



laTOSTERIA[®]

Specialty Coffee Roasters
Florence

LIQUORI

CIOCCOLATE

TORREFAZIONE
PASTICCERIA
CONFETTURE
COLONIALI

CAFFÈ

M
ACQUE MINERALI
SALVOLA PURGATIVE
CINCIANO
ULIVETO
BUDAPEST
MONTECATINI

PETROLIO
DI
AMERICA
CANDELE
DI
CERA
E
STEARICHE
TIDO

FABBRICA
DI
LIQUORI
E
SIROPI
COGNAC
RHUM
INGLES
SPIRITI

DEGUSTAZIONE
FINISSIMI CAFFÈ
BRASILE
MOKA
PORTORICO
A CENT. 10 LA TAZZA



ARTIGIANI DEL CAFFÈ

Il rapporto speciale che la Tosteria ha con il caffè nacque nella centrale piazza della Beata di Signa, piccolo paese alle porte di Firenze; era il lontano 1902 quando fu inaugurato il piccolo ma fornito negozio di torrefazione con vendita di coloniali, confetture e spezie. I concittadini iniziarono ben presto ad apprezzare le miscele di caffè del negozio, realizzate con i migliori caffè provenienti dalle più remote piantagioni.

Nel dopoguerra la tradizione è continuata grazie alla famiglia Neri che di generazione in generazione ha apportato importanti miglioramenti qualitativi, affinando le tecniche di tostatura del caffè e inserendo, con criterio e moderazione, la scienza e la tecnologia nelle varie fasi produttive senza mai perdere di vista le radici artigiane dell'azienda.



Artisans of coffee

The special relationship that la Tosteria has with coffee originated in the central square of Signa, a small town near Florence. It was in 1902 when a small but well-stocked roasting shop was inaugurated, selling coffee, colonial products, jams and spices. Locals quickly appreciated the coffee blends sold in the shop, created using the finest coffee beans from the most remote plantations. After World War II, the tradition survived thanks to the Neri family. From one generation to the next, improvements to quality were made. The traditional technique of roasting coffee was perfected and, sensibly and with moderation, science and technology were introduced throughout the production chain without ever losing sight of the company's traditional roots.



PERCORRERE I SENTIERI DEL GUSTO

Esprimiamo la nostra passione per il caffè con motivazioni semplici e sincere, dettate dalle nostre conoscenze e dall'impegno che mettiamo in campo percorrendo con decisione i sentieri del gusto, sicuri di contribuire allo sviluppo della cultura del caffè e del tè in un percorso progressivo e coerente.

Travelling along the paths of taste

We express our passion for coffee with simple and genuine motivations to foster the development of coffee and tea culture, in a positive and coherent way, based on our knowledge and commitment for increasing the customer's gustative experience.







I TEST SUI RACCOLTI

Visitiamo continuamente i territori più vocati alla produzione caffeeicola, sempre alla ricerca di piccole piantagioni i cui lavoratori sappiano porre tutta la loro passione nelle varie fasi del processo produttivo, lavorando i loro delicati frutti con competenza e dedizione. Ad ogni raccolto riceviamo i campioni dei loro micro lotti, che tostiamo con cura in una apposito piccolo impianto di torrefazione, assaggiandoli con attenzione per valutarne gli aspetti visivo, olfattivo, gustativo e retro gustativo. Faranno parte della nostra gamma solo quei caffè che saranno in grado di rispondere ai nostri severi standard qualitativi e ad emozionare i nostri palati.

Harvest testing

We visit constantly the best coffee regions of the world, always looking for small plantations where the workers put all their passion in each processing step, handling their delicate coffee fruits with care and self-denial.

After every harvest, we receive the samples of their micro-lots that we careful roast in an apposite small plant and then evaluate aspect, flavour, taste and aftertaste. Only the lots that correspond to our high quality standards and are able to “move our senses” will be part of our selection.



UN GRUPPO ESPERTO E MOTIVATO

Forte e condivisa è la passione profusa da Fabio e Fabrizio Neri, attuali proprietari dell'azienda, che determinano le scelte aziendali avvalendosi di uno staff giovane e dinamico composto da persone motivate e aperte al mondo delle idee e della ricerca.

La chiarezza delle scelte facilita la comprensione degli obiettivi e dà allo staff la possibilità di crescere e migliorarsi, esprimendo attraverso il lavoro di tutti i giorni la passione e la ferma volontà di raggiungere la mission aziendale.

An expert and motivated group

Strong and shared is the passion spent by Fabio and Fabrizio Neri, actual owners of the company, who determine the company's choices with the collaboration of a young and dynamic staff, composed of motivated people open to the world of ideas and research. The clarity of choices makes easy to understand the goals and gives to the staff the opportunity to grow up and improve themselves, expressing through the work of every day the passion and determination to achieve the company mission.







LE MISCELE

Le dieci miscele di caffè la Tosteria regalano sensazioni uniche grazie alle particolari sfumature di gusto delle singole origini che le compongono; dai sentori eleganti e fruttati del Cuore Arabica alle intense sfumature cioccolatose del Cuore Cremoso, ogni momento della giornata trova una adeguata risposta rendendo la degustazione dei nostri caffè un'esperienza unica.

Coffee blends

The ten different la Tosteria's blends offer unique sensations thanks to the particular flavours each single combined origin has; Cuore Arabica is elegant and fruity, Cuore Cremoso is intense and chocolaty, thus each moment of the day finds its perfect answer within the unique tasting of our coffees.





CUORE BIO



Aroma intenso e corposo
con note di frutta matura e mandorla
Intense aroma and full-bodied with
notes of ripe fruits and almond



CUORE ARABICA

100%
ARABICA



Elegante e raffinato con crema fitta e
attraente, sentori di cacao, frutta col
nocciole e frutta secca
Elegant and refined with a thick and
attractive cream, hints of cocoa, sto-
ne-fruits and dried fruits



CUORE AZZURRO

Aroma intenso e corposo con note
di frutta candita e cioccolato fondente
Intense aroma and full-bodied with
notes of candied fruit and chocolate



CUORE BLU

75%
ARABICA



Aromi intensi e avvolgenti
con sentori di noce, pane biscottato,
nocciole tostate e cacao
Intense and enveloping aromas
of walnut, toasted bread, hazelnut
and cocoa



CUORE BIANCO

95%
ARABICA

Puro e garbato, profumato e floreale,
vellutatamente acidulo e corposo
Pure and sweet, fragrant and floral with
velvety acidity and full-bodied



CUORE AVORIO

90%
ARABICA

Soave, fruttato e attraente
con profumi intensi e corpo vellutato
Sweet, fruity and attractive with
intense fragrances and rich body



CUORE ROSSO

80%
ARABICA

Aromatico con note di spezie
e fiori di zagara, corpo rotondo
e squisita acidulità
Aromatic with notes of spices and
orange blossom, round body and
delicious acidity



CUORE NERO

70%
ARABICA

Intenso, cremoso e corposo
con avvolgenti profumi di spezie
e frutta candita, mandorla e noce matura
Intense, rich and full-bodied with
complex aromas of spices,
almond, walnut and candied fruit



CUORE CREMOSO

50%
ARABICA

Cremoso, corposo e intenso,
con profumi avvolgenti
di frutta secca e spezie
Creamy, intense and full-bodied
with scents of dried fruits
and spices



CUORE DEK

80%
ARABICA

Vellutato e leggero, crema spessa
e attraente, buona complessità,
leggera acidulità
Velvety and light, a thick and
attractive crema, a good complexity
and a slight acidity





MEXICO



GUATEMALA
SALVADOR



PANAMA



PERU



CUBA



S. DOMINGO



PUERTO RICO



JAMAICA

NICARAGUA

COLOMBIA



BRASIL



INDIA

ETHIOPIA



KENYA
BURUNDI
TANZANIA



ZIMBABWE





LE GRANDI ORIGINI

Proponiamo agli amanti del caffè la stimolante possibilità di degustare in purezza i migliori caffè di specie Arabica provenienti da singole e determinate piantagioni.

Tostiamo questi delicati caffè con la cura e l'esperienza che ci contraddistinguono cercando di individuare per ogni singola origine la curva di tostatura più adatta ad esprimere in tazza le migliori caratteristiche. La tostatura fresca esalta le caratteristiche organolettiche dei nostri Specialty coffees rendendo ogni tazza un'emozionante esperienza gustativa; per questo produciamo giornalmente i piccoli quantitativi richiesti dai nostri clienti garantendo la rapida consegna entro pochi giorni.

INDONESIA

Single origins

We offer coffee lovers the possibility to experience the purity of the finest varieties of Arabica coffee from single and given plantations. We roast these delicate coffees with our characteristic care and experience trying to find, for each single origin, the roasting curve most suitable to express its best in a cup.

The fresh roasting brings out the organoleptic notes of our Specialty coffees, transforming each cup in an exciting taste experience; for this reason we produce daily small quantities on express request of our customers, quickly delivered in a few days.



Specialty coffees

Gli Specialty coffees sono in assoluto i migliori caffè di specie Arabica, coltivati in zone coffeicole vocate e raccolti rigorosamente picking cioè per cernita mirata, andando a selezionare le sole drupe mature. La filiera di uno Specialty Coffee passa attraverso una attenta torrefazione durante la quale il nostro roaster stabilisce la migliore curva di tostatura nel rispetto delle specifiche caratteristiche di ogni caffè, per regalare in tazza complessità, finezza, note floreali, fruttate, agrumate o cioccolatose.

Solo i caffè con valutazioni d'eccellenza comprese tra gli 84 e i 92 punti S.C.A. faranno parte dei nostri Specialty coffees. In etichetta ogni nostro caffè presenta una dettagliata tracciabilità costituita dalle generalità del produttore, area geografica e altitudine della piantagione, cultivar, processo di lavorazione e caratteristiche sensoriali.

Tostiamo i nostri Specialty coffees con distinte curve di tostatura secondo il metodo di estrazione deciso dal barista.

Specialty coffees are considered as the best selection of Arabica coffees and they are cultivated in suitable areas and collected using selected manual picking on the ripe cherries only.

The production chain of a Specialty Coffee passes through a careful roasting phase, our roaster will have to establish the best roasting curve respecting the specific characteristics of each coffee, to give complexity, finesse, floral, fruity, citrus or chocolaty notes in the cup. Only coffees with ratings of between 84 and 92 S.C.A. they will be part of our Specialty coffees. On the label each of our Specialty present a detailed traceability regarding: the generality of the producer, geographical area and plantation altitude, cultivar, coffee process and sensory characteristics. We roast our Specialty coffees with two distinct roasting profiles according to the extraction method decided by barista: medium roast for espresso or light roast for filter coffee.



Brasil
CACHOEIRA
DA GRAMA



Caramello, noce, cioccolato, fruttato
Caramel, nutty, chocolate, juicy



Colombia
Geisha
LA ESTRELLA



Zenzero, gelsomino, caramello, vaniglia
Ginger, jasmine, caramel, vanilla



Ethiopia Yirgacheffe
HARENJA
Negele Gorbitu



Lime, pesca, cedro
Lime, peach, cedar



Honduras
Finca
RIO COLORADO



Caramello, miele, floreale
Caramel, honey, floral



India
CHIKMAGALUR
Sargod Estate



Zenzero, gelsomino, caramello, vaniglia
Hazelnut, chocolate, slightly spicy



El Salvador
LOMA LINDA



Cioccolato al latte, mela rossa, spezie
Milk chocolate, red apple, slightly spicy

KON
RA FA

T. WT. 100
ISLAND
COOK, J.



M. B. C. F.

BLUE MOUNTAIN
COFFEE
PRODUCT
OF
JAMAICA W.I.

METOSTERIA
SPECIALTY COFFEE

FAUCO SELE
HIGH MOUNT
Produced
Net Weight 100 Lbs. (45
Specialty Coffee Grown at P
Size - AA
★ GRACIAS A LOS
IMPORTACION
EXCLUSIVAS
MAY 2 1948

Premium coffees

I Premium coffees si distinguono per le loro inconfondibili note aromatiche, frutto del legame tra il lavoro dell'uomo e le tipicità di un territorio che offre zone cafeeicole particolarmente vocate. La filiera produttiva prevede le più rigorose e attente lavorazioni dei soli frutti maturi, raccolti a mano e selezionati per garantire una qualità indiscutibile. In tazza i Premium coffees sono caratterizzati da aromi eleganti e un retrogusto esteso che rende la loro degustazione un'esperienza unica.

Premium coffees identify for their unique aromatic notes, result of relationship between man's work and the typical characteristics of particularly suitable coffee areas. The production chain provides for the most rigorous and careful processing of the ripe fruits, using selected manual picking to guarantee a unique quality. Cup profile of Premium coffees are characterized by elegant flavors, a long-lasting aftertaste makes their tasting a unique experience.



KOPI LUWAK Indonesia



Avvolgente con note di rabarbaro e confettura di arancia amara
Full-bodied with notes of rhubarb and bitter orange marmalade



JAMAICA Blue Mountain



Pregiato con sentori di vaniglia, mandorla e cacao
Delicate with hints of vanilla, almond and cocoa

Single Origin coffees

I Single Origin coffees sono coltivati nelle migliori zone cafeeicole e raccolti picking, andando cioè a selezionare le sole drupe mature. To- stiamo questi eccellenti caffè con attenzione nel rispetto delle loro ca- ratteristiche, per estrarne in tazza le noto più eleganti e complesse. In etichetta ogni Single Origin coffees riporta una dettagliata tracciabilità costituita dalle generalità del produttore, area geografica e altitudine della piantagione, cultivar, processo di lavorazione e caratteristiche sensoriali.

Single Origin coffees are grown in best coffee areas and collected using selected manual picking on the ripe cherries only. We roast these excellent coffees carefully respecting their characteristics, for a cup extraction with elegant and complex aromas. On the label each Single Origin coffee present a detailed traceability regarding: the generality of the producer, geographical area and plantation altitude, cultivar, coffee process and sensory characteristics.



BRASIL
Santos
Fazenda Recanto



Soave e aromatico con sentori di frutta fresca e nocchie tostate
Sweet and aromatic with hints of fresh fruit and roasted hazelnuts



GUATEMALA
Huehuetenango
Finca Isnul



Profumato e intenso con note di agrumi e frutta matura
Fragrant and intense with notes of citrus and ripe fruit



COLOMBIA Finca Hebron



Profumato con sentori di agrumi
caramellati e uva passa
Fragrant with hints of candied
citrus and raisins



CUBA Sierra Maestra



Soave e attraente con intense note di cacao
Sweet and attractive with intense
hints of cocoa



INDIA Plantation Mysore



Corposo con note di cacao e nocciole
tostate
Full-bodied with notes of cocoa
and roasted hazelnut



MEXICO Chiapas Santa Cruz Biologico Organico



Elegante e attraente con note floreali
di mandorla e di frutta matura
Elegant and attractive with floral notes,
scents of almond and ripe fruits



PERU Pichanaqui Chanchamayo Biologico Organico



Elegante e attraente con note di cacao
e marmellata di more
Elegant and attractive with cocoa notes
and blackberry jam



Fine Robusta coffees

Così come gli Specialty coffees sono i migliori caffè Arabica, i Fine Robusta coffees sono i migliori caffè Robusta; la loro tipicità è costituita dal territorio nel quale vengono coltivati e dalle modalità di raccolta e lavorazione, simili in tutto e per tutto a quelle dei caffè di specie Arabica. In tazza i Fine Robusta Coffees si riconoscono per la loro estrema corposità e intensità, le note tostate e cioccolatose di cacao o caramello, secondo la specifica origine. Il retrogusto si distingue per durata e pienezza, con una presenza di caffeina superiore ma ben equilibrata.

Just like Specialty coffees are the best Arabica, Fine Robusta are the best Robusta coffees; their typicality is the territory in which they are grown and the methods of harvesting and processing, similar to Arabica species.

Cup profile of Fine Robusta Coffees is recognized for its body, mouthfeel intensity, roasted and chocolate notes of cocoa or caramel, according to the specific origin. The aftertaste is recognized by its duration and fullness, with a higher but well balanced presence of caffeine. Each Fine Robusta Coffee will be roast with only espresso profile.



Brasil
CONILON
Fazenda
Venturim



Torrone, amarena, cioccolato
Nougat, dark cherry, chocolate



Mexico
AGATA
Finca Alianza



Ciocolato, mandorla, tabacco
Chocolate, almond, tobacco







LA TOSTERIA È BIO



Organismi internazionali seguono l'intero ciclo produttivo dei caffè la Tosteria controllando e certificando la corretta applicazione delle procedure e della filosofia biologica, sostenendo lo sviluppo e la difesa delle risorse naturali.



La Tosteria is organic

The entire production process for la Tosteria coffees is followed by an international body, the I.M.C. (Mediterranean Institute of Certification), which certifies the correct application of organic procedures and philosophy, ensuring that the same are environmentally-friendly, sustainably-developed and protect natural resources.



IL CAFFÈ FILTRO

Bere una tazza di caffè filtro può trasformarsi in un'emozionante esperienza gustativa utilizzando Specialty coffees appena macinati ed effettuando l'infusione tramite uno dei metodi di estrazione filtro quali Chemex, French press, Pour over V60, Siphon o Cold brew.

Il barista può agire regolando temperatura dell'acqua, grammatura del caffè, tempo di infusione e tecnica di versaggio per rendere ogni tazza più delicata o strutturata secondo le richieste del cliente e il proprio stile di lavoro. Una soave tostatura consente a questi delicati caffè di esprimere in tazza sfumature di gusto lontane dal consueto, esaltando gli aromi fruttati e floreali che contraddistinguono una buona tazza di caffè filtro.





Filter coffee

Drink a cup of filter coffee can become an exciting tasting experience when using freshly grinded Specialty coffees and one of the brewing methods among Chemex, French press, Pour over V60, Siphon or Cold brew. The barista can adjust water temperature, coffee dose, brewing time and pouring technique to make each cup more delicate or structured, according to customer's requests or personal working style. A light roast let these coffees burst unusual flavour shades, exalting fruity and floral aromas that distinguish a good cup of filter coffee.





LE CIALDE E CAPSULE

Eccellenza, tradizione e innovazione si fondono nella linea vending la Tosteria, la ricca selezione di cialde e capsule confezionate in pratiche confezioni da 18 e 150 unità compatibili con le più diffuse macchine da caffè.

Degustare uno dei nostri caffè regala piacevoli sensazioni consentendo di gustare una bevanda più decisa o delicata secondo lo stato d'animo e la predisposizione del momento, facilitati dalle informazioni e dai consigli sensoriali presenti su ogni confezione.

Gli amanti del caffè potranno scegliere la propria tazza preferita tra le nostre miscele e caffè di singola origine, caffè biologico e decaffeinato, così come gli appassionati del tè in foglia avranno la possibilità di provare l'ampia selezione di tè verdi, tè neri, infusi e tisane.



Pods and capsules

Excellence, tradition and innovation merge in the vending line la Tosteria, the rich selection of pods and capsules packaged in practical boxes of 18 and 150 units, compatible with the more common coffee machines. Taste one of our coffees gives pleasant sensations and the possibility to enjoy a stronger or more gentle beverage according to mood or temporary disposition, thanks to the information and sensory suggestions present on each package.

Coffee lovers could choose their favourite cup among our blends and single origin coffees, organic coffee and decaffeinated, as far as tea leaves lovers could try the large selection of green teas, black teas, herbal teas and infusions.

Compatibili con
macchine caffè
Nespresso®

Compatibili con
macchine caffè
Lavazza Espresso Point®*

*il marchio non è
di proprietà di Sideca S.r.L.
né di aziende ad essa
collegate



OSTERIA

LA CAFFETTERIA CREATIVA

Le ricette della nostra caffetteria creativa nascono dal desiderio di lasciarsi andare a qualcosa di più sfizioso, corroborante o estremamente dissetante. Le ricette della nostra caffetteria creativa sono la sintesi di questo desiderio, il giusto equilibrio tra la bevanda pura e gli ingredienti naturali che la arricchiscono. Ghiaccio, panna, frutta fresca, granelle e sciroppi costituiscono la base di queste ricette, l'estro e la tecnica dei bravi baristi che le eseguono abilmente completano il quadro per una caffetteria dal puro stile made in Italy in linea con le nuove tendenze del gusto.



Creative cafeteria

The recipes of our creative coffees arise from the desire to let oneself go on something more tasty, stimulating or extremely refreshing. The recipes of our creative coffees sum up this desire, the right balance between a pure beverage and the natural ingredients that enrich it. Ice, cream, fresh fruit, decorations and syrups are the basis of these recipes; inspiration and technique of good baristas design a made in Italy style, creative coffee making in line with new trends of taste.





IL TÈ IN FOGLIA

Il tè in foglia è la bevanda della salute che più di ogni altra regala sensazioni infinite di piacere ai suoi cultori, conquistando sempre più i gusti dei neofiti che con curiosità si avvicinano ai suoi aromi. Una tazza di tè sapientemente preparata può esprimere sfumature di gusto non immaginabili, nel rispetto dei consigli che i nostri maestri del tè amano comunicare per sfruttare al meglio gli aromi di ogni singola infusione.

Per consentire ai nostri tè di esprimere in tazza le loro migliori caratteristiche abbracciando tutti i momenti della giornata, in purezza o insieme a dolci e pietanze, riportiamo su ogni confezione informazioni organolettiche, abbinamenti consigliati, orari di degustazione, grammature e tempi d'infusione.

Tea leaves

Tea leaves is the healthy drink that offers the most endless pleasure sensations to its lovers, seducing the tastes of the amateurs who curiously approach to its aromas. A cup of tea, wisely prepared, can express unbelievable flavour shades, respecting the suggestions of the tea trainers, to enjoy the aromas of each infusion at its best. To let our teas expressing their best characteristics in every moment of the day, in purity or together with desserts or food, we put organoleptic information, serving suggestions, recommended time for tasting, weight, infusion time on each package.

TRENTADUE TÈ D'AUTORE

La nostra selezione, composta da 32 tè, infusi e tisane in purezza contribuiscono al rispetto della natura e della salute di ognuno di noi regalando in tazza incredibili aromi.

Thirty-two high quality teas

Our selection, including 32 types of tea, infusions and herbal teas in purity, contributes to respect nature and our customer's well being, providing incredible aromas for each cup.





TOSTERIA



I TÈ IN BUSTINA PYRAMID

Ci rivolgiamo agli amanti del tè con una selezione di otto tra i nostri migliori tè in foglia, infusi e tisane, confezionati in eleganti bustine piramidali in seta a loro volta racchiuse in box da 15 e 80 bustine, per offrire altissima qualità in un pratico gesto di piacere. Otto eleganti confezioni raccolte in una bacheca in legno da esporre all'interno dei migliori locali.

Basta seguire le informazioni riportate su ogni confezione per effettuare una scelta secondo i gusti personali: informazioni organolettiche, orari di degustazione, abbinamenti e consigli d'infusione sono infatti descritti in modo semplice e completo.

Rispettare i tempi d'infusione consente ai nostri tè di esprimere in tazza, in purezza o in abbinamento a dolci e pietanze, sentori e fragranze uniche.

Pyramid tea bags

We address tea lovers with a selection of our best tea leaves, infusions and herbal teas, packed in elegant silk pyramidal bags in boxes of 15 and 80 units, to offer high quality and delight in a simple gesture. Eight elegant boxes in a wooden showcase to be displayed in the best bars. Just follow the instructions on each package, to choose according to your personal tastes: organoleptic information, recommended time for tasting, servings and infusion suggestions are described in a simple and complete way. Follow the correct brewing times allows each cup of our teas to express unique aromas and flavours, in purity or together with desserts and food.

IL TÈ FREDDO

Shakerare o frullare i tè in foglia la Tosteria significa proporre una bevanda estiva tra le più buone e rinfrescanti; basta seguire i consigli del nostro ricettario per essere in grado di proporre tanti modi di interpretare il tè. Con l'aggiunta di ghiaccio, zucchero liquido e frutta il tè caldo si trasforma in una bevanda seducente, capace di dissetare regalando un incredibile apporto benefico. Per gli amanti del tè e dell'estate.

Ice tea

Shake or blend la Tosteria's tea leaves, means offer to your customers a delicious and refreshing drink using some simple suggestions from our own recipe book. Add ice, liquid sugar and fruit and transform hot tea into a seductive and refreshing beverage, able to provide incredible benefits. For tea and summer lovers.

TÈ FROZEN

Frozen tea

TÈ FREDDO E FRUTTA FRESCA

Ice tea with fresh fruit





LA LINEA I COLONIALI

Le ricette della moderna caffetteria costituiscono l'unione tra il caffè espresso, il tè in foglia e una vasta gamma di prodotti naturali dal sapore esotico che riportano alla mente le antiche colonie e i profumi delle loro inebrianti spezie.

La Tosteria realizza granelle, salse e sciroppi che fanno parte della linea I Coloniali utilizzando le migliori materie prime e confezionandole in bottiglie di vetro, lattine e buste richiudibili per preservare al meglio la freschezza e il gusto.

La linea, disponibile in oltre 16 gusti, costituisce un valido aiuto per gli artisti dell'espresso nella creazione di ricette fantasiose, sposandosi alla perfezione con le bevande calde e prestandosi con piacere a una serie infinita di bevande fredde, cocktail analcolici e granite.

Colonial product line

Recipes of modern coffee making are the union of espresso, tea leaves and a great variety of natural products of exotic flavours that remind of ancient colonies and the perfumes of their inebriating spices. La Tosteria produces decorations, sauces and syrups in the selection i Coloniali, using the best raw materials and packing them in glass bottles, tins and resealable bags to maintain freshness and taste.

The selection, in more than 16 flavours, is a good help for all the espresso artists in the creation of original recipes, perfect with hot drinks and completely fitting for an endless number of cold drinks, alcohol-free cocktails and frozen drink.



LA CIOCCOLATA CALDA

Scura o bianca, classica o aromatizzata, la corroborante cioccolata calda la Tosteria allietta le pause quotidiane e vizia il palato donando in tazza profumi gradevoli, tanta densità e una delicata persistenza. Uno squisito sogno a base di cioccolato, decisamente per amanti.

Hot chocolate

Dark or white, classic or flavoured, this restorative drink cheers up our daily breaks and pampers the palate. Our hot chocolate is decadent with pleasant aromas, thickness and a delicate persistence. A delightful chocolate based dream, only for lovers.



Il Cold Brew

== ICED COFFEE ==

caffè estratto a freddo



Il Cold Brew Coffee è un caffè di alta qualità, tostato e macinato fresco quindi estratto a freddo mantenendo la polvere di caffè a contatto con acqua pura per almeno 15 ore. Ciò consente la perfetta maturazione degli aromi esaltando il bouquet del caffè e minimizzando la componente amara. La bevanda, filtrata e pastorizzata, viene confezionata in comodi bag-in-box pronti a servire istantaneamente ottimi caffè freddi.



Cold Brew Coffee is a high quality coffee, roasted, freshly ground and extracted by cold infusion method that keep the coffee powder in contact with pure water for at least 15 hours. This allows the perfect aromas development, enhancing the coffee bouquet and reducing the bitter component. The filtered and pasteurized drink is packaged in convenient bag-in-boxes ready to serve excellent cold coffees.

Nitro coffee

caffè alla spina

Il Nitro Coffee è un caffè di alta qualità addizionato di azoto e servito alla spina; la sua eccezionale cremosità, dovuta a milioni di finissime bollicine, apporta morbidezza e bassa acidità, rivelando un'inconfondibile aroma di caffè con sfumature di cioccolato e caramello. La buona presenza di caffeina lo rende energizzante ed estremamente dissetante.

Nitro Coffee is a high quality coffee served on tap with nitrogen; its exceptional crema, due to millions of very fine bubbles, gives softness and low acidity, revealing an unmistakable aroma of coffee with hints of chocolate and caramel. The good caffeine content makes it energizing and extremely refreshing.



laTOSTERIA
Superlattes



I SUPERLATTES

Ideali per la preparazione di latte e cappuccini dal colore sgargiante e dal gusto intenso e corroborante, i Superlattes sono superalimenti 100% vegan in quanto preparati con ingredienti naturali a base vegetale, senza OGM, caffeina, glutine né conservanti. I Superlattes consentono di consumare una dose giornaliera di superalimenti in modo gustoso, versatile e facilmente adattabile ai gusti personali; sono infatti potenti centrali nutritive quando l'organismo è stanco e richiede una carica di energia. Una risorsa magica per il benessere dato l'alto contenuto di antiossidanti, vitamine e minerali.



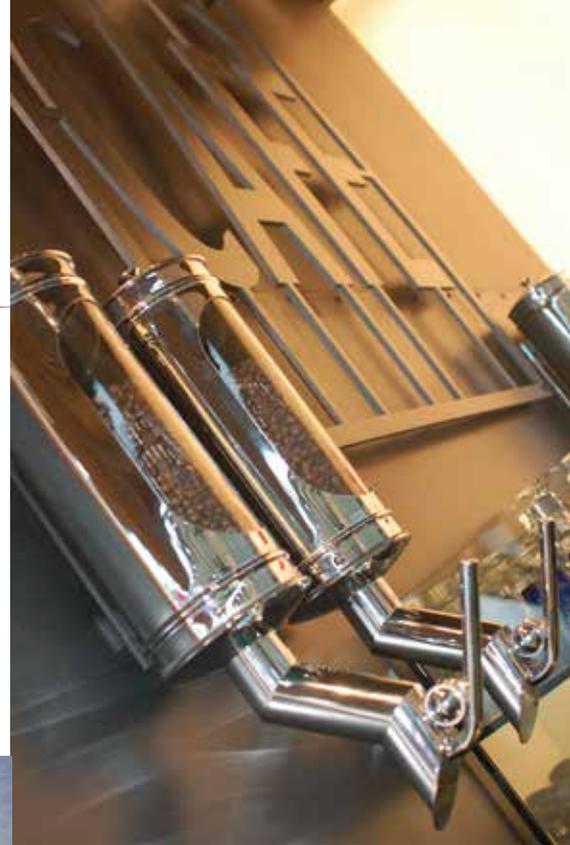
Perfect for the preparation of brightly colored milk and cappuccinos with an intense and energizing taste, Superlattes are 100% vegan superfoods as they are prepared with natural ingredients of vegetable origin without GMOs, caffeine, gluten or preservatives. Superlattes allow you to consume a daily dose of superfoods in a tasty, versatile and easily adaptable way to personal tastes; they are in fact powerful nutritional bank when body feels tired and requires a recharge of energy. An exceptional resource for physical well-being given the high content of antioxidants, vitamins and minerals.



GLI OGGETTI E LE ATTREZZATURE

Dalle migliori manifatture europee e asiatiche la Tosteria ha selezionato oltre 250 oggetti e piccole attrezzature che, contribuendo a comunicare la cultura di mondi così affascinanti come quelli del caffè e del tè, si prestano all'utilizzo professionale come a quello casalingo.

Ogni barista potrà preparare con professionalità le tante ricette della caffetteria moderna con l'aiuto di lattiere, teiere, samovar, bollitori e tanti altri oggetti che lo affiancheranno nell'emozionante compito di fidelizzare una clientela sempre più esigente.



Items and equipments

From the best European and Asian manufacturers, la Tosteria has selected over 250 items and equipments that, contributing to communicate the culture of such fascinating worlds of coffee and tea, allow a professional use even at home. Each barista can skilfully prepare many creative coffee recipes using milk jugs, teapots, samovars, kettles and many other items, that will help him to transform a demanding client into a faithful customer.



Communicate quality

To communicate means share with customers the features of our products, the sacrifice and passion the producers we select put in their hard work. For this reason, each single origin has the necessary information to praise its features: region of origin, plantation or farmers' cooperative, species (Arabica or Robusta) and cultivar, elevation, harvest period, process, roasting, main organoleptic aspects.

Baristas of specialized cafeteria will be able to interact with clients using a special descriptive card that contains the main information of each la Tosteria coffees.





IL PACKAGING

La linea di confezioni con le quali vestiamo elegantemente i nostri caffè si compone di buste richiudibili con valvola salva aroma, belle lattine col pratico tappo twist off e innovative bottiglie in vetro. Ogni confezione garantisce i più elevati standard di conservabilità ed esprime attraverso la propria etichetta una varietà di informazioni tale da far percepire al consumare la qualità del prodotto prima ancora della sua degustazione.



Packaging

Packaging we use to elegantly dressed our coffees consists of resealable bags with aroma-saving valve, beautiful cans with a practical twist off cap and innovative glass bottles.

Each package guarantees the highest levels of preservation and offers an information details, able to give to consumer the quality of product even before tasting.





OSTERIA

ACCADEMIA BARISTI LA TOSTERIA

L'Accademia Baristi la Tosteria nasce nel 2010 a Firenze dal desiderio di diffondere la cultura e la passione per il caffè di qualità tramite un'attività formativa rivolta agli appassionati e ai baristi, per approfondire le loro esperienze e regalare ogni giorno al consumatore l'emozione unica che solo una ottima tazza di caffè sa dare. Gli ingredienti fondamentali su cui l'Accademia Baristi fonda i suoi corsi sono cultura, tecnica, professionalità e ricerca; l'obiettivo consiste nel fare un lavoro di squadra rispondendo alle reali esigenze dei baristi più appassionati, entrando nei loro cuori e nelle loro menti per infondere parte della passione che ci contraddistingue. I corsi dell'Accademia Baristi, realizzati da docenti altamente qualificati, sono strutturati su diversi livelli; i moduli, giusto mix tra teoria e pratica, consentono il ripetuto utilizzo delle attrezzature professionali presenti in aula grazie al basso numero di iscritti gestiti da ogni docente.

Per rispondere alle specifiche esigenze dei singoli esercizi organizziamo corsi su misura, anche a domicilio, permettendo a un intero staff di affinare sul proprio luogo di lavoro le tecniche più evolute della caffetteria moderna.

La Tosteria Barista Academy

La Tosteria Barista Academy was born in Florence in 2010 from the desire to spread the culture and the passion for quality coffee through an educational activity for enthusiasts and baristas, to deepen their experiences and donate to the consumer the unique emotion only an excellent cup of coffee can give every day. The essential ingredients of the Academy classes are culture, technique, expertise and research; the purpose is make a team work that can answer the requests of the more passionate baristas, get in their heart and soul to transmit part of the passion that identifies ourselves. Academy classes, run by high qualified teachers, are organized on different levels; the lesson plan, a balanced mix between theory and practice, allows the regular use of professional equipment in the classroom for the small number of students each teacher follows.

To answer the requests of caffetteria and shops the Academy organize tailor-made classes, even private, to let an entire staff improve the most evolved techniques of modern cafeteria on their workplace.





LA TOSTERIA COFFEE BAR Franchising Concept Store

Il caffè regala attimi quotidiani di intenso piacere, amplificati dalla possibilità di scegliere la bevanda e il metodo di estrazione in relazione allo stato d'animo del momento. Un caffè corposo e rotondo al mattino, una singola origine durante la pausa di lavoro, un caffè filtro o un caffè speciale nel pomeriggio.

La Tosteria coffee bar è l'ambiente accogliente e familiare, giovanile e cosmopolita nel quale è bello incontrare amici o colleghi di lavoro, coccolati da uno staff cordiale e da stimolanti proposte di gusto.

La sua atmosfera invitante e gli arredi curati nei minimi particolari rendono la Tosteria coffee bar il locale giusto per trascorrere il proprio tempo libero gustando la bevanda preferita, comodi e rilassati come sul divano di casa.

Coffee allows daily moments of intense pleasure, magnified by the possibility of choosing the beverage and the brewing method according to the mood. A full-bodied and well-rounded coffee in the morning, a single origin during the break at work, a filter or a specialty coffee in the afternoon.

La Tosteria coffee bar is a welcoming and familiar place, young and cosmopolitan where meet friends or colleagues, cuddled by a friendly staff and stimulating tastings. Its inviting atmosphere and well-finished furniture make La Tosteria coffee bar the right place where spending free time, tasting the favourite drink, comfortable and relaxed, feeling at home.





SPECIALTY
COFFEE ROASTERS
laTOSTERIA[®]



SIDeca S.r.L.
Via Gobetti, 9/11 50058 Signa (FI) - Italia
tel. + 39.055.876669
info@latosteria.it - skype: latosteria
www.latosteria.it

