



F.lli  
**BONACCHI**  
*Caffè di Terroir*

**I NOSTRI  
CAFFÈ DI TERROIR**



F.lli  
**BONACCHI**  
*Caffè di Terrar*

# FRATELLI BONACCHI

**Samuele**, che cura la produzione e la logistica, e **Sandro**, che si occupa della selezione del caffè verde e del commerciale, portano avanti questo progetto desiderosi di **fare la differenza** nel mondo del caffè, puntando su altissima qualità, filiere certificate, conoscenze approfondite. Offrendo al consumatore **un approccio nuovo**, mossi dal desiderio di cambiare lo status quo del caffè trasformando il consumo **da abitudine a esperienza di piacere**.



# RIO COLORADO

*Ferreiro*

HONDURAS, Las Capucas  
Finca Umani

100% Arabica  
Parainema, Lempira, Obatà  
Semilavato, Honey e Naturale

# RIO COLORADO

SINGOLA ORIGINE

## BOUQUET AROMATICO

**Biscotto, mandarino, cioccolato fondente, caramello**

## FLAVORE SENZA ZUCCHERO

Nell'ingresso emergono le note di cioccolato fondente e biscotto che ne evidenziano il piacevole amaro. La leggera acidità si riconosce nelle note agrumate.

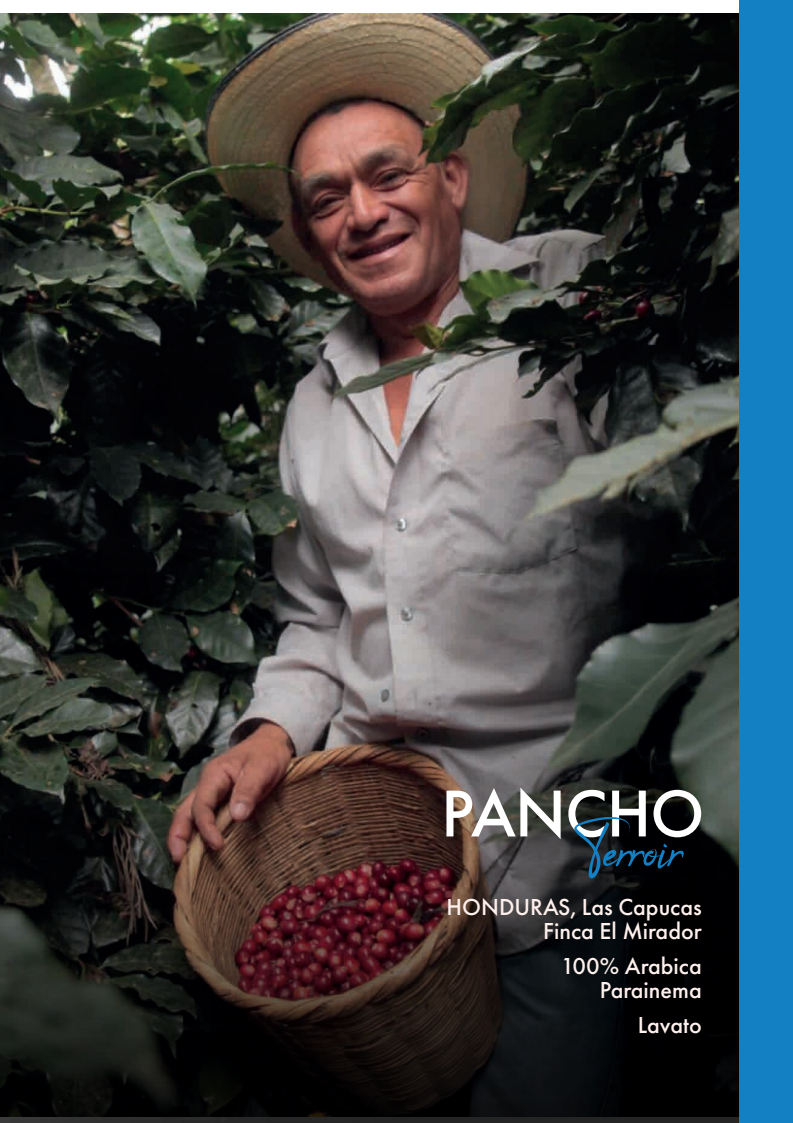
## FLAVORE CON ZUCCHERO

Diventa evidente la nota di mandarino assieme alla nota di caramello e il cioccolato diventa al latte.

