

*Antica Torrefazione*



*Fiorentina*

## **Antica Torrefazione Fiorentina**

By Drop Srl V. S. Gonda, 96/6 59100 Prato (PO), Italy

Tel: +39/0574/592803 Fax: +39/02/700433956 E-mail: info@dropsrl.com

*Antica Torrefazione*



*Fiorentina*

# **Antica Torrefazione Fiorentina**

## **La sua storia**

*Antica Torrefazione*



*Fiorentina*

Antica Torrefazione



Fiorentina

## Antica Torrefazione Fiorentina

By Drop Srl V. S. Gonda, 96/6 59100 Prato (PO), Italy

Tel: +39/0574/592803 Fax: +39/02/700433956 E-mail: info@dropsrl.com

Antica Torrefazione



Fiorentina

Alla fine del 1800 Nonno Alfredo iniziò a lavorare molto presto, ed all'età di sei anni divenne apprendista nella drogheria che aveva sede in Piazza della Signoria a Firenze.

Nel 1930 ormai trentenne rilevò il negozio e cominciò ad appassionarsi al mondo del caffè.

Nasce l' "Antica Torrefazione Fiorentina".

Alfredo iniziò a tostare il caffè con una macchina artigianale che veniva girata a mano e che tostava non più di 15 kg per volta. Il fuoco era alimentato con la legna di quercia proveniente dai boschi della zona: questo procedimento dava al caffè una tostatura lenta che lo rendeva unico. Fin dall'inizio Alfredo si dedicò alla ricerca delle migliori qualità di caffè provenienti da tutto il mondo e la sua passione fu subito conquistata dalle varietà di Arabica provenienti dalla Colombia, dall'Africa e dalle Indie.

Fin da subito il caffè dell' "Antica Torrefazione Fiorentina" si distinse per la sua qualità ed entrò a far parte delle case dei Fiorentini.

Ancora oggi la stessa cura ed attenzione nella la scelta delle miscele sono i punti di forza della "Antica Torrefazione Fiorentina". La tostatura settimanale fa sì, che il caffè servito ai nostri clienti, sia il più fresco possibile.



*Antica Torrefazione*



*Fiorentina*

## **Antica Torrefazione Fiorentina**

By Drop Srl V. S. Gonda, 96/6 59100 Prato (PO), Italy

Tel: +39/0574/592803 Fax: +39/02/700433956 E-mail: info@dropsrl.com

*Antica Torrefazione*



*Fiorentina*

Per la nostra Azienda la tradizione e l'amore per il caffè sono un valore indissolubile.

Continuando nella tradizione delle regole antiche, i nostri torrefattori curano la selezione delle migliori qualità di caffè provenienti da tutto il mondo; in questo modo i chicchi di caffè diventano un'armonia di sapori che renderà unica l'esperienza della degustazione.

La forza ed il vero motivo di vanto e distinzione dell' "Antica torrefazione Fiorentina" è la cura artigianale della lavorazione: ci sono precise regole di tostatura che sono le stesse da sempre.

I lotti di produzione sono piccoli e prodotti settimanalmente in modo da confezionare il caffè immediatamente dopo la tostatura; in questo modo il caffè mantiene intatto tutto il suo aroma e le sue caratteristiche organolettiche.

Le moderne tecnologie attuali fanno sì che dopo decenni di attività, il caffè abbia sempre la qualità e la freschezza che lo ha contraddistinto da sempre.

Degustando le miscele di caffè della "Antica Torrefazione Fiorentina" vi immergerete in un mare di profumi e di sapori che solo la natura è in grado di regalare.

Le migliori selezioni di Caffè Arabica del Mondo, unite a questo metodo unico di lavorazione, porteranno al vostro palato la fragranza e l'aroma del caffè appena tostato regalandovi un sorriso.

Antica Torrefazione



Fiorentina

## Antica Torrefazione Fiorentina

By Drop Srl V. S. Gonda, 96/6 59100 Prato (PO), Italy

Tel: +39/0574/592803 Fax: +39/02/700433956 E-mail: info@dropsrl.com

Antica Torrefazione



Fiorentina

Il primo marchio  
(1910):



Una delle sue  
evoluzioni:



Il marchio attuale  
(dal 2002):



Antica Torrefazione



Fiorentina

## Antica Torrefazione Fiorentina

By Drop Srl V. S. Gonda, 96/6 59100 Prato (PO), Italy

Tel: +39/0574/592803 Fax: +39/02/700433956 E-mail: info@dropsrl.com

Antica Torrefazione



Fiorentina

# CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

## Selezione Oro

E' una sapiente miscela che rispecchia le caratteristiche ed i profumi delle terre di provenienza: Indonesia, Africa Occidentale ed India. E' un caffè equilibrato, dal gusto forte e deciso ma allo stesso tempo dolce e cremoso. Il suo aroma ti avvolge con sentori leggermente speziati: è la scelta ideale ogni volta che serve una spinta di energia.

## Espresso Bar

Più di 10 provenienze delle migliori qualità di Arabica e Robusta, danno origine a questa miscela. Caffè dal gusto forte ed aromatico è caratterizzato da una media acidità; il suo aroma è netto e persistente, con note di noce e spezie. E' il caffè ideale per accompagnare con allegria tutti i momenti della giornata, la colazione, uno spuntino, un attimo di relax.

## Supremo 100% Arabica

Nel cuore del Centro America vengono selezionate e lavate le migliori qualità di Arabica, che danno origine a questa miscela. Caffè dal gusto dolce ed intenso è caratterizzato da una bassa acidità; il suo aroma è intenso e vellutato, con note di nocciola e cacao. E' il caffè ideale da gustare nei momenti di relax ed accompagnare piacevolmente la fine di ogni pasto.

Antica Torrefazione



Fiorentina

## Antica Torrefazione Fiorentina

By Drop Srl V. S. Gonda, 96/6 59100 Prato (PO), Italy

Tel: +39/0574/592803 Fax: +39/02/700433956 E-mail: info@dropsrl.com

Antica Torrefazione



Fiorentina

# La gamma disponibile

- In chicchi confezionato in sacchetti da 1 Kg.
- Macinato per Moka o Espresso in sacchetti da 250 e 500 Gr.

1. Qualità Oro
2. Espresso Bar
3. Supremo 100% Arabica
4. Decaffeinato

