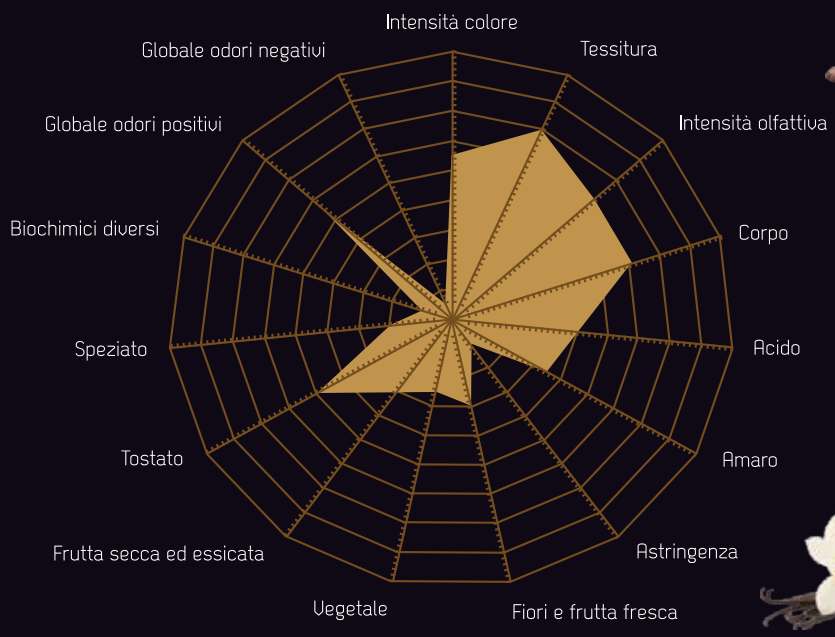
PARANÀ®

CAFFÈ

Espresso Italiano

la miscela premiata



L'Espresso Italiano si distingue per il suo corpo rotondo e vellutato, accompagnato da una complessa e profonda aromaticità. I sentori fruttati e vanigliati conferiscono a questa miscela un tocco di spiccata acidità floreale.
Nel suo retrogusto si ritrovano note di cacao e cioccolato fondente persistente al palato.

Provenienza: America Centrale, America del Sud, Africa, India

Confezione: busta da 1 Kg | Unità: 6 buste x imballo

Note Aromatiche Aroma notes			
Fruttate Fruity	●●●●○	Speziate Spicy	●●●●●
Fiorite Floral	●●●○○	Cioccolatose Chocolate	●●●●●
Agrumate Citrus	●●●○○	Nocciolate Hazelnut	●●●●●

Caratteristiche Organolettiche Organoleptic Characteristics			
Corpo Body	●●●●●	Dolcezza Sweetness	●●●●●
Acidità Acidity	●●●○○	Aroma Aroma	●●●●●
Equilibrio Balance	●●●●●	Intensità Intensity	●●●●●

MEDAGLIA D'ORO
International Coffee Tasting 2008

GOLD MEDAL INTERNATIONAL COFFEE TASTING ASIA 2013

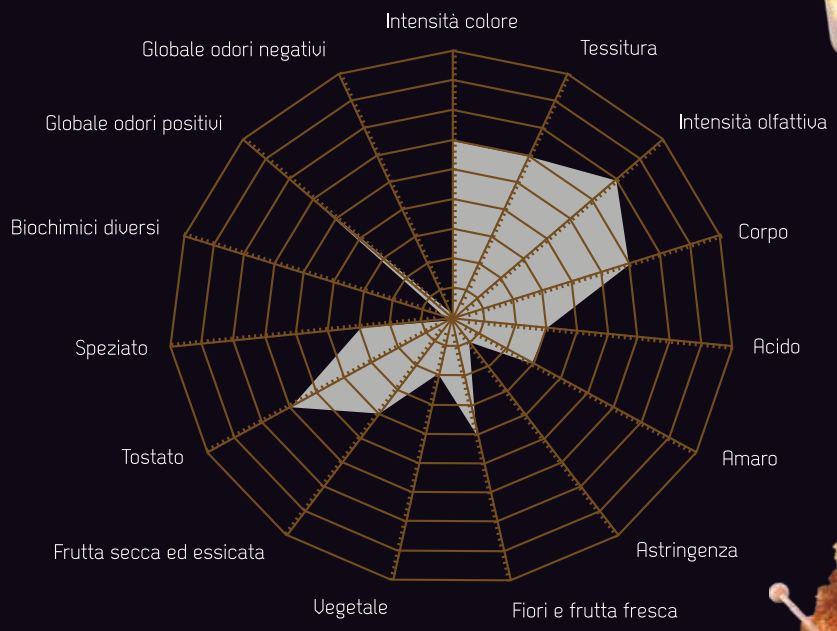
Nell'edizione italiana del 2008 e in quella asiatica del 2013 dell'International Coffee Tasting, il concorso organizzato dall'Istituto Internazionale Assaggiatori di Caffè, ha ottenuto il massimo riconoscimento per la produzione dell'Espresso Italiano (in grani) premiato nella categoria Miscele Italiane per Espresso Bar.

ESPRESSO ITALIANO

Espresso Italiano di Caffè Paranà è una miscela certificata INEI, che significa che il suo gusto e il suo aroma sono risultati all'assaggio coerenti con il profilo sensoriale dell'espresso perfetto, identificato da una ricerca che ha coinvolto migliaia di consumatori ed esperti del settore.

Extra Bar Premium

corposo ed elegante



La fusione tra Arabiche centroamericane e Robusta Indiana danno origine a una miscela piena di note mielose fruttate e vanigliate, abbinate all'elegante e corposa rotondità che lascia in bocca un marcato tocco di spezie e nocciolato che richiamano l'aroma del buon cacao e delle ricche e intense sfaccettature di miele e malto.