SCOPRI  
RIO COLORADO



F.lli  
**BONACCHI**  
*Caffè di Terroir*



**PANCHO**  
*Serreir*

HONDURAS, Las Capucas  
Finca El Mirador

100% Arabica  
Parainema

Lavato

# PANCHO

MICRO LOTTO

## BOUQUET AROMATICO

**Pesca, foglia di pomodoro, agrumi**

## FLAVORE SENZA ZUCCHERO

In ingresso prevale l'acidità tipica della frutta a polpa gialla poco matura, accompagnata da sensazioni vegetali di foglia di pomodoro. Il leggero amaro si percepisce assieme agli aromi di cacao.

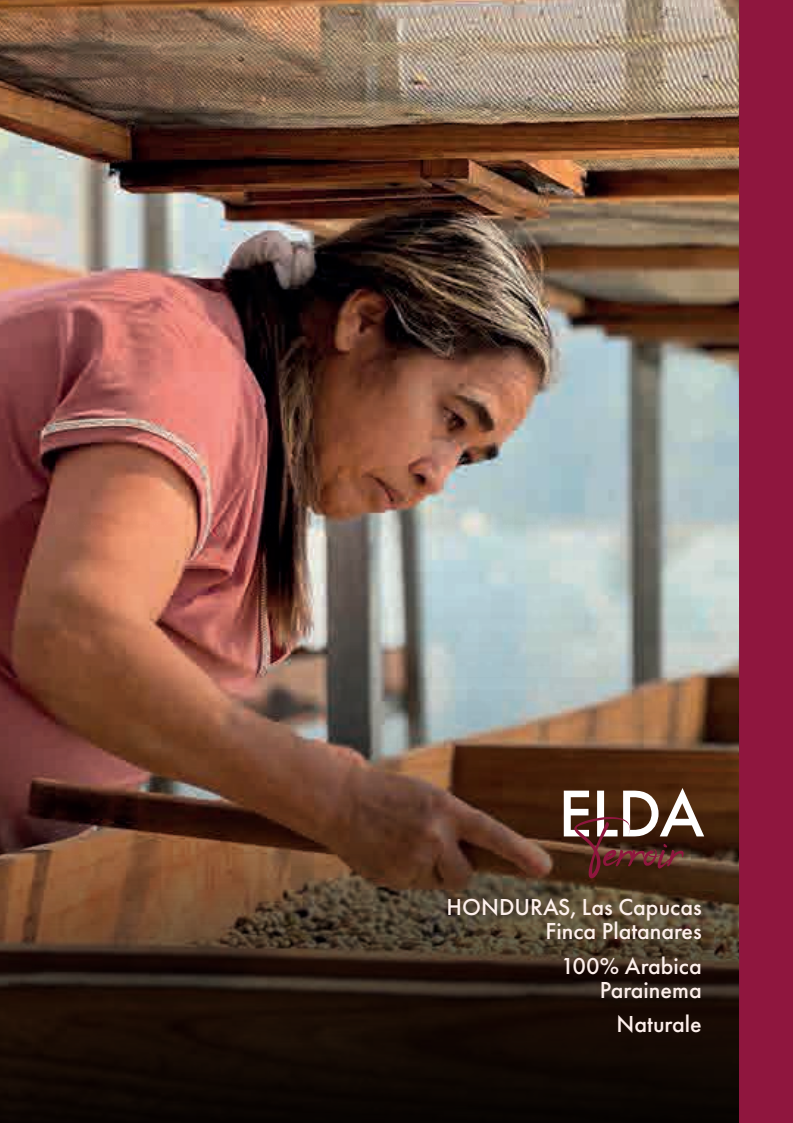
## FLAVORE CON ZUCCHERO

La frutta diventa pesca e le note di cacao virano verso il cioccolato. La dolcezza evidenzia la nota di miele.

