

MISCELA BAR DIAMANTE 100% ARABICA

MISCELA BAR TOPAZIO

PRIVATE LABEL MISCELA ESPRESSO BAR

PRIVATE LABEL MISCELA GRAN CREMA

MISCELA ESPRESSO BAR - ELEGANCE

MISCELA GRAN CREMA - ELEGANCE

KAFFEE PODS 7,2g - MISCELA BAR SMERALDO

KAFFEE PODS 7,2 g - MISCELA BAR RUBINO

KAFFEE PODS 7,2g - MISCELA BAR DECAFFEINATO

KOMPOSTIERBARES KIT

- 50 KAFFEE PODS
- 50 PAPPBECHER
- 50 KAFFEERÜHRSTÄBCHEN
- 50 TÜTCHEN ZUCKER

KOMPATIBLE KAPSELN

STARTSEITE

PRODUKTLISTE



STARTSEITE

PRODUKTLISTE

MISCELA BAR RUBINO

Miscela in grani Opinum il Caffè composta da arabiche pregiate e caffè robusta selezionate e di fascia AA.

ORIGINE

La Miscela Bar Rubino é il risultato della selezione accurata di chicchi provenienti da diverse piantagioni di caffè, ognuna caratterizzata da un terroir unico che conferisce al nostro caffè una complessità e una ricchezza ineguagliabile. Dalle alture vulcaniche dell’Uganda, i chicchi donano al caffè una profondità straordinaria con note di cioccolato fondente e frutti di bosco. Dalle vaste piantagioni Brasiliane selezioniamo chicchi che apportano dolcezza e cremosità con note di caramello e nocciola, creando un equilibrio armonioso e una rotondità al gusto finale. Le rigogliose foreste dell’Honduras offrono chicchi dal profilo aromatico complesso, caratterizzato da delicate note floreali e fruttate, con una leggera acidità che bilancia perfettamente la miscela. Questa combinazione unica di origini diverse crea una sinfonia di sapori e aromi, offrendo un’esperienza sensoriale che celebra la diversità e la ricchezza delle terre da cui proviene

TOSTATURA ARTIGIANALE

Il segreto dietro la nostra miscela di caffè di alta qualità risiede nella tostatura artigianale, un processo che esprime al meglio le caratteristiche uniche dei nostri chicchi. Ogni chicco é delicatamente tostato per garantire una distribuzione uniforme del colore, preservando così gli aromi naturali ed evitando bruciature indesiderate. Durante questo processo, l’umidità in eccesso viene attentamente rimossa, garantendo una lunga conservazione del caffè senza compromettere la freschezza e la vivacità degli aromi. Il risultato finale é un caffè dall’aroma intenso e invitante, una vera delizia per i sensi che ti trasporta in un viaggio di piacere ogni volta che lo assaggi.

PROFILO AROMATICO

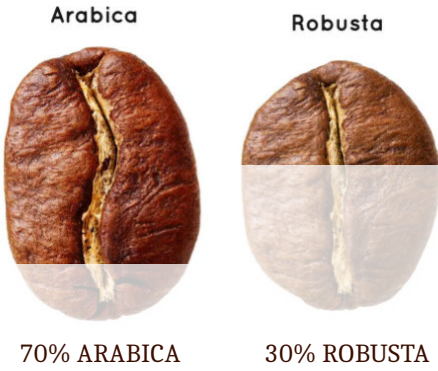
Equilibrio perfetto tra acidità, dolcezza e corpo.
Note di cioccolato fondente, frutta secca e frutti rossi.

Temperatura ottimale di estrazione 92,0 °C

Corpo: **MEDIO**
Dolcezza: **RAFFINATA E PARTICOLARE**
Acidità: **AMABILE**
Retrogusto: **CIOCCOLATO FONDENTE E FRUTTI ROSSI**



Peso Netto: 1000gr
Grado di tostatura: Medio
Metodo di tostatura artigianale
Aspetto: Chicchi tostati interi, colore uniforme e lucentezza naturale
Umidità < 0,1 %
Impurità di origine minerale/vegetale < 0,1 %
Conservare in un luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e luce diretta
Data di scadenza: 24 mesi dalla data di produzione
Codice EAN : 8051070150036



MISCELA BAR RUBINO

Die Opinum Il Caffè Mischung aus erlesenen Arabica- und ausgewählten Robusta-Kaffeebohnen der AA-Klasse.

ORIGINE

Die Bar Rubino Mischung ist das Ergebnis sorgfältiger Auswahl von Bohnen aus verschiedenen Kaffeeplantagen, jede gekennzeichnet durch ein einzigartiges Terroir, das unserem Kaffee eine unvergleichliche Komplexität und Reichhaltigkeit verleiht. Von den vulkanischen Höhen Ugandas verleihen die Bohnen dem Kaffee eine außergewöhnliche Tiefe mit Noten von dunkler Schokolade und Waldfrüchten. Von den ausgedehnten brasilianischen Plantagen wählen wir Bohnen aus, die Süße und Cremigkeit mit Noten von Karamell und Haselnuss bringen und ein harmonisches Gleichgewicht und Rundheit im Geschmack schaffen. Die üppigen Wälder von Honduras bieten Bohnen mit einem komplexen aromatischen Profil, gekennzeichnet durch zarte florale und fruchtige Noten, mit einer leichten Säure, die die Mischung perfekt ausbalanciert. Diese einzigartige Kombination verschiedener Herkünfte schafft eine Symphonie von Geschmacksrichtungen und Aromen und bietet ein sensorisches Erlebnis, das die Vielfalt und den Reichtum der Herkunftsregionen feiert.

TOSTATURA ARTIGIANALE

Das Geheimnis hinter unserer hochwertigen Kaffeemischung liegt in der handwerklichen Röstung, einem Prozess, der die einzigartigen Eigenschaften unserer Bohnen am besten zum Ausdruck bringt. Jede Bohne wird schonend geröstet, um eine gleichmäßige Farbverteilung zu gewährleisten und die natürlichen Aromen zu bewahren, während unerwünschte Verbrennungen vermieden werden. Während dieses Prozesses wird überschüssige Feuchtigkeit sorgfältig entfernt, um eine lange Haltbarkeit des Kaffees zu gewährleisten, ohne die Frische und Lebendigkeit der Aromen zu beeinträchtigen. Das Endergebnis ist ein intensiv duftender und verlockender Kaffee, ein wahrer Genuss für die Sinne, der Sie bei jedem Schluck auf eine Genussreise entführt.

AROMAPROFIL

Perfekte Balance zwischen Säure, Süße und Körper.
Noten von dunkler Schokolade, Nüssen und roten Früchten.

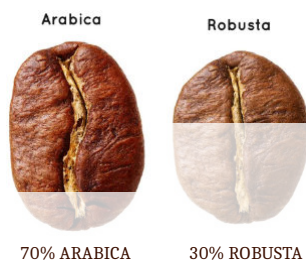
Optimale Extraktionstemperatur 92,0 °C

Körper: **MITTEL**

Süße: **ELEGANT UND BESONDERS**

Säure: **LIEBENSWERT**

Rückgeschmack: **DUNKLE SCHOKOLADE UND ROTE FRÜCHTE**



Nettogewicht: 1000 g

Röstgrad: Mittel

Handwerkliche Röstungsmethode

Aussehen: Ganze geröstete Bohnen, gleichmäßige Farbe und natürlicher Glanz

Feuchtigkeit < 0,1 %

Mineralische/Pflanzliche Verunreinigungen < 0,1 %

An einem kühlen, trockenen Ort fern von Hitzequellen und direktem Licht aufbewahren

Haltbarkeit: 24 Monate ab Herstellungsdatum

EAN-Code: 8051070150036

MISCELA BAR RUBINO

MISCELA BAR SMERALDO

MISCELA BAR DIAMANTE 100% ARABICA

MISCELA BAR TOPAZIO

PRIVATE LABEL MISCELA ESPRESSO BAR

PRIVATE LABEL MISCELA GRAN CREMA

MISCELA ESPRESSO BAR - ELEGANCE

MISCELA GRAN CREMA - ELEGANCE

KAFFEE PODS 7,2g - MISCELA BAR SMERALDO

KAFFEE PODS 7,2 g - MISCELA BAR RUBINO

KAFFEE PODS 7,2g - MISCELA BAR DECAFFEINATO

KOMPOSTIERBARES KIT

- 50 KAFFEE PODS
- 50 PAPPBECHER
- 50 KAFFEERÜHRSTÄBCHEN
- 50 TÜTCHEN ZUCKER

KOMPATIBLE KAPSELN

[STARTSEITE](#)[PRODUKTLISTE](#)

MISCELA BAR SMERALDO

Miscela in grani Opinum il Caffè composta da arabiche pregiate e caffè robusta selezionate e di fascia AA.

ORIGINE

La Miscela Bar Smeraldo nasce nel cuore delle terre più fertili e generose del mondo. Dalla rigogliosa campagna Vietnamita giungono chicchi che catturano il dolce aroma del cacao e della frutta secca, donando al caffè una morbidezza avvolgente. Le piantagioni Indiane, immerse nella spiritualità e nella bellezza della natura, producono chicchi morbidi e vellutati, con una delicata acidità che ravviva il palato. Infine, le distese sud-americane, bagnate dalla brezza oceanica, regalano chicchi cremosi e dolci, avvolti da un’atmosfera di calma e serenità. Questa straordinaria combinazione di origine e qualità rende la Miscela Bar Smeraldo un’esperienza aromaticamente ricca e coinvolgente, che celebra la varietà e la diversità delle terre d’origine.

TOSTATURA ARTIGIANALE

Il segreto dietro la nostra miscela di caffè di alta qualità risiede nella tostatura artigianale, un processo che esprime al meglio le caratteristiche uniche dei nostri chicchi. Ogni chicco é delicatamente tostato per garantire una distribuzione uniforme del colore, preservando così gli aromi naturali ed evitando bruciature indesiderate. Durante questo processo, l’umidità in eccesso viene attentamente rimossa, garantendo una lunga conservazione del caffè senza compromettere la freschezza e la vivacità degli aromi. Il risultato finale é un caffè dall’aroma intenso e invitante, una vera delizia per i sensi che ti trasporta in un viaggio di piacere ogni volta che lo assaggi.