Provenienza: America Centrale, America del Sud, Africa, India

Confezione: busta da 1 Kg | Unità: 6 buste x imballo

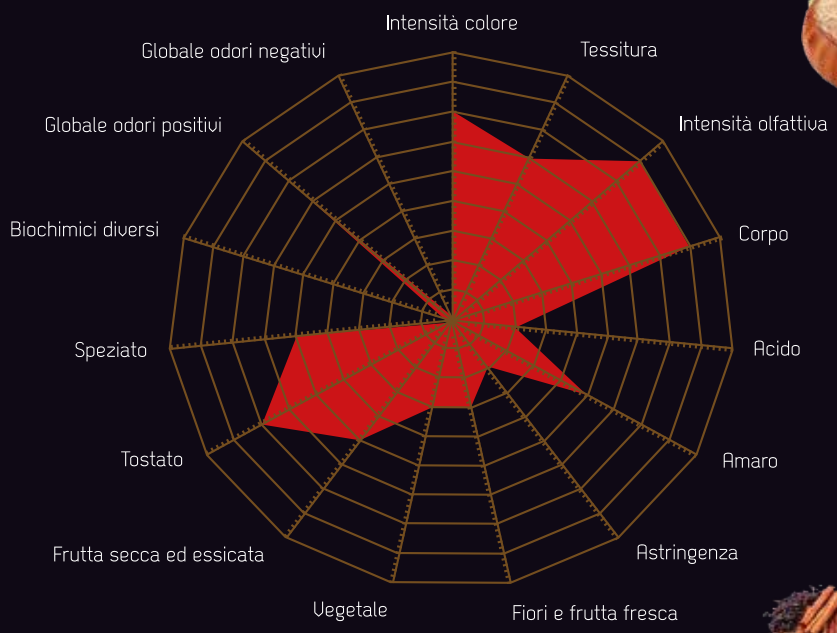
Note Aromatiche Aroma notes			
Fruttate Fruity	☕☕☕☕☕	Speziate Spicy	☕☕☕☕☕
Fiorite Floral	☕☕☕☕☕	Cioccolatose Chocolate	☕☕☕☕☕
Mielose Honey	☕☕☕☕☕	Nocciolate Hazelnut	☕☕☕☕☕
Malto Malt	☕☕☕☕☕		

Caratteristiche Organolettiche Organoleptic Characteristics			
Corpo Body	☕☕☕☕☕	Dolcezza Sweetness	☕☕☕☕☕
Acidità Acidity	☕☕☕☕☕	Aroma Aroma	☕☕☕☕☕
Equilibrio Balance	☕☕☕☕☕	Intensità Intensity	☕☕☕☕☕

Extra Bar Premium di Caffè Paranà è una miscela certificata INEI, che significa che il suo gusto e il suo aroma sono risultati all'assaggio coerenti con il profilo sensoriale dell'espresso perfetto, identificato da una ricerca che ha coinvolto migliaia di consumatori ed esperti del settore.

Extra Bar

corpo cremoso, sapore robusto



La miscela Extra Bar è composta dai migliori caffè Robusta e Arabica. Di corpo cremoso, e sapore robusto con spiccati sentori speziati e una leggera nota amara, che sfocia in un retrogusto di cioccolato fondente.

Provenienza: America Centrale, America del Sud, Africa, India

Confezione: busta da 1 Kg | Unità: 6 buste x imballo

Note Aromatiche Aroma notes

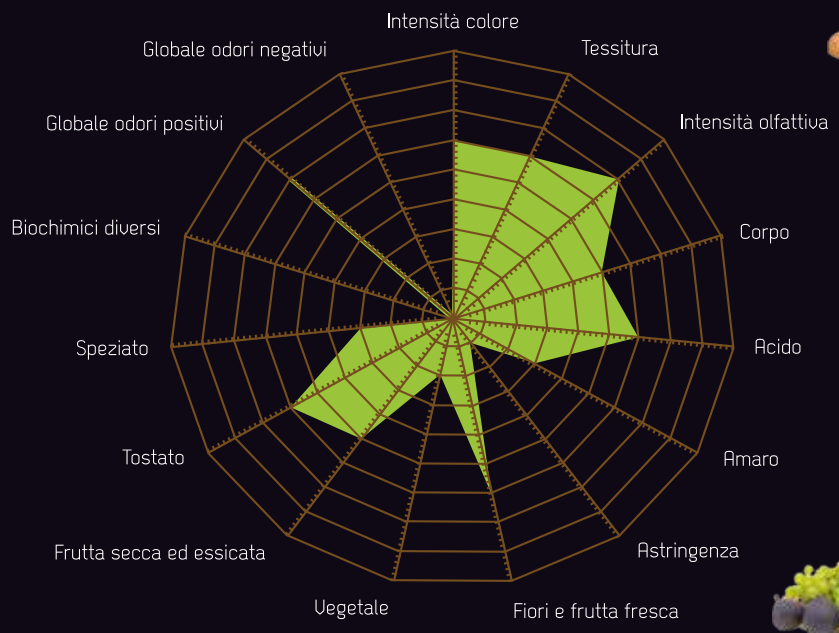
Fruttate Fruity	●●●●○	Cioccolatose Chocolate	●●●●○
Mielose Honey	●●○○○	Nocciolate Hazelnut	●●●○○
Speziate Spicy	●●●●●		

Caratteristiche Organolettiche Organoleptic Characteristics

Corpo Body	●●●●●	Dolcezza Sweetness	●●●○○
Acidità Acidity	●●○○○	Aroma Aroma	●●●○○
Equilibrio Balance	●●●○○	Intensità Intensity	●●●●○

Organic Fairtrade

miscela gourmet



Miscela selezionata 100% Arabica dal gusto dolce e delicato, con una spiccata acidità e aromaticità floreale. Le note di cacao e speziato lasciano un sapore pieno e un particolare retrogusto vivace e vanigliato, che rende questo prodotto un miscela gourmet per caffè espresso.

Provenienza: America Centrale

Confezione: busta da 1 Kg | Unità: 6 buste x imballo

Note Aromatiche Aroma notes			
Fruttate Fruity	●●●●○	Speziate Spicy	●●●○○
Fiorite Floral	●●●●●	Cioccolatose Chocolate	●●●●●
Agrumate Citrus	●●●●○	Mandorlate Almond	●●●○○

Caratteristiche Organolettiche Organoleptic Characteristics			
Corpo Body	●●●○○	Dolcezza Sweetness	●●●●●
Acidità Acidity	●●●○○	Aroma Aroma	●●●●●
Equilibrio Balance	●●●●●	Intensità Intensity	●●●●○

FAIRTRADE®

Le migliori qualità di pura arabica provenienti da Agricoltura Biologica, coltivate sopra i 1.500 m di altitudine da piccole cooperative del centro e del sud America. Una produzione affidata all'accurata sapienza dei metodi naturali ed artigianali, certificata e garantita dal marchio indipendente International Fairtrade, secondo gli standard internazionali del Commercio Equo e Solidale.

CERTIFICATO ICEA BIOLOGICO
OPERATORE CONTROLLATO
G2062

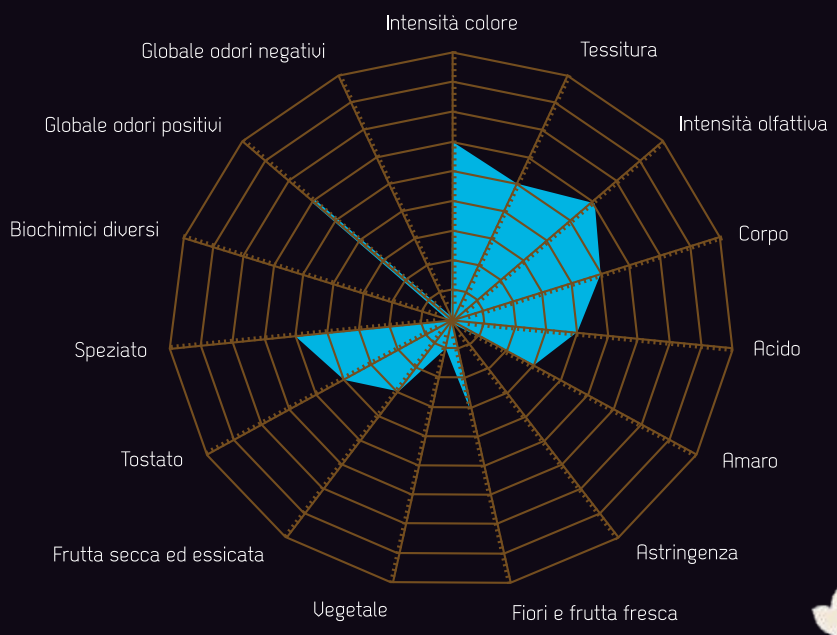
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006
AGRICOLTURA NON UE

L'acquisto di questo prodotto permette il miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro dei piccoli produttori nei paesi in via di sviluppo e favorisce la protezione dell'ambiente.

È così che CAFFÈ PARANÀ realizza questa coscienziosa scelta di abbracciare le produzioni BIOLOGICHE e la cultura FAIRTRADE nel mondo, unendo la sapienza e il gusto italiano per il caffè all'impegno nella difesa dei valori per la terra garantendo sempre ai suoi clienti un aroma inconfondibile che accarezza i sensi.

Espresso Decaffeinato

qualità senza caffeina



Questa miscela conserva il sapore intenso e profondo di un vero espresso italiano. Il Decaffeinato Paranà, ad alta digeribilità e con un contenuto ridotto di caffeina, è composto da pregiata Arabica elaborata con uno dei migliori metodi di decaffeinizzazione. Ne risulta una crema densa e nocciolata che produce aromi pieni e caramellati seguiti da sentori di cioccolato e vaniglia.

Provenienza: America Centrale

Confezione: busta da 1 Kg | Unità: 6 buste x imballo

Note Aromatiche Aroma notes

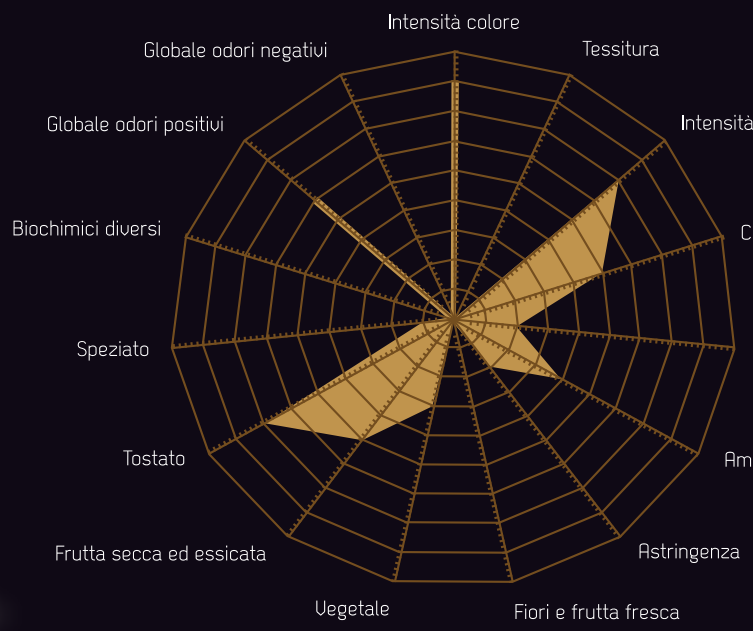
- Fruttate Fruity
- Caramello Caramel
- Vanigliate Vanilla
- Cioccolatose Chocolate
- Nocciolate Hazelnut

Caratteristiche Organolettiche Organoleptic Characteristics

- Corpo Body
- Acidità Acidity
- Equilibrio Balance
- Dolcezza Sweetness
- Aroma Aroma
- Intensità Intensity

Espresso Italiano macinato

rotondo e intenso



Miscela dal corpo cremoso, rotondo e vellutato, dal sapore robusto e spiccato, con sentori di speziato e di cioccolato e con una gradevole nota affumicata. Nel suo retrogusto si ritrovano note di cacao persistenti al palato.

Provenienza: America del Sud, India

Confezione: barattolo da 250 gr | Unità: 12 barattoli x imballo

Note Aromatiche Aroma notes			
Fruttate Fruity	●●●●○	Speziate Spicy	●●●●○
Fiorite Floral	●●●○○	Cioccolatose Chocolate	●●●○○
Agrumate Citrus	●●●○○	Nocciolate Hazelnut	●●●○○

Caratteristiche Organolettiche Organoleptic Characteristics			
Corpo Body	●●●●○	Dolcezza Sweetness	●●●●○
Acidità Acidity	●●●○○	Aroma Aroma	●●●●○
Equilibrio Balance	●●●●○	Intensità Intensity	●●●●○

Espresso Italiano in grani

gusto rotondo e intenso pronto per la macinatura

Tutto il gusto originale dell'Espresso Italiano in grani nel piccolo formato da 250gr, ma con il vantaggio ulteriore di poterlo gustare anche a casa appena macinato. Il sapore spiccato e robusto con sentori di speziato e cioccolato rimangono inalterati. Per veri intenditori.

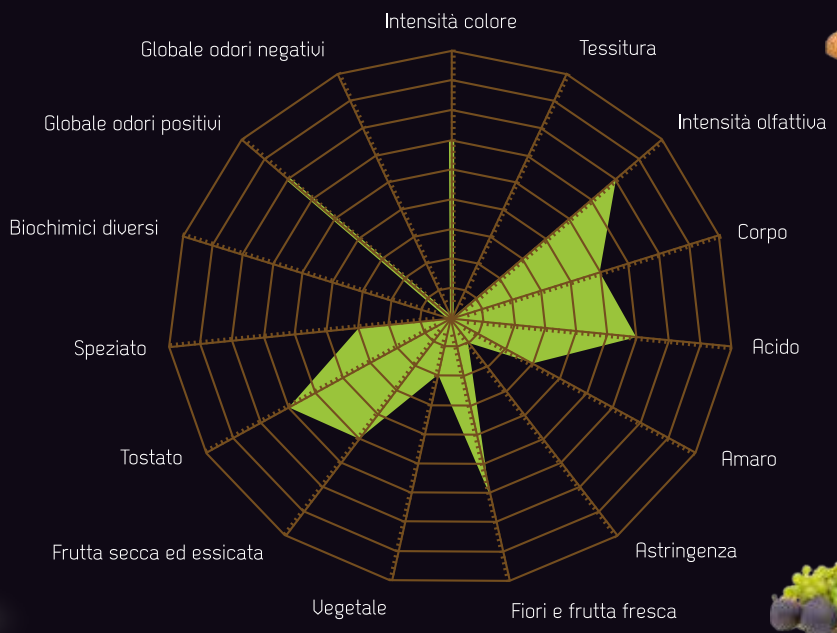
Provenienza: America del Sud, India

Confezione: barattolo da 250 gr | Unità: 12 barattoli x imballo

Note Aromatiche Aroma notes				Caratteristiche Organolettiche Organoleptic Characteristics			
Fruttate Fruity	☕☕☕☕☕	Speziate Spicy	☕☕☕☕☕	Corpo Body	☕☕☕☕☕	Dolcezza Sweetness	☕☕☕☕☕
Fiorite Floral	☕☕☕☕☕	Cioccolatose Chocolate	☕☕☕☕☕	Acidità Acidity	☕☕☕☕☕	Aroma Aroma	☕☕☕☕☕
Agrumate Citrus	☕☕☕☕☕	Nocciolate Hazelnut	☕☕☕☕☕	Equilibrio Balance	☕☕☕☕☕	Intensità Intensity	☕☕☕☕☕

Organic Fairtrade

miscela gourmet



Miscela selezionata 100% Arabica dal gusto dolce e delicato, con una spiccata acidità e aromaticità floreale. Le note di cacao e speziato lasciano un sapore pieno e un particolare retrogusto vivace e vanigliato, che rende questo prodotto un miscela gourmet per caffè espresso.

Provenienza: America Centrale

Confezione: barattolo da 250 gr | Unità: 12 barattoli x imballo

Note Aromatiche Aroma notes			
Fruttate Fruity	●●●●○	Speziate Spicy	●●●○○
Fiorite Floral	●●●●●	Cioccolatose Chocolate	●●●●●
Agrumate Citrus	●●●●○	Mandorlate Almond	●●●○○

Caratteristiche Organolettiche Organoleptic Characteristics			
Corpo Body	●●●○○	Dolcezza Sweetness	●●●●●
Acidità Acidity	●●●○○	Aroma Aroma	●●●●●
Equilibrio Balance	●●●●●	Intensità Intensity	●●●●○

FAIRTRADE®

Le migliori qualità di pura arabica provenienti da Agricoltura Biologica, coltivate sopra i 1.500 m di altitudine da piccole cooperative del centro e del sud America. Una produzione affidata all'accurata sapienza dei metodi naturali ed artigianali, certificata e garantita dal marchio indipendente International Fairtrade, secondo gli standard internazionali del Commercio Equo e Solidale.