SCOPRI  
DON PANCHO



F.lli  
**BONACCHI**  
*Caffè di Terroir*



**ELDA**  
*Jarroir*

HONDURAS, Las Capucas  
Finca Platanares

100% Arabica  
Parainema  
Naturale

# ELDA

MICRO LOTTO

## BOUQUET AROMATICO

**Frutti rossi, cioccolato fondente,  
frutta tropicale, nota vinosa**

## FLAVORE SENZA ZUCCHERO

L'acidità è ben riconoscibile nelle note di frutti rossi,  
frutti tropicali e del cioccolato fondente.

## FLAVORE CON ZUCCHERO

La dolcezza è quella di una marmellata di lamponi,  
seguita da una gradevole nota vinosa.

SCOPRI  
DONA ELDA



F.lli  
**BONACCHI**  
*Caffè di Terroir*





BIENVENIDOS  
Huerto  
Alfoli

**ALFOLÌ**  
*Terroir*

HONDURAS, Las Capucas  
Finca Alfoli

100% Arabica  
Parainema  
Naturale

# ALFOLÌ

MICRO LOTTO

## BOUQUET AROMATICO

**Albicocca, fiori bianchi, caramello, cioccolato**

## FLAVORE SENZA ZUCCHERO

La leggera acidità tipica della frutta matura e le sensazioni aromatiche di fiori e polpa di caffè ci fanno definire la tazza particolarmente dolce. Il corpo è vellutato e morbido.

## FLAVORE CON ZUCCHERO

Le sensazioni aromatiche virano verso la marmellata di albicocche e lo sciroppo di ciliegia. Sul finale una nota di dragees, frutta ricoperta di cioccolato.

SCOPRI  
ALFOLÌ



F.lli  
**BONACCHI**  
*Caffè di Terroir*



# CERRO

*Terroir*

EL SALVADOR, Apameca Ahuachapán  
Finca El Cerro

100% Arabica  
Ana caffè  
Naturale

# CERRO

SINGOLA ORIGINE

## BOUQUET AROMATICO

**Pompelmo rosa, fiori bianchi,  
cioccolato al latte, caramello**

## FLAVORE SENZA ZUCCHERO

L'acidità agrumata si presenta con sensazioni aromatiche di pompelmo rosa. Il corpo è morbido e liscio. L'amaro è pressoché assente.

## FLAVORE CON ZUCCHERO

Con lo zucchero le sensazioni sono di una gelee di agrumi e zucchero caramellato. Nel finale si percepiscono le note di biscotto e cioccolato al latte.

SCOPRI  
EL CERRO



F.lli  
**BONACCHI**  
*Caffè di Terroir*





# APANECA

*ferroir*

EL SALVADOR, Apaneca Ahuachapan  
Finca El Cerro

100% Arabica  
Bourbon Rosso

Naturale

# APANECA

MICRO LOTTO

## BOUQUET AROMATICO

**Frutta matura, fiori di caffè, mandarino**

## FLAVORE SENZA ZUCCHERO

L'aroma di mandarino va di pari passo con la leggera acidità percepita. Le sensazioni aromatiche floreali ci ricordano la pianta del caffè.

## FLAVORE CON ZUCCHERO

Gli aromi di frutta matura risaltano la dolcezza medio-alta.

SCOPRI  
APANECA



F.lli  
**BONACCHI**  
*Caffè di Terroir*



# VICTORIA

*Ferrocir*

MESSICO, Sierra Norte De Puebla  
Finca La Victoria

100% Arabica  
Oro Azteca

Lavato

# VICTORIA

SINGOLA ORIGINE

## BOUQUET AROMATICO

**Cacao amaro, limone, biscotto, foglia di tabacco**

## FLAVORE SENZA ZUCCHERO

In ingresso sensazioni di acidità tipica del limone lasciano subito lo spazio al gradevole amaro del cacao e foglia di tabacco.

## FLAVORE CON ZUCCHERO

Prime su tutte le sensazioni di miele e di scorza di agrumi ricoperta di cioccolato con un finale di biscotto.

SCOPRI  
LA VICTORIA



F.lli  
**BONACCHI**  
*Caffè di Terroir*



SIGNATURE  
*Serroir*

BRASILE  
100% Arabica  
Naturelle

# SIGNATURE

SINGOLA ORIGINE

## BOUQUET AROMATICO

**Cioccolato amaro, caramello, prugna disidratata**

## FLAVORE SENZA ZUCCHERO

Le sensazioni iniziali di cioccolato e caramello scuro evidenziano il piacevole tenore dell'amaro.

## FLAVORE CON ZUCCHERO

Le note di prugna disidratata e zucchero di canna accompagnano la dolcezza.

SCOPRI  
SIGNATURE



F.lli  
**BONACCHI**  
*Caffè di Terroir*

A close-up, macro photograph of a large pile of dark, roasted coffee beans. The beans are oval-shaped with a wrinkled texture and are densely packed together. The lighting creates highlights and shadows, emphasizing their three-dimensional form. The background is blurred, focusing attention on the beans in the foreground.

# TUCANO

*Terroir*

BRASILE

30% Arabica  
70% Robusta

Naturale

# TUCANO

BLEND

## BOUQUET AROMATICO

**Barrique, miele di castagno, amaretto**

## FLAVORE SENZA ZUCCHERO

L'amaro è ben riconoscibile nelle note aromatiche di barrique e miele di castagno.

## FLAVORE CON ZUCCHERO

L'importante dolcezza è accompagnata dalle forti note di melassa e amaretto. Il corpo è caratterizzato dall'elevata densità del liquido.

SCOPRI  
TUCANO



F.lli  
**BONACCHI**  
*Caffè di Terroir*





DECAF. 65%35

*ferroir*

BRASILE  
UGANDA

65% Arabica  
35% Robusta

# DECAF. 65%35

BLEND

## BOUQUET AROMATICO

**Cereali tostati, note balsamiche, cacao**

## FLAVORE SENZA ZUCCHERO

L'amaro è tipico delle caramelle alle erbe balsamiche.  
Seguono le note di cereali tostati.

## FLAVORE CON ZUCCHERO

La dolcezza rafforza le sensazioni già evidenti nella tazza  
senza zucchero e la nota di caramella diventa d'orzo.

SCOPRI  
DECAF. 65%35



F.lli  
**BONACCHI**  
*Caffè di Terroir*

# GUJI HAMBELA

MICRO LOTTO

## BOUQUET AROMATICO

**Mosto d'uva, frutta sciropata,  
pasta di mandorle e bergamotto**

## FLAVORE SENZA ZUCCHERO

Le sensazioni di mosto d'uva fermentato sono accompagnate da una percezione quasi alcolica della bevanda.

## FLAVORE CON ZUCCHERO

La dolcezza è evidenziata dalle sensazioni aromatiche di amarena sciropata, prugna disidratata e pasta di mandorle. La delicata acidità ci riporta sul finale a sensazioni di bergamotto.

SCOPRI  
GUJI HAMBELA



F.lli  
**BONACCHI**  
*Caffè di Terroir*





# GUJI HAMBELA

*Sferroir*

ETIOPIA, Oromia, Guji, Hambela  
Villaggio Benti Nenka

100% Arabica  
74114

Fermentazione anaerobica 7-10 giorni

**GEDEB**  
SINGOLA ORIGINE

## BOUQUET AROMATICO

**Bergamotto, thè nero, cioccolato,  
zucchero di canna**

## FLAVORE SENZA ZUCCHERO

La sensazione aromatica di thè nero al bergamotto accompagna la piacevole acidità e il leggerissimo amaro. Al secondo sorso emergono anche profumi floreali. Il finale è di leggero cacao.

## FLAVORE CON ZUCCHERO

La dolcezza fa da padrona con le note di panela, ovvero lo zucchero grezzo, con i suoi caratteristici aromi di caramello e frutta dolce. Il corpo è denso e morbido.

SCOPRI  
GEDEB



F.lli  
**BONACCHI**  
*Caffè di Terroir*



**GEDEB**  
*Terroir*

ETIOPIA, Gedeo, Gedeb,  
Villaggio Banko Taratu

100% Arabica  
74112, 74110

30% Naturale  
70% Lavato

# ASHOKA

BLEND

## BOUQUET AROMATICO

**Nocciola, cacao, croccantino al miele**

## FLAVORE SENZA ZUCCHERO

Il carattere aromatico è quello della frutta secca, in particolar modo mandorle e nocciole. Il cacao accompagna il piacevole amaro.

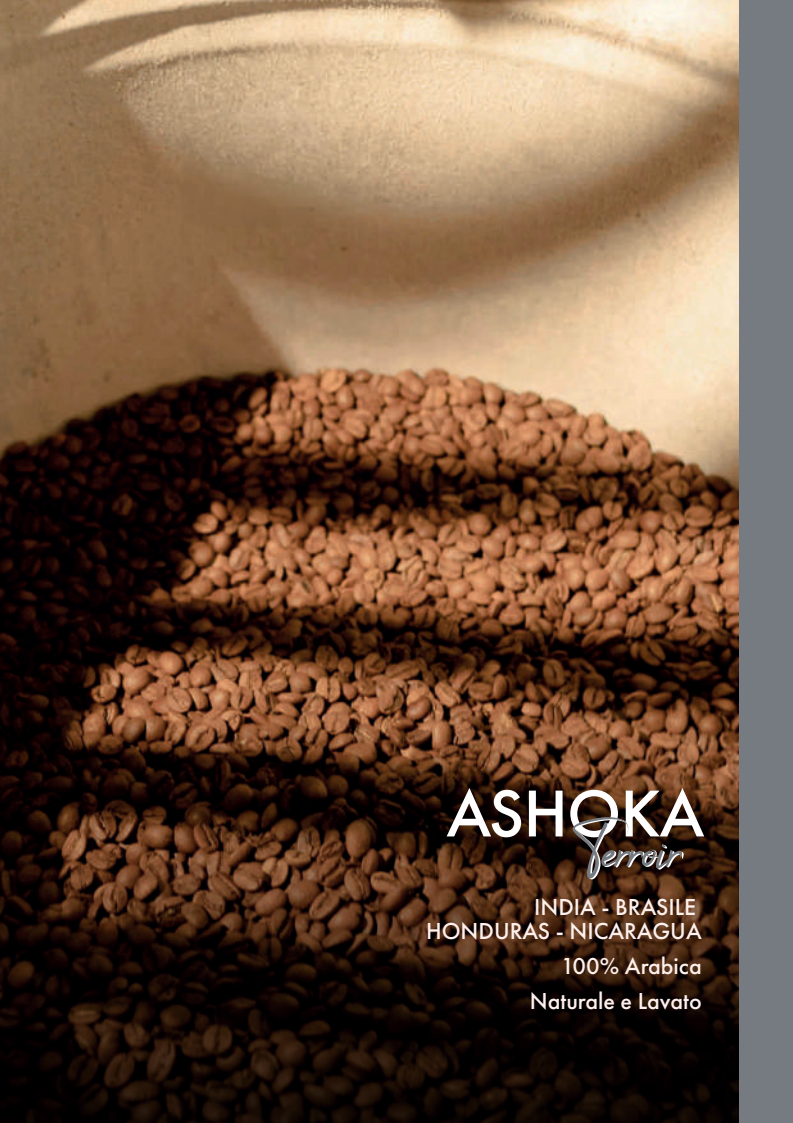
## FLAVORE CON ZUCCHERO

La nota di cacao diventa cioccolato e la nocciola diventa gianduia. Emergono le note di caramello, vaniglia e croccantino al miele.

SCOPRI  
ASHOKA



F.lli  
**BONACCHI**  
*Caffè di Terroir*



ASHOKA  
*Ferrouir*

INDIA - BRASILE  
HONDURAS - NICARAGUA

100% Arabica  
Naturale e Lavato



F.lli  
**BONACCHI**  
*Caffè di Terroir*

## TERROIR

Il Terroir è un concetto noto al mondo del vino, ma questa è **la prima volta** che un'azienda lo applica al **mondo del caffè**. Vuol dire tirare fuori il meglio da una determinata origine e varietà botanica, nel pieno rispetto della natura, unendo tutte le competenze e le conoscenze che la filiera possiede. Significa far **esprimere al meglio** le potenzialità di un prodotto, che sarà il risultato migliore possibile del connubio tra territori, varietà botanica e lavoro umano.

**Dal seme alla tazzina.**



F.lli  
**BONACCHI**  
*Caffè di Territor*

SCOPRI  
IL NOSTRO MONDO



+39 0573 1931080  
@bonacchicaffe