PROFILO AROMATICO

L’aroma é morbido e accattivante, con una leggera acidità che ravviva il palato. Combinazione avvolgente di dolcezza, morbidezza e complessità. Note di cacao e frutta secca..

Temperatura ottimale di estrazione 92,0 °C

Corpo: **MEDIO-ALTO**
Dolcezza: **PERSISTENTE**
Acidità: **ASSENTE**
Retrogusto: **CACAO E MANDORLE**



Peso Netto: 1000gr
Grado di tostatura: Medio
Metodo di tostatura artigianale
Aspetto: Chicchi tostati interi, colore uniforme e lucentezza naturale
Umidità < 0,1 %
Impurità di origine minerale/vegetale < 0,1 %
Conservare in un luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e luce diretta
Data di scadenza: 24 mesi dalla data di produzione
Codice EAN : 8051070150029



Arabica

Robusta



50% ARABICA

50% ROBUSTA



STARTSEITE

PRODUKTLISTE

MISCELA BAR SMERALDO

Die Opinum Il Caffè Mischung aus erlesenen Arabica- und ausgewählten Robusta-Kaffeebohnen der AA-Klasse.

ORIGINE

Die Smeraldo Bar Mischung entsteht im Herzen der fruchtbarsten und großzügigsten Länder der Welt. Aus der üppigen Landschaft Vietnams kommen Bohnen, die den süßen Duft von Kakao und Trockenfrüchten einfangen und dem Kaffee eine umhüllende Weichheit verleihen. Die indischen Plantagen, eingebettet in Spiritualität und die Schönheit der Natur, produzieren weiche und samtige Bohnen mit einer zarten Säure, die den Gaumen belebt. Schließlich schenken die südamerikanischen Ebenen, von der Meeresbrise geküsst, cremige und süße Bohnen, eingehüllt in eine Atmosphäre der Ruhe und Gelassenheit. Diese außergewöhnliche Kombination aus Herkunft und Qualität macht die Smeraldo Bar Mischung zu einem aromatisch reichen und fesselnden Erlebnis, das die Vielfalt und Verschiedenheit der Herkunftsländer feiert.

TOSTATURA ARTIGIANALE

Das Geheimnis hinter unserer hochwertigen Kaffeemischung liegt in der handwerklichen Röstung, einem Prozess, der die einzigartigen Eigenschaften unserer Bohnen am besten zum Ausdruck bringt. Jede Bohne wird schonend geröstet, um eine gleichmäßige Farbverteilung zu gewährleisten und die natürlichen Aromen zu bewahren, während unerwünschte Verbrennungen vermieden werden. Während dieses Prozesses wird überschüssige Feuchtigkeit sorgfältig entfernt, um eine lange Haltbarkeit des Kaffees zu gewährleisten, ohne die Frische und Lebendigkeit der Aromen zu beeinträchtigen. Das Endergebnis ist ein intensiv duftender und verlockender Kaffee, ein wahrer Genuss für die Sinne, der Sie bei jedem Schluck auf eine Genussreise entführt.

AROMAPROFIL

Das Aroma ist weich und verführerisch, mit einer leichten Säure, die den Gaumen belebt.

Eine umhüllende Kombination aus Süße, Zartheit und Komplexität.

Noten von Kakao und Trockenfrüchten.

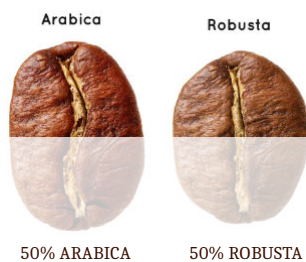
Optimale Extraktionstemperatur 92,0 °C

Körper: **MITTELHOCH**

Süße: **ANHALTEND**

Säure: **LIEBENSWERT**

Rückgeschmack: **KAKAO UND MANDELN**



Nettogewicht: 1000 g

Röstgrad: Mittel

Handwerkliche Röstungsmethode

Aussehen: Ganze geröstete Bohnen, gleichmäßige Farbe und natürlicher Glanz

Feuchtigkeit < 0,1 %

Mineralische/Pflanzliche Verunreinigungen < 0,1 %

An einem kühlen, trockenen Ort fern von Hitzequellen und direktem Licht aufbewahren

Haltbarkeit: 24 Monate ab Herstellungsdatum

EAN-Code: 8051070150029

MISCELA BAR RUBINO

MISCELA BAR SMERALDO

MISCELA BAR DIAMANTE 100% ARABICA

MISCELA BAR TOPAZIO

PRIVATE LABEL MISCELA ESPRESSO BAR

PRIVATE LABEL MISCELA GRAN CREMA

MISCELA ESPRESSO BAR - ELEGANCE

MISCELA GRAN CREMA - ELEGANCE

KAFFEE PODS 7,2g - MISCELA BAR SMERALDO

KAFFEE PODS 7,2 g - MISCELA BAR RUBINO

KAFFEE PODS 7,2g - MISCELA BAR DECAFFEINATO

KOMPOSTIERBARES KIT

- 50 KAFFEE PODS
- 50 PAPPBECHER
- 50 KAFFEERÜHRSTÄBCHEN
- 50 TÜTCHEN ZUCKER

KOMPATIBLE KAPSELN

[STARTSEITE](#)[PRODUKTLISTE](#)

MISCELA BAR DIAMANTE 100% ARABICA

Miscela in grani Opinum il Caffè composta da arabiche pregiate e selezionate e di fascia AA.

ORIGINE

Scopri l’intramontabile eleganza della Miscela Bar Diamante 100% Arabica, un’esperienza che racchiude la generosità della natura e il calore delle comunità che la coltivano. Ogni chicco, proveniente da terre ricche di biodiversità e da cuori appassionati, offre un viaggio sensoriale unico, esaltando la bellezza e l’autenticità delle persone e dei luoghi che lo rendono possibile. L’energia del Brasile, celebre per le sue vaste distese di piantagioni di caffè, dona alla nostra miscela un gusto morbido e avvolgente, arricchito da note di cioccolato e frutti rossi. Le dolci colline dell’Honduras, bagnate dalle acque cristalline del Mar dei Caraibi, aggiungono una vivace acidità e una luminosa dolcezza, creando un equilibrio perfetto di gusto e aroma.

TOSTATURA ARTIGIANALE

Il segreto dietro la nostra miscela di caffè di alta qualità risiede nella tostatura artigianale, un processo che esprime al meglio le caratteristiche uniche dei nostri chicchi. Ogni chicco è delicatamente tostato per garantire una distribuzione uniforme del colore, preservando così gli aromi naturali ed evitando bruciature indesiderate. Durante questo processo, l’umidità in eccesso viene attentamente rimossa, garantendo una lunga conservazione del caffè senza compromettere la freschezza e la vivacità degli aromi. Il risultato finale è un caffè dall’aroma intenso e invitante, una vera delizia per i sensi che ti trasporta in un viaggio di piacere ogni volta che lo assaggi.

PROFILO AROMATICO

Bouquet aromatico complesso e avvolgente, con note morbide e delicate. Sentori floreali e fruttati, arricchiti da leggere note di cacao e nocciole tostate. Offre un’esperienza sensoriale raffinata e appagante, ideale per chi ricerca un caffè dall’aroma sofisticato e dalla delicatezza ineguagliabile.

Temperatura ottimale di estrazione 92,0 °C

Corpo: **MEDIO**
Dolcezza: **DELICATA E GENTILE**
Acidità: **AVVOLGENTE**
Retrogusto: **SENTORI FLOREALI E FRUTTATI, CACAO, NOCCIOLE TOSTATE**



Peso Netto: 1000gr
Grado di tostatura: Medio
Metodo di tostatura artigianale
Aspetto: Chicchi tostati interi, colore uniforme e lucentezza naturale
Umidità < 0,1 %
Impurità di origine minerale/vegetale < 0,1 %
Conservare in un luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e luce diretta
Data di scadenza: 24 mesi dalla data di produzione
Codice EAN : 8051070150043



Arabica

Robusta



100% ARABICA



STARTSEITE

PRODUKTLISTE

MISCELA BAR DIAMANTE 100% ARABICA

Opinum il Caffè Kaffeemischung in Bohnen, bestehend aus edlen und ausgewählten Arabica-Bohnen der AA-Qualitätsstufe.

ORIGINE

Entdecken Sie die zeitlose Eleganz der Bar Diamante Mischung, 100% Arabica, eine Erfahrung, die die Großzügigkeit der Natur und die Wärme der Gemeinschaften, die sie kultivieren, einfängt. Jede Bohne, aus reichhaltigen und leidenschaftlichen Regionen stammend, bietet eine einzigartige sensorische Reise und betont die Schönheit und Authentizität der Menschen und Orte, die dies ermöglichen. Die Energie Brasiliens, bekannt für seine ausgedehnten Kaffeeplantagen, verleiht unserer Mischung einen weichen und einhüllenden Geschmack, der von Noten von Schokolade und roten Früchten bereichert ist. Die sanften Hügel von Honduras, umspült von den kristallklaren Gewässern der Karibik, bringen eine lebendige Säure und eine leuchtende Süße ein, um ein perfektes Gleichgewicht von Geschmack und Aroma zu schaffen.

TOSTATURA ARTIGIANALE

Das Geheimnis hinter unserer hochwertigen Kaffeemischung liegt in der handwerklichen Röstung, einem Prozess, der die einzigartigen Eigenschaften unserer Bohnen am besten zum Ausdruck bringt. Jede Bohne wird schonend geröstet, um eine gleichmäßige Farbverteilung zu gewährleisten und die natürlichen Aromen zu bewahren, während unerwünschte Verbrennungen vermieden werden. Während dieses Prozesses wird überschüssige Feuchtigkeit sorgfältig entfernt, um eine lange Haltbarkeit des Kaffees zu gewährleisten, ohne die Frische und Lebendigkeit der Aromen zu beeinträchtigen. Das Endergebnis ist ein intensiv duftender und verlockender Kaffee, ein wahrer Genuss für die Sinne, der Sie bei jedem Schluck auf eine Genussreise entführt.

AROMAPROFIL

Komplexes und umhüllendes aromatisches Bouquet mit weichen und zarten Noten. Blumige und fruchtige Aromen, angereichert mit leichten Noten von Kakao und gerösteten Haselnüssen. Bietet eine raffinierte und erfüllende sensorische Erfahrung, ideal für diejenigen, die einen Kaffee mit anspruchsvollem Aroma und unvergleichlicher Zartheit suchen.

Optimale Extraktionstemperatur 92,0 °C

Körper: **MITTEL**
Süße: **ANHALTEND**
Säure: **SANFT UND ZART**
Rückgeschmack: **BLUMIGE UND FRUCHTIGE AROMEN, KAKAO, GERÖSTETE HASELNÜSSE**



Nettogewicht: 1000 g
Röstgrad: Mittel
Handwerkliche Röstungsmethode
Aussehen: Ganze geröstete Bohnen, gleichmäßige Farbe und natürlicher Glanz
Feuchtigkeit < 0,1 %
Mineralische/Pflanzliche Verunreinigungen < 0,1 %
An einem kühlen, trockenen Ort fern von Hitzequellen und direktem Licht aufbewahren
Haltbarkeit: 24 Monate ab Herstellungsdatum
EAN-Code: 8051070150043

MISCELA BAR RUBINO

MISCELA BAR SMERALDO

MISCELA BAR DIAMANTE 100% ARABICA

MISCELA BAR TOPAZIO

PRIVATE LABEL MISCELA ESPRESSO BAR

PRIVATE LABEL MISCELA GRAN CREMA

MISCELA ESPRESSO BAR - ELEGANCE

MISCELA GRAN CREMA - ELEGANCE

KAFFEE PODS 7,2g - MISCELA BAR SMERALDO

KAFFEE PODS 7,2 g - MISCELA BAR RUBINO

KAFFEE PODS 7,2g - MISCELA BAR DECAFFEINATO

KOMPOSTIERBARES KIT

- 50 KAFFEE PODS
- 50 PAPPBECHER
- 50 KAFFEERÜHRSTÄBCHEN
- 50 TÜTCHEN ZUCKER

KOMPATIBLE KAPSELN

MISCELA BAR TOPAZIO

Miscela in grani Opinum il Caffè composta da arabiche pregiate e caffè robusta selezionate e di fascia AA.

ORIGINE

Scopri l'intensità e la vitalità della Miscela Bar Topazio, una selzione esclusiva di caffè selzionati dove ogni chicco é accuratamente scelto per garantire un'esperienza di caffè autentica e indimenticabile.

La forza e la profondità del caffè delle campagne Vietnamite aggiungono al nostro caffè una nota audace e decisa, con un gusto terreno e aromatico che si distingue per la sua struttura corposa e cremosità. I chicchi robusta selezione premium portano con sé una vivace intensità, con un gusto corposito e ricco, arricchito da note di cacao e una piacevole e leggera amarezza. La selezione delle piantagioni naturali arabica Indiana conferisce una dolcezza avvolgente e un sapore complesso, celebrando la varietà e la bellezza delle terre da cui provengono. La combinazione di chicchi robusta e arabica conferisce alla Miscela Bar Topazio un'intensità ineguagliabile, perfetta per coloro che cercano un caffè dal carattere deciso e vibrante.

TOSTATURA ARTIGIANALE

Il segreto dietro la nostra miscela di caffè di alta qualità risiede nella tostatura artigianale, un processo che esprime al meglio le caratteristiche uniche dei nostri chicchi. Ogni chicco é delicatamente tostato per garantire una distribuzione uniforme del colore, preservando così gli aromi naturali ed evitando bruciature indesiderate. Durante questo processo, l'umidità in eccesso viene attentamente rimossa, garantendo una lunga conservazione del caffè senza compromettere la freschezza e la vivacità degli aromi. Il risultato finale é un caffè dall'aroma intenso e invitante, una vera delizia per i sensi che ti trasporta in un viaggio di piacere ogni volta che lo assaggi.

PROFILO AROMATICO

Note corpose e ricche con un aroma avvolgente e una dolcezza persistente. Esperienza sensoriale appagante e coinvolgente. Sentori di cioccolato e frutta secca. Temperatura ottimale di estrazione 92,0 °C

Corpo: **INTENSO E CREMOSO**
Dolcezza: **EQUILIBRATA**
Acidità: **ASSENTE**
Retrogusto: **CACAO E FRUTTA SECCA**



Peso Netto: 1000gr
Grado di tostatura: Medio
Metodo di tostatura artigianale
Aspetto: Chicchi tostati interi, colore uniforme e lucentezza naturale
Umidità < 0,1 %
Impurità di origine minerale/vegetale < 0,1 %
Conservare in un luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e luce diretta
Data di scadenza: 24 mesi dalla data di produzione
Codice EAN : 8051070150012



Arabica



20% ARABICA

Robusta



80% ROBUSTA



MISCELA BAR TOPAZIO

Die Opinum Il Caffè Mischung aus erlesenen Arabica- und ausgewählten Robusta-Kaffeebohnen der AA-Klasse.

ORIGINE

Entdecken Sie die Intensität und Vitalität der Mischung Bar Topaz, eine exklusive Auswahl ausgewählter Kaffees, bei der jede Bohne sorgfältig ausgewählt wird, um ein authentisches und unvergessliches Kaffeeerlebnis zu garantieren.

Die Kraft und Tiefe des Kaffees aus den vietnamesischen Landschaften verleihen unserem Kaffee eine kühne und entschlossene Note mit einem erdigen und aromatischen Geschmack, der sich durch seine kräftige Struktur und Cremigkeit auszeichnet. Die ausgewählten Premium-Robusta-Bohnen bringen eine lebendige Intensität mit sich, mit einem vollen und reichen Geschmack, der durch Kakao-Noten und eine angenehme leichte Bitterkeit bereichert wird. Die Auswahl an natürlichen Arabica-Pflanzungen aus Indien verleiht eine umhüllende Süße und einen komplexen Geschmack und feiert die Vielfalt und Schönheit der Ursprungsgebiete. Die Kombination aus Robusta- und Arabica-Bohnen verleiht der Mischung Bar Topaz eine unvergleichliche Intensität, perfekt für diejenigen, die einen Kaffee mit starkem und lebhaftem Charakter suchen.

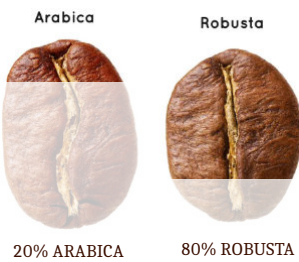
TOSTATURA ARTIGIANALE

Das Geheimnis hinter unserer hochwertigen Kaffeemischung liegt in der handwerklichen Röstung, einem Prozess, der die einzigartigen Eigenschaften unserer Bohnen am besten zum Ausdruck bringt. Jede Bohne wird schonend geröstet, um eine gleichmäßige Farbverteilung zu gewährleisten und die natürlichen Aromen zu bewahren, während unerwünschte Verbrennungen vermieden werden. Während dieses Prozesses wird überschüssige Feuchtigkeit sorgfältig entfernt, um eine lange Haltbarkeit des Kaffees zu gewährleisten, ohne die Frische und Lebendigkeit der Aromen zu beeinträchtigen. Das Endergebnis ist ein intensiv duftender und verlockender Kaffee, ein wahrer Genuss für die Sinne, der Sie bei jedem Schluck auf eine Genussreise entführt.

AROMAPROFIL

Körperreich und reichhaltig mit einem einhüllenden Aroma und einer anhaltenden Süße. Eine befriedigende und fesselnde sensorische Erfahrung. Aromen von Schokolade und Trockenfrüchten. Optimale Extraktionstemperatur 92,0 °C.

Körper: **INTENSIV UND CREMIG**
Süße: **AUSGEWONEN**
Säure: **ABWESEND**
Rückgeschmack: **KAKAO UND TROCKENFRÜCHTE**



Nettogewicht: 1000 g
Röstgrad: Mittel
Handwerkliche Röstungsmethode
Aussehen: Ganze geröstete Bohnen, gleichmäßige Farbe und natürlicher Glanz
Feuchtigkeit < 0,1 %
Mineralische/Pflanzliche Verunreinigungen < 0,1 %
An einem kühlen, trockenen Ort fern von Hitzequellen und direktem Licht aufbewahren
Haltbarkeit: 24 Monate ab Herstellungsdatum
EAN-Code: 8051070150012

MISCELA BAR RUBINO

MISCELA BAR SMERALDO

MISCELA BAR DIAMANTE 100% ARABICA

MISCELA BAR TOPAZIO

PRIVATE LABEL MISCELA ESPRESSO BAR

PRIVATE LABEL MISCELA GRAN CREMA

MISCELA ESPRESSO BAR - ELEGANCE

MISCELA GRAN CREMA - ELEGANCE

KAFFEE PODS 7,2g - MISCELA BAR SMERALDO

KAFFEE PODS 7,2 g - MISCELA BAR RUBINO

KAFFEE PODS 7,2g - MISCELA BAR DECAFFEINATO

KOMPOSTIERBARES KIT

- 50 KAFFEE PODS
- 50 PAPPBECHER
- 50 KAFFEERÜHRSTÄBCHEN
- 50 TÜTCHEN ZUCKER

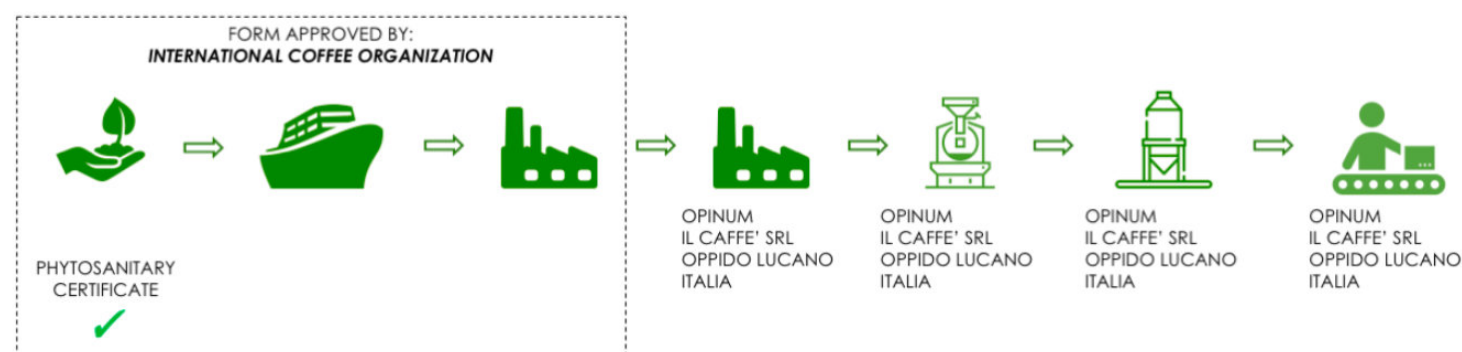
KOMPATIBLE KAPSELN

PRIVATE LABEL
MISCELA ESPRESSO BAR

OPINUM IL CAFFE'
MISCELA GRAN CREMA



Geröstete Kaffeemischung ausgewählter Rohstoffe AA Auswahl. Die Kaffeemischung Gran Crema entspricht den Anforderungen der Beherbergungsbetriebe aufgrund ihrer schnörkellosen Eigenschaften und Qualität. Die Konstanz der Produktleistung ist über die Zeit garantiert. Jeder Prozess wird intern und mit hochwertigen handgefertigten Verfahren durchgeführt.



REVOLUTIONIERE DEINEN
ESPRESSO: LIEBE DIE UMWELT
LASS UNS DIE ERDE RETTEN

STARTSEITE

PRODUKTLISTE

Prodotto
Artigianale

24% alc.

LIQUORE AL CAFFÈ



100%
Caffè italiano

Il **Liquore al Caffè** è una bevanda pregiata ottenuta attraverso un processo di infusione tradizionale che esalta al massimo l'aroma intenso e avvolgente del caffè. Realizzato con **cura artigianale**, questo liquore si distingue per il suo equilibrio perfetto tra la dolcezza del liquore e le note corpose e tostate del caffè. L'infusione lenta permette ai chicchi di rilasciare tutte le loro sfumature aromatiche, dando vita a un prodotto ricco e profondo. Con un contenuto alcolico del **24%**, il liquore è ideale da gustare liscio, come digestivo o come ingrediente per cocktail raffinati. Un vero prodotto artigianale, creato seguendo metodi tramandati nel tempo per garantire una qualità autentica e un gusto inconfondibile.



Der **handwerklich hergestellte Kaffeelikör** ist ein edles Getränk, das durch einen traditionellen Infusionsprozess gewonnen wird, der das intensive und umhüllende Aroma des Kaffees voll zur Geltung bringt. Mit **handwerklicher** Sorgfalt hergestellt, zeichnet sich dieser Likör durch seine perfekte Balance zwischen der Süße des Likörs und den kräftigen, gerösteten Noten des Kaffees aus. Die langsame Infusion ermöglicht es den Kaffeebohnen, all ihre aromatischen Nuancen freizusetzen, was ein reichhaltiges und tiefgründiges Produkt hervorbringt. Mit einem Alkoholgehalt von **24%** ist der Likör ideal, um pur genossen zu werden, als Digestif oder als Zutat für raffinierte Cocktails.

KAFFEELIKÖR



KOMPOSTIERBARES KIT

50 COFFEE PODS
50 PAPPBECHER
50 KAFFEERÜHRSTÄBCHEN
50 TÜTCHEN ZUCKER



*COMPATIBILE A MODO MIO / NESPRESSO

MISCELA BAR RUBINO

MISCELA BAR SMERALDO

MISCELA BAR DIAMANTE 100% ARABICA

MISCELA BAR TOPAZIO

PRIVATE LABEL MISCELA ESPRESSO BAR

PRIVATE LABEL MISCELA GRAN CREMA

MISCELA ESPRESSO BAR - ELEGANCE

MISCELA GRAN CREMA - ELEGANCE

KAFFEE PODS 7,2g - MISCELA BAR SMERALDO

KAFFEE PODS 7,2 g - MISCELA BAR RUBINO

KAFFEE PODS 7,2g - MISCELA BAR DECAFFEINATO

KOMPOSTIERBARES KIT

- 50 KAFFEE PODS
- 50 PAPPBECHER
- 50 KAFFEERÜHRSTÄBCHEN
- 50 TÜTCHEN ZUCKER

KOMPATIBLE KAPSELN



MISCELA BAR RUBINO

Le cialde di caffè **Espresso Bar Rubino** offrono un'esperienza di gusto equilibrata e raffinata. Realizzate con una miscela armoniosa di **Arabica e Robusta**, la miscela Rubino si distingue per le sue note dolci e aromatiche di frutta secca e miele, con un leggero accenno di cioccolato al latte. La crema, vellutata e uniforme, di colore nocciola, avvolge l'espresso, offrendo una piacevole corposità e un retrogusto morbido e persistente. Confezionate in formato **ESE**, ogni cialda garantisce la dose perfetta per un espresso sempre fresco e consistente, ideale per chi desidera un caffè delicato ed elegante.



Die Espresso **Bar Rubino Kaffeepads** bieten ein ausgewogenes und raffiniertes Geschmackserlebnis. Hergestellt aus einer harmonischen Mischung von **Arabica- und Robusta-Bohnen**, zeichnet sich die Rubino-Mischung durch süße, aromatische Noten von Nüssen und Honig aus, mit einem Hauch von Milkschokolade. Die samtige, gleichmäßige Crema in haselnussbrauner Farbe umhüllt den Espresso, der eine angenehme Fülle und einen weichen, langanhaltenden Nachgeschmack bietet. Im **ESE-Format** verpackt, garantiert jede Pad die perfekte Dosierung für ein konsistentes und frisches Espressoerlebnis, ideal für alle, die einen sanften und eleganten Kaffee genießen möchten.

MISCELA BAR SMERALDO

Le cialde di caffè **Espresso Bar Smeraldo** sono pensate per chi ama un espresso intenso e corposo. Questa miscela, composta da una selezione bilanciata di **Arabica e Robusta**, si distingue per il suo gusto ricco e deciso, con note di cioccolato fondente e spezie. La crema, densa e vellutata, di colore nocciola scuro, completa l'esperienza, regalando un espresso con un corpo pieno e un retrogusto persistente. Ogni cialda è confezionata in formato **ESE**, garantendo una dose perfetta per un espresso sempre fresco e aromatico, ideale per chi cerca un caffè forte e cremoso, tipico del bar.



Die Espresso **Bar Smeraldo Kaffeepads** sind für Liebhaber eines intensiven und kräftigen Espressos gemacht. Diese Mischung, aus einer ausgewogenen Auswahl von **Arabica- und Robusta-Bohnen**, zeichnet sich durch ihren reichhaltigen und kräftigen Geschmack aus, mit Noten von Zartbitterschokolade und Gewürzen. Die dichte, samtige Crema in dunklem Haselnussbraun rundet das Erlebnis ab und liefert einen Espresso mit vollem Körper und einem anhaltenden Nachgeschmack. Jede Pad ist im **ESE-Format** verpackt, was eine perfekte Dosierung für einen stets frischen und aromatischen Espresso garantiert – ideal für alle, die einen kräftigen und cremigen Kaffee wie an der Bar genießen möchten.



MISCELA BAR DECAFFEINATO

Le cialde di caffè espresso **decaffeinato** offrono tutto il piacere di un espresso tradizionale, senza caffeina. Realizzate con una miscela equilibrata di **Arabica e Robusta**, garantiscono un aroma intenso e un gusto ricco, con delicate note di cioccolato e caramello. La crema è vellutata, di color nocciola chiaro, e avvolge il palato con una corposità morbida e appagante. Ogni cialda è confezionata singolarmente in formato **ESE**, per preservare freschezza e fragranza. Ideale per chi desidera un espresso autentico, ad ogni ora, senza rinunciare al sapore.

Die **Espresso-Entkoffeiniert-Kaffeepads** bieten das volle Vergnügen eines traditionellen Espressos, ganz ohne Koffein. Hergestellt aus einer ausgewogenen Mischung von **Arabica und Robusta**, garantieren sie ein intensives Aroma und einen reichen Geschmack mit zarten Noten von Schokolade und Karamell. Die Crema ist samtig, in einem hellen Haselnussfarbton, und umhüllt den Gaumen mit einer weichen und angenehmen Fülle. Jede Pad ist einzeln im **ESE-Format** verpackt, um Frische und Duft zu bewahren. Ideal für alle, die jederzeit echten Espresso genießen möchten, ohne auf den Geschmack zu verzichten.



57mm



56mm



65cc



70mm



59mm



110cc



87mm



62mm



165cc

MISCELA BAR RUBINO

MISCELA BAR SMERALDO

MISCELA BAR DIAMANTE 100% ARABICA

MISCELA BAR TOPAZIO

PRIVATE LABEL MISCELA ESPRESSO BAR

PRIVATE LABEL MISCELA GRAN CREMA

MISCELA ESPRESSO BAR - ELEGANCE

MISCELA GRAN CREMA - ELEGANCE

KAFFEE PODS 7,2g - MISCELA BAR SMERALDO

KAFFEE PODS 7,2 g - MISCELA BAR RUBINO

KAFFEE PODS 7,2g - MISCELA BAR DECAFFEINATO

KOMPOSTIERBARES KIT

- 50 KAFFEE PODS
- 50 PAPPBECHER
- 50 KAFFEERÜHRSTÄBCHEN
- 50 TÜTCHEN ZUCKER

KOMPATIBLE KAPSELN



STARTSEITE

PRODUKTLISTE