CERTIFICATO ICEA BIOLOGICO
OPERATORE CONTROLLATO
G2062

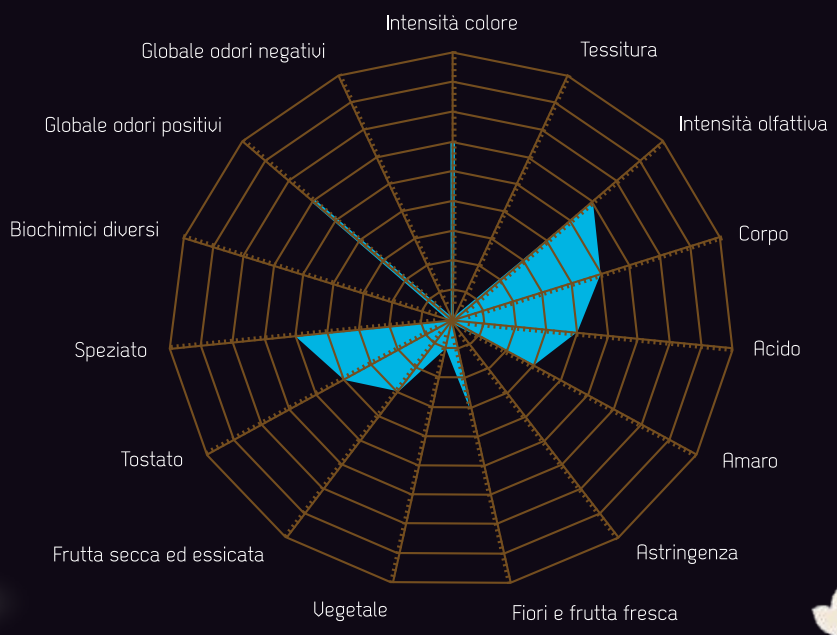
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006
AGRICOLTURA NON UE

L'acquisto di questo prodotto permette il miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro dei piccoli produttori nei paesi in via di sviluppo e favorisce la protezione dell'ambiente.

È così che CAFFÈ PARANÀ realizza questa coscienziosa scelta di abbracciare le produzioni BIOLOGICHE e la cultura FAIRTRADE nel mondo, unendo la sapienza e il gusto italiano per il caffè all'impegno nella difesa dei valori per la terra garantendo sempre ai suoi clienti un aroma inconfondibile che accarezza i sensi.

Espresso Decaffeinato

qualità senza caffeina



Questa miscela conserva il sapore intenso e profondo di un vero espresso italiano. Il Decaffeinato Paranà, ad alta digeribilità e con un contenuto ridotto di caffeina, è composto da pregiata Arabica elaborata con uno dei migliori metodi di decaffeinizzazione. Ne risulta una crema densa e nocciolata che produce aromi pieni e caramellati seguiti da sentori di cioccolato e vaniglia.

Provenienza: America Centrale

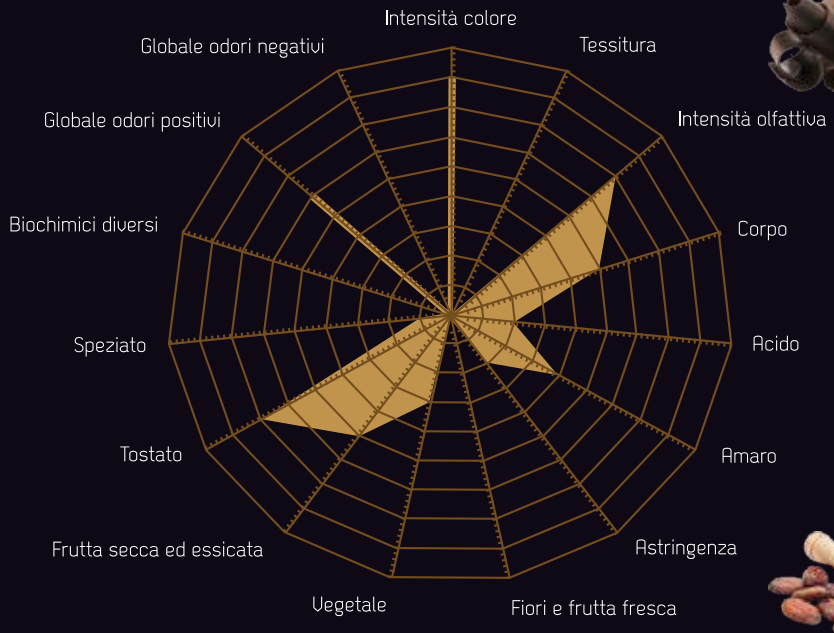
Confezione: barattolo da 250 gr | Unità: 12 barattoli x imballo

Note Aromatiche Aroma notes			
Fruttate Fruity		Cioccolatose Chocolate	
Caramello Caramel		Nocciolate Hazelnut	
Vanigliate Vanilla			

Caratteristiche Organolettiche Organoleptic Characteristics			
Corpo Body		Dolcezza Sweetness	
Acidità Acidity		Aroma Aroma	
Equilibrio Balance		Intensità Intensity	

Espresso Italiano

simbolo del Made in Italy



L'Espresso Italiano si distingue per il suo corpo rotondo e vellutato, accompagnato da una complessa e profonda aromaticità. I sentori fruttati e vanigliati conferiscono a questa miscela un tocco di spiccata acidità floreale.
Nel suo retrogusto si ritrovano note di cacao e cioccolato fondente persistente al palato.

Provenienza: America del Sud, India

Confezione: da 18 cialde | Unità: 12 scatole x imballo
Confezione da 150 cialde

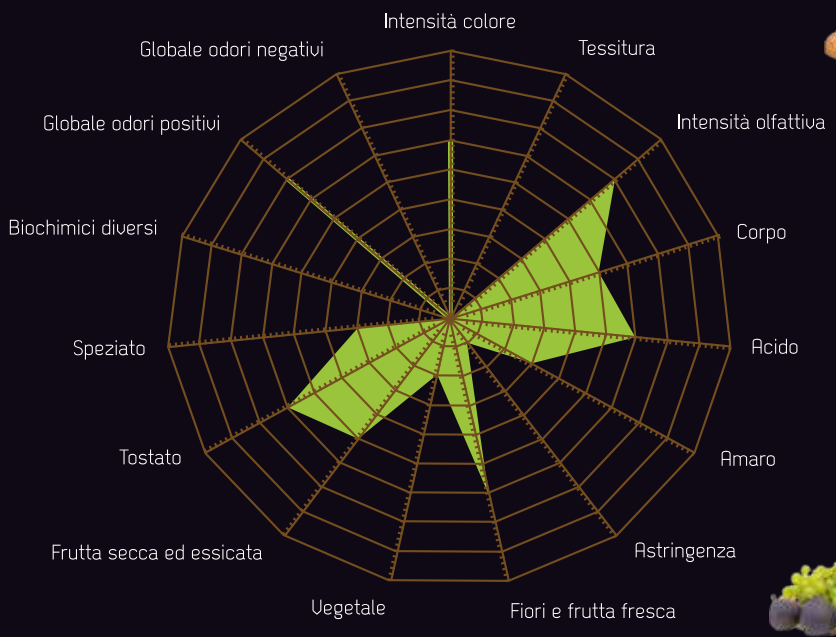
Note Aromatiche Aroma notes			
Fruttate Fruity		Speziate Spicy	
Fiorite Floral		Cioccolatose Chocolate	
Agrumate Citrus		Nocciolate Hazelnut	

Caratteristiche Organolettiche Organoleptic Characteristics			
Corpo Body		Dolcezza Sweetness	
Acidità Acidity		Aroma Aroma	
Equilibrio Balance		Intensità Intensity	

Nell'edizione asiatica del 2017 dell'International Coffee Tasting, il concorso organizzato dall'Istituto Internazionale Assaggiatori di Caffè, ha ottenuto il massimo riconoscimento per la produzione dell'Espresso Italiano (in cialde) premiato nella categoria Miscela Espresso Italiano in Monodose.

Organic Fairtrade

miscela gourmet



Miscela selezionata 100% Arabica dal gusto dolce e delicato, con una spiccata acidità e aromaticità floreale. Le note di cacao e speziato lasciano un sapore pieno e un particolare retrogusto vivace e vanigliato, che rende questo prodotto un miscela gourmet per caffè espresso.

Provenienza: America Centrale

Confezione: da 18 cialde | Unità: 12 scatole x imballo

Note Aromatiche Aroma notes			
Fruttate Fruity	●●●●○	Speziate Spicy	●●●○○
Fiorite Floral	●●●●●	Cioccolatose Chocolate	●●●●●
Agrumate Citrus	●●●●○	Mandorlate Almond	●●●○○

Caratteristiche Organolettiche Organoleptic Characteristics			
Corpo Body	●●●○○	Dolcezza Sweetness	●●●●●
Acidità Acidity	●●●○○	Aroma Aroma	●●●●●
Equilibrio Balance	●●●●●	Intensità Intensity	●●●●○

FAIRTRADE®

Le migliori qualità di pura arabica provenienti da Agricoltura Biologica, coltivate sopra i 1.500 m di altitudine da piccole cooperative del centro e del sud America. Una produzione affidata all'accurata sapienza dei metodi naturali ed artigianali, certificata e garantita dal marchio indipendente International Fairtrade, secondo gli standard internazionali del Commercio Equo e Solidale.

CERTIFICATO ICEA BIOLOGICO
OPERATORE CONTROLLATO
G2062

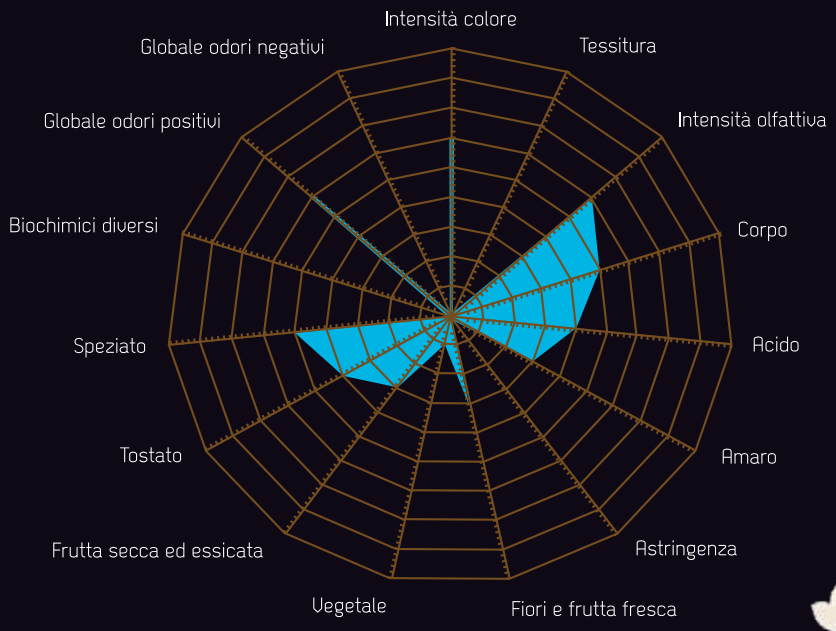
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006
AGRICOLTURA NON UE

L'acquisto di questo prodotto permette il miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro dei piccoli produttori nei paesi in via di sviluppo e favorisce la protezione dell'ambiente.

È così che CAFFÈ PARANÀ realizza questa coscienziosa scelta di abbracciare le produzioni BIOLOGICHE e la cultura FAIRTRADE nel mondo, unendo la sapienza e il gusto italiano per il caffè all'impegno nella difesa dei valori per la terra garantendo sempre ai suoi clienti un aroma inconfondibile che accarezza i sensi.

