



Orlandi Passion®
Happy Lifestyle

CAFFE' CIOCCOLATO PASTICCERIA



Orlandi **Passion**[®]
Happy Lifestyle

MAESTRI TORREFATTORI - PASTICCERI - CIOCCOLATIERI



Le ultime ricerche e studi hanno negli anni determinato che i processi di lavorazione (tostatura del caffè e la miscela), le diverse tipologie di materia prima (il caffè crudo), lo stoccaggio delle materie prime (contaminazione del caffè crudo) i macchinari e le procedure-trattamenti termici utilizzati possono rilasciare nel caffè presenze di composti pericolosi per la salute dell'uomo (come ad esempio gli idrocarburi policiclici aromatici). L' Arabica, per esempio, ha molti meno Acidi Clorogenici della Robusta, i quali contribuiscono all'astringenza di un caffè. Diverse curve di tostatura del caffè possono ridurre la concentrazione di alcune sostanze tossiche e aumentare invece quelle sostanze che possono essere utilizzate come fibra dai batteri del colon, o diversamente ridurre la secrezione acida e il Ph nello stomaco.

I caffè possono essere prodotti per ridurre al minimo i composti nocivi ed esaltare le mille e oltre sostanze utili per la salute contenute nella bevanda finale.

Il caffè, se trattato correttamente, è un potente antiossidante ed è ricco di acidi grassi essenziali come Omega-3 e Omega -6.

+ DOLCE + INTEGRO + PURO = IL GUSTO ORLANDI PASSION®



ORLANDI PASSION®: LE RADICI

È dal 1917 che la nostra famiglia crede nel **made in Italy e nei suoi valori più veri**. Non poteva che essere il caffè e ciò che di piacevole gli ruota intorno l'attività principale (core business) della nostra famiglia. La nostra storia viene dal passato, in un'Italia di attrito, di quella Milano progressista che tra gli anni 1912 e 1923 vede nascere i primi circoli esclusivamente femministi.

In questa fervente atmosfera culturale la nostra antenata, **Margherita Orlandi Cavallotti**, si appassiona alla cucina futurista e alle rivoluzioni tecnologiche che cambieranno per sempre il modo di vivere

della gente. Tra queste passioni trova la macchina da caffè espresso che veniva, per la prima volta nel mondo, costruita a pochi passi da casa e che avrebbe ben presto cambiato il volto delle caffetterie milanesi.

Margherita apre così **El Caferin (1917), uno dei primi bar pasticceria-degustazione ad adoperare una macchina da caffè espresso** in Italia.

leri come oggi, la passione per il caffè, l'innovazione e i valori reali del rapporto tra le persone sono il fulcro della filosofia Orlandi Passion®.





LA FILOSOFIA ORLANDI PASSION®

Con l'ausilio della tecnologia, di una continua formazione e di un'attività di ricerca e sviluppo, ci appropriamo delle innovazioni, rievocando un ritrovato made in Italy. Un'ottica coerente con il passato. Matura e stratificata. Con senso di responsabilità e con linearità verso le persone e i mercati, la Orlandi Passion® non suggerisce come essere felici, ma lavora con umiltà, competenza e passione, per poter creare le condizioni oggettive del ben vivere, da qui il nostro motto: **Happy Lifestyle®**.

Abbiamo a cuore la ricerca del benessere nell'economia della felicità, dove la credibilità, la sincerità e l'emozione per l'esperienza dell'utilizzo di prodotti e

servizi ci aiuta a guadagnare, ogni giorno, la fiducia dei nostri clienti.

A noi non interessa solo vendere qualche chilo di caffè in più, ma ci interessano il benessere e la felicità delle persone che spendono i loro soldi per stare bene nel consumo e per godere di un'esperienza sensoriale utile.

Questa è la filosofia che ispira le creazioni della nostra linea *Private Gourmet Collection®*: non solo prodotti, ma un vero e proprio viaggio esperienziale, di avventura e scoperta nel mondo del **caffè, della cioccolateria e della pasticceria.**





CONCEDITI UN'ESPERIENZA

Tutti i nostri prodotti sono realizzati con lavorazioni dedicate nel **pieno rispetto dei tempi dell'uomo**. Un'alta formazione, continua e costante, e tecniche di lavorazione esclusive sono fondamentali per fare **la differenza per Te**. Impieghiamo molto tempo nella scelta della materia prima migliore perchè la cura dei dettagli è fondamentale per assicurare un prodotto eccellente, elegante ed equilibrato nei sapori. Alla Orlandi Passion® la qualità è sempre prioritaria rispetto alla quantità; per questo qualcuno troverà il nostro modo di agire poco orientato alle vendite di grandi numeri, ma in fin dei conti è ciò che vogliamo: **farci trovare e farci scegliere solo**

dai clienti che ricercano il prodotto e il piacere che deriva dalle cose ben fatte.

Con il nostro lavoro vorremmo rendere la vostra vita più felice, anche se solo nel piccolo gesto di un caffè.

Concediti un'esperienza: inizia un viaggio sensoriale profondo e ricco di sapori esplorando la nostra linea *Private Gourmet Collection*®.

Orlandi Passion®: **Happy Lifestyle**®.





RASSEGNA STAMPA

Mauro Cipolla, titolare di Orlandi Passion®, è autore di opere letterarie, relatore a conferenze internazionali. Su di lui sono stati scritti centinaia di articoli nel settore del caffè negli ultimi decenni. La **Società Dante Alighieri** lo nomina membro onorario per aver contribuito a diffondere la cultura italiana.

Rivista internazionale The Gourmet Retailer

“Imprenditore che ha contribuito ad evolvere il settore del caffè e lo si descrive come promotore della prima Business Coffee Accademy” al mondo.

Il Bar Giornale

Lo ha definito il precursore della “latte art”.

Il Resto del Carlino

“Mauro Cipolla Artigiano del Caffè. Ha contribuito

alla diffusione della cultura del caffè e dell’espresso italiano in tutto il mondo”.

Riviera Oggi

“Le dieci cose da sapere prima di bere un caffè- by Mauro Cipolla Orlandi Passