



LUOGO

DI ORIGINE DEL CAFFÈ



MONORIGINE

BRAZILE

SUL DE MINAS
CERRADO MINEIRO

INDIA

CHIKMAGALUR
KAAPI ROYALE

ETHIOPIA

SIDAMO

KENYA

MURANG'A

COLOMBIA

CAUCA

COSTA RICA

TARRAZU

NICARAGUA

MATAGALPA

GUATEMALA

ANTIGUA PASTORAL

MEXICO

ALTURA CHIAPAS

CUBA

ALTURA LAVADO

BRAZILE

SUL DE MINAS



BRAZILE

CERRADO MINEIRO



ETHIOPIA

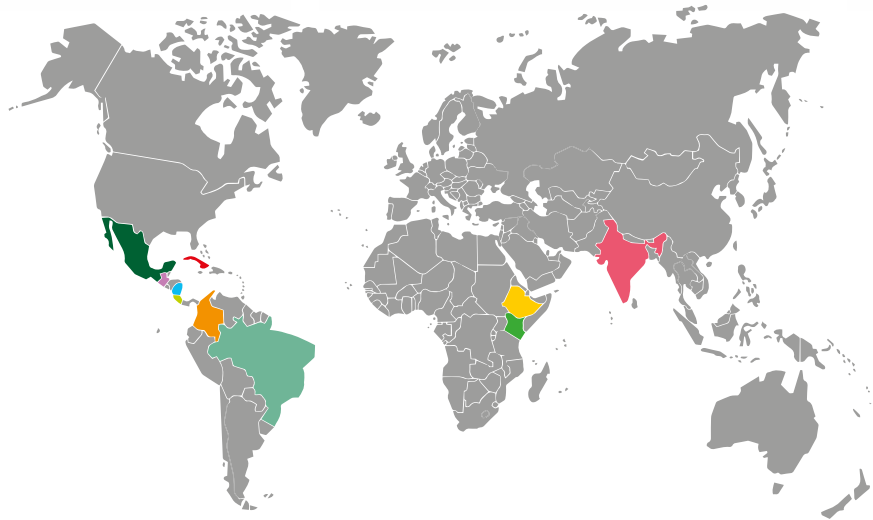
SIDAMO



Η ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ ΜΑΣ

Η φιλοσοφία μας είναι πως ο καφές της πλέον ανώτερης ποιότητας πρέπει να είναι προσβάσιμος σε όλο τον κόσμο φρεσκοψημένος. Συχνά, ο καφές που επιλέγουμε είναι αυτός που είναι διαθέσιμος στο αγαπημένο στέκι που συχνάζουμε. Ο καφές είναι στα καλύτερά του όταν καταναλώνεται όσο το δυνατόν πιο κοντά στο ψήσιμό του.

Η αποκλειστική σειρά από μονοποικιλιακούς καφέδες που δημιουργήσαμε, η σειρά Luogo di origine del Caffè, αποτελείται από δώδεκα (12) διαφορετικές ποικιλίες που επιλέξαμε προσεκτικά και προέρχονται από δώδεκα (12) διαφορετικές περιοχές και δέκα (10) διαφορετικές χώρες. Κάθε μια ποικιλία από τις δώδεκα έχει τη δική της μοναδική ταυτότητα που περιλαμβάνει το άρωμα και την ιδιαίτερη γεύση αλλά και την ξεχωριστή κουλτούρα και το χαρακτήρα της κάθε χώρας ή περιφέρειας.



CUBA

ALTURA LAVADO



COLOMBIA

CAUCA



COSTA RICA

TARRAZU



INDIA CHIKMAGALUR



INDIA KAAPI ROYALE



KENYA MURANG'A



Η ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ROASTING

Ο καφές πωλείται ψημένος και εκτός από σπάνιες εξαιρέσεις, έχει ψηθεί πριν την τελική του κατανάλωση, συνήθως από τον προμηθευτή. Η διαδικασία ψησίματος που ακολουθείται από τον προμηθευτή είναι καίριας σημασίας που καθώς επηρεάζει άμεσα το τελικό γευστικό αποτέλεσμα και αλλάζει τη φυσική και χημική σύσταση του κόκκου. Το βάρος του κόκκου καφέ μειώνεται δραστικά αφού η υγρασία αφαιρείται ενώ ο όγκος του κόκκου αυξάνεται καθιστώντας τον έτσι λιγότερο πυκνό. Η πυκνότητά του επηρεάζει με τη σειρά της τόσο τον όγκο όσο και την τελική συσκευασία του καφέ.

Στην εταιρεία μας δίνουμε ιδιαίτερη βαρύτητα στη διαδικασία roasting που ακολουθούμε επιλέγοντας το αργό ψήσιμο με διαδικασίες που προσομοιάζουν το χειροποίητο παραδοσιακό Ιταλικό ψήσιμο. Η διαδικασία ψησίματος ξεκινά όταν η εσωτερική θερμοκρασία του σπόρου φτάσει τους 200°C (392°F), αν και ανάλογα με την ποικιλία η θερμοκρασία αυτή ενδέχεται να διαφέρει όπως και οι καρποί καφέ

διαφέρουν σε υγρασία και πυκνότητα και τουτέστιν χρειάζεται να ψηθούν σε διαφορετική θερμοκρασία. Κατά τη διάρκεια του αργού ψησίματος πραγματοποιείται η καραμελοποίηση των σακχάρων των καρπών τα οποία σταδιακά αποβάλλονται μεταβάλλοντας προοδευτικά το τελικό χρώμα του κόκκου σε βαθύ καφέ. Επίσης, κατά τη διάρκεια του αργού ψησίματος που πραγματοποιούμε τα αρωματικά έλαια και οξέα του καρπού αποδυναμώνονται και νέα έλαια δημιουργούνται.

Ένα από αυτά, το επονομαζόμενο και ως καφέλαιο, δημιουργείται όταν η θερμοκρασία αγγίξει τους 200°C (392°F) και είναι υπεύθυνο για το άρωμα και την τελική γεύση του καφέ.

Η διαδικασία roasting είναι το τελικό βήμα επεξεργασίας των κόκκων του καφέ από την αρχική στην τελική τους μορφή και είναι μια ξεχωριστή διαδικασία που πραγματοποιούμε για κάθε ένα από τους δώδεκα διαφορετικούς μονοποικιλιακούς Luogo di origine del Caffè.

NICARAGUA MATAGALPA



GUATEMALA ANTIGUA PASTORAL



MEXICO ALTURA CHIAPAS



1000g & 250g Packaging

GRAN

LUOGO
DI ORIGINE DEL CAFFÈ

BRAZILE
SUL DE MINAS

REGION / Minas Gerais
GROWING ALTITUDE / 900 - 1.200 M.A.S.L.
TEMPERATURE / 11 to 31 °C
ARABICA VARIETY / Mundo Novo, Catuai, Catucaí, Acaya
HARVEST PERIOD / July - November
MILLING PROCESS / Natural
ROASTING / Tonaca Di Fratte (Monk Robe)

CUP CHARACTERISTICS / Well-Rounded Acidity, Pleasant Sweetness, Good Complexity, Soft Nutty Characteristics, Chocolate Notes

ROASTED COFFEE BEANS
Produced & packaged in Europe by
GIORGIO PIETRI
Net weight
e1000g
WT.35oz
(0.28 ounces)

GRAN

LUOGO
DI ORIGINE DEL CAFFÈ

BRAZILE
CERRADO MINEIRO

REGION / Cerrado
GROWING ALTITUDE / 800 - 1.300 M.A.S.L.
TEMPERATURE / 14 to 27 °C
ARABICA VARIETY / Mundo Novo, Catuai
HARVEST PERIOD / July - November
MILLING PROCESS / Natural
ROASTING / Tonaca Di Fratte (Monk Robe)

CUP CHARACTERISTICS / Sweet chocolate, rich body, clean stonefruit notes, consistent & well structured

ROASTED COFFEE BEANS
Produced & packaged in Europe by
GIORGIO PIETRI
Net weight
e1000g
WT.35oz
(0.28 ounces)

GRAN

LUOGO
DI ORIGINE DEL CAFFÈ

INDIA
CHIKMAGALUR

REGION / Sahyadri, Western Ghats
GROWING ALTITUDE / 800 - 1.300 M.A.S.L.
TEMPERATURE / 15 to 25 °C
ARABICA VARIETY / SLNG
HARVEST PERIOD / December - March
MILLING PROCESS / Washed, Sundried
ROASTING / Tonaca Di Fratte (Monk Robe)

CUP CHARACTERISTICS / Sweet Pepper, Coconut, Bright Citrus, Earthy, Winery, Cedar, Balanced, Very Clean, Consistent

ROASTED COFFEE BEANS
Produced & packaged in Europe by
GIORGIO PIETRI
Net weight
e1000g
WT.35oz
(0.28 ounces)

GRAN

LUOGO
DI ORIGINE DEL CAFFÈ

INDIA
KAAPI ROYALE

REGION / Koppa Taluk, Chikmagalur District
GROWING ALTITUDE / 900 - 1400 M.A.S.L.
TEMPERATURE / 15 to 35 °C
ROBUSTA VARIETY / O18 Robusta, Robusta C X R
HARVEST PERIOD / January - July
MILLING PROCESS / Natural Fermenting, Aqua Washing
ROASTING / Tonaca Di Fratte (Monk Robe)

CUP CHARACTERISTICS / Very Clean, Full-bodied, Soft, Smooth And Mellow, Rubbery Aftertaste, Earthy Balanced, Full Range Of Roasting Colours

ROASTED COFFEE BEANS
Produced & packaged in Europe by
GIORGIO PIETRI
Net weight
e1000g
WT.35oz
(0.28 ounces)

GRAN

LUOGO
DI ORIGINE DEL CAFFÈ

COLOMBIA
CAUCA

REGION / Popayán
GROWING ALTITUDE / 1.450 - 1.650 M.A.S.L.
TEMPERATURE / 13 to 29 °C
ARABICA VARIETY / Caturra and Typica
HARVEST PERIOD / September - December
MILLING PROCESS / Wet Process, Silt Drying
ROASTING / Tonaca Di Fratte (Monk Robe)

CUP CHARACTERISTICS / Dark Chocolate, Sweet, Round Body, Soft Acidity, Almonds, Deep, Winery, Caramel Notes

ROASTED COFFEE BEANS
Produced & packaged in Europe by
GIORGIO PIETRI
Net weight
e1000g
WT.35oz
(0.28 ounces)

GRAN

LUOGO
DI ORIGINE DEL CAFFÈ

COSTA RICA
TARRAZU

REGION / Los Santos
GROWING ALTITUDE / 1.200 - 1.800 M.A.S.L.
TEMPERATURE / 17 to 27 °C
ARABICA VARIETY / Caturra, Catuai
HARVEST PERIOD / December - March
MILLING PROCESS / Washed, Drum Drying
ROASTING / Tonaca Di Fratte (Monk Robe)

CUP CHARACTERISTICS / Good Body, High Acidity, Excellent Aroma, Intense Flavor, Chocolate Notes

ROASTED COFFEE BEANS
Produced & packaged in Europe by
GIORGIO PIETRI
Net weight
e1000g
WT.35oz
(0.28 ounces)

GRAN

LUOGO
DI ORIGINE DEL CAFFÈ

NICARAGUA
MATAGALPA

REGION / Jinotega
GROWING ALTITUDE / 1.200 - 1.350 M.A.S.L.
TEMPERATURE / 16 to 25 °C
ARABICA VARIETY / Caturra and Typica
HARVEST PERIOD / November - March
MILLING PROCESS / Washed, Sun-dried
ROASTING / Tonaca Di Fratte (Monk Robe)

CUP CHARACTERISTICS / Excellent Aroma, Marked Acidity that Achieves a Perfect Balance of Body and Taste with Citric Tones

ROASTED COFFEE BEANS
Produced & packaged in Europe by
GIORGIO PIETRI
Net weight
e1000g
WT.35oz
(0.28 ounces)

GRAN

LUOGO
DI ORIGINE DEL CAFFÈ

GUATEMALA
ANTIGUA PASTORAL

REGION / Antigua
GROWING ALTITUDE / 1.500 - 1.800 M.A.S.L.
TEMPERATURE / 11 to 25 °C
ARABICA VARIETY / Caturra, Bourbon, Typica
HARVEST PERIOD / December - April
MILLING PROCESS / Washed, Sun-dried
ROASTING / Tonaca Di Fratte (Monk Robe)

CUP CHARACTERISTICS / Bright Acidity, Caramel, Sweet, Milk Chocolate, Toasted Almonds, Citrus Notes, Very Balanced, Buttery Body, Winery, Nutty Notes, Pleasant Aftertaste

ROASTED COFFEE BEANS
Produced & packaged in Europe by
GIORGIO PIETRI
Net weight
e1000g
WT.35oz
(0.28 ounces)

GRAN

LUOGO
DI ORIGINE DEL CAFFÈ

KENYA
MURANG'A

REGION / Murang'a
GROWING ALTITUDE / 1.350 - 1.800 M.A.S.L.
TEMPERATURE / 15 to 20 °C
ARABICA VARIETY / SL28, RUIRU 11
HARVEST PERIOD / October - December
MILLING PROCESS / Fully Washed, Sun-dried On Raised Beds
ROASTING / Tonaca Di Fratte (Monk Robe)

CUP CHARACTERISTICS / Cane Sugar, Intense Stone Fruit Flavors, Lemony, Herbaceous Floral, Clean, Juicy, Complex Acidity, Molasses, Rich Body, Even Sweeter as it Cools, Sparkling

ROASTED COFFEE BEANS
Produced & packaged in Europe by
GIORGIO PIETRI
Net weight
e1000g
WT.35oz
(0.28 ounces)

GRAN

LUOGO
DI ORIGINE DEL CAFFÈ

ETHIOPIA
SIDAMO

REGION / Sidamo
GROWING ALTITUDE / 1.600 - 1.900 M.A.S.L.
TEMPERATURE / 15 to 20 °C
ARABICA VARIETY / Typica (100%)
HARVEST PERIOD / October - December
MILLING PROCESS / Fully Washed
ROASTING / Tonaca Di Fratte (Monk Robe)

CUP CHARACTERISTICS / Savory, Pleasant Citrus Notes, Milk Chocolate, Tea Leaves, Balanced, Smooth Soft Body, Delicate Clean Finish, Smooth, Tea Like, Sweet, Floral, Lemony, Bright Acidity

ROASTED COFFEE BEANS
Produced & packaged in Europe by
GIORGIO PIETRI
Net weight
e1000g
WT.35oz
(0.28 ounces)

GRAN

LUOGO
DI ORIGINE DEL CAFFÈ

MEXICO
ALTURA CHIAPAS

REGION / Chiapas
GROWING ALTITUDE / 900 - 1.100 M.A.S.L.
TEMPERATURE / 19 to 31 °C
ARABICA VARIETY / Bourbon, Caturra, Typica and Catuai
HARVEST PERIOD / December - March
MILLING PROCESS / Washed, Patio dried
ROASTING / Tonaca Di Fratte (Monk Robe)

CUP CHARACTERISTICS / Milk Chocolate, Nutty, Citrus; Medium Body, Cools Sweet.

ROASTED COFFEE BEANS
Produced & packaged in Europe by
GIORGIO PIETRI
Net weight
e1000g
WT.35oz
(0.28 ounces)

GRAN

LUOGO
DI ORIGINE DEL CAFFÈ

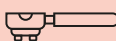
CUBA
ALTURA LAVADO

REGION / El Nicho, El Escambray
GROWING ALTITUDE / 800 - 1.800 M.A.S.L.
TEMPERATURE / 19 to 31 °C
ARABICA VARIETY / Typica, Bourbon, Villalobos & Isla 6-14
HARVEST PERIOD / November - January
MILLING PROCESS / Fully Washed
ROASTING / Tonaca Di Fratte (Monk Robe)

CUP CHARACTERISTICS / Smooth Cup with Toasty Notes and a Hint of Spice Through a Creamy Body, a Hint of Tobacco in the Finish

ROASTED COFFEE BEANS
Produced & packaged in Europe by
GIORGIO PIETRI
Net weight
e1000g
WT.35oz
(0.28 ounces)

BREWING METHODS:



Espresso



Hario V60



Aeropress



French Press



LUOGO
DI ORIGINE DEL CAFFÈ

www.luogo.gr

GIORGIO PIETRI

DEVOTION TO EXCELLENCE

Efpias & Agiou Orous, Corinth, P.C. 20131, Greece
info@giorgiopietri.com • www.giorgiopietri.com