Espresso Decaffeinato

qualità senza caffeina



Questa miscela conserva il sapore intenso e profondo di un vero espresso italiano. Il Decaffeinato Paranà, ad alta digeribilità e con un contenuto ridotto di caffeina, è composto da pregiata Arabica elaborata con uno dei migliori metodi di decaffeinizzazione. Ne risulta una crema densa e nocciolata che produce aromi pieni e caramellati seguiti da sentori di cioccolato e vaniglia.

Provenienza: America Centrale

Confezione da 150 cialde

Note Aromatiche Aroma notes

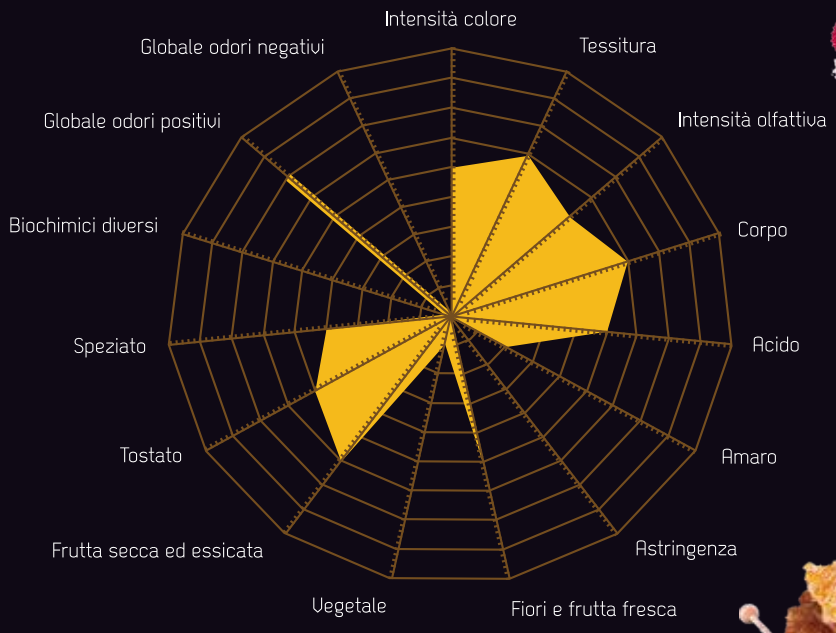
- Fruttate Fruity
- Caramello Caramel
- Vanigliate Vanilla
- Cioccolatose Chocolate
- Nocciolate Hazelnut

Caratteristiche Organolettiche Organoleptic Characteristics

- Corpo Body
- Acidità Acidity
- Equilibrio Balance
- Dolcezza Sweetness
- Aroma Aroma
- Intensità Intensity

Monorigine Guatemala

eleganza e armonia



Potente e sublime come la natura dei vulcani che caratterizzano il territorio Guatamalteco, cosi è la coltivazione di questa particolare monorigine centro-americana, coltivata in montagna ad un altezza dai 1400-1600 mt slm e per questo classificata SHB (Strictly Hard Bean). È un caffè elegante e ben bilanciato dal gusto pieno e complesso, che si distingue per la sua ricca e armoniosa aromaticità, di sublime corposità e rotondità nel sapore, abbinata a una equilibrata acidità con sentori floreali e fruttati, con restrogusto di cacao e nocciola.

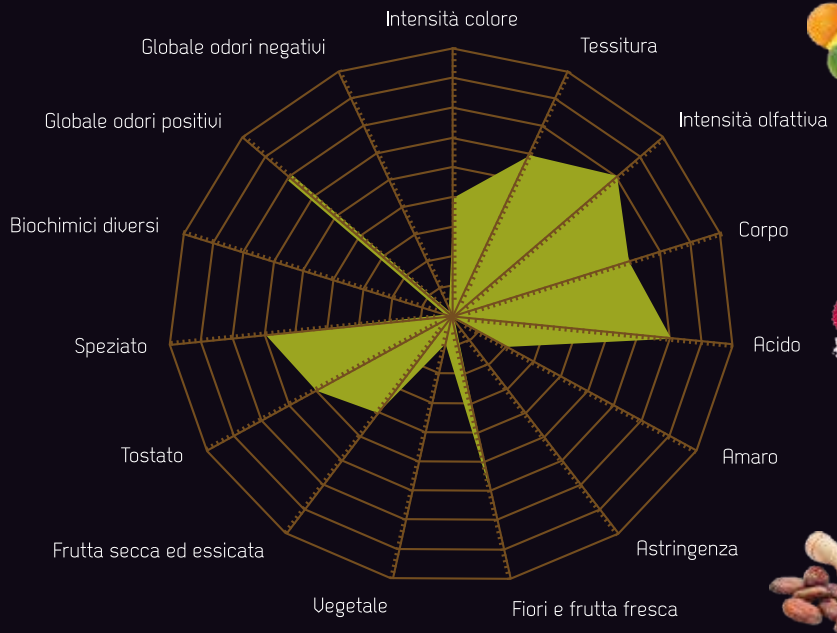
Provenienza: Guatemala

Confezione: da 18 cialde | Unità: 12 scatole x imballo

Note Aromatiche Aroma notes				Caratteristiche Organolettiche Organoleptic Characteristics			
Fruttate Fruity	☕☕☕☕☕	Speziate Spicy	☕☕☕☕☕	Corpo Body	☕☕☕☕☕	Dolcezza Sweetness	☕☕☕☕☕
Fiorite Floral	☕☕☕☕☕	Cioccolatose Chocolate	☕☕☕☕☕	Acidità Acidity	☕☕☕☕☕	Aroma Aroma	☕☕☕☕☕
Agrumate Citrus	☕☕☕☕☕	Mandorlate Almond	☕☕☕☕☕	Equilibrio Balance	☕☕☕☕☕	Intensità Intensity	☕☕☕☕☕

Monorigine Ethiopia

note speziate da terre millenarie



Arabica d'altura coltivata fra i 1200 – 2000 mt s.l.m. un'esperienza gustativa dolcemente straordinaria, dal sapore nobile, con una nota piccante ed un acidità estremamente marcata, con note floreali, fruttate e agrumate, è una sinfonia di sublimi sapori, con un particolare tocco di cacao nel retrogusto finale, che evocano il carattere sublime della terra millenaria dell'Africa, che continua a produrre chicchi della migliore varietà, dalla complessa e potente aromaticità.

Provenienza: Etiopia

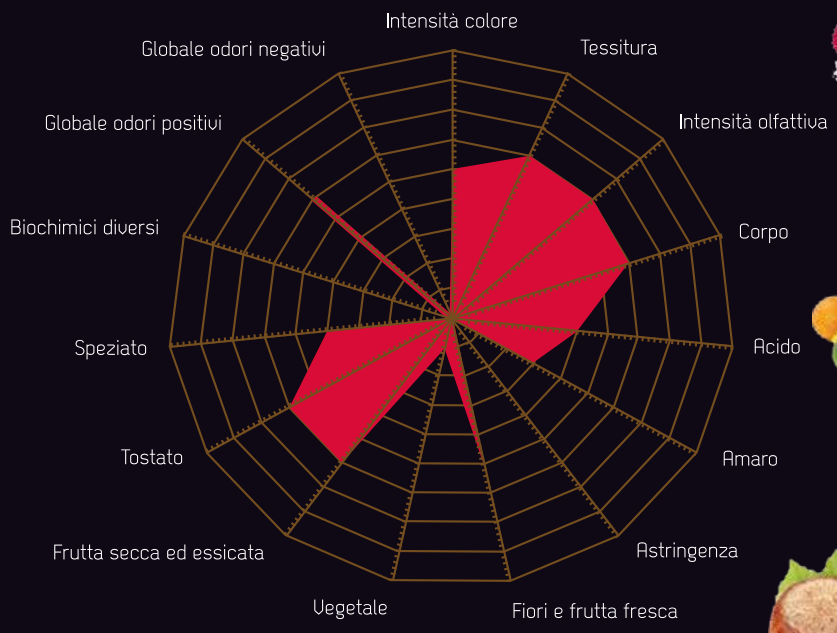
Confezione: da 18 cialde | Unità: 12 scatole x imballo

Note Aromatiche Aroma notes			
Fruttate Fruity	☕☕☕☕☕	Cioccolatose Chocolate	☕☕☕☕☕
Caramello Caramel	☕☕☕☕☕	Nocciolate Hazelnut	☕☕☕☕☕
Vanigliate Vanilla	☕☕☕☕☕	Mandorlate Almond	☕☕☕☕☕

Caratteristiche Organolettiche Organoleptic Characteristics			
Corpo Body	☕☕☕☕☕	Dolcezza Sweetness	☕☕☕☕☕
Acidità Acidity	☕☕☕☕☕	Aroma Aroma	☕☕☕☕☕
Equilibrio Balance	☕☕☕☕☕	Intensità Intensity	☕☕☕☕☕

Monorigine Brasile

per veri gourmet del caffè



Caffè di pregiata qualità dal gusto morbido ed equilibrato, coltivato fra gli 800 – 1300 mt s.l.m. con aroma deciso e delicato. In esso si riconoscono note di vaniglia frutta secca ed essiccata che risaltano su un buon corpo tondo e soave. Un caffè che si contraddistingue per la sua ricchezza e fine acidità, evidenti sono le note di cioccolato arricchite da sentori di caramello e pane tostato nel retrogusto.

Provenienza: Brasile

Confezione: da 18 cialde | Unità: 12 scatole x imballo

Note Aromatiche Aroma notes			
Fruttate Fruity	●●○○○	Speziate Spicy	●●●○○
Fiorite Floral	●●○○○	Cioccolatose Chocolate	●●●○○
Agrumate Citrus	●●○○○	Nocciolate Hazelnut	●●●●○

Caratteristiche Organolettiche Organoleptic Characteristics			
Corpo Body	●●●○○	Dolcezza Sweetness	●●●●●
Acidità Acidity	●●●●○	Aroma Aroma	●●●●●
Equilibrio Balance	●●●●●	Intensità Intensity	●●●●○

Merchandising

gusto e design del Made in Italy

Tazze da espresso e cappucino
Espresso and cappuccino cups

QUALITÀ IN TAZZINA. Ogni buon contenuto ha bisogno del giusto vestito.
Ecco allora che un caffè di qualità, come quello Paranà, per essere gustato nel modo giusto deve essere servito e assaggiato in tazzine adatte all'occasione.

La cura per i dettagli di Paranà arriva fino alla scelta delle tazzine del caffè che, oltre ad avere un design elegante e moderno, sono progettate per poter cogliere al meglio tutti gli aromi di questa preziosa bevanda.

Chi sceglie Paranà ha a disposizione una intera gamma di accessori che, oltre a far godere appieno della qualità del caffè, vestono il bar da testimonial del buon gusto e del Made in Italy.

Anche e soprattutto all'estero, dove i locali Paranà sono immediatamente identificabili.

Per offrire ai propri clienti un'esperienza unica, fatta di una eleganza tutta Italiana, universalmente riconosciuta.

Porta tovaglioli
Napkin dispenser

Insegna da muro
Wall sign

Bicchierino in plastica
Plastic cup

Cioccolatini
Chocolate

Porta bustine e zucchero
Packet and sugar dispenser

Maglietta e grembiule
T-shirt and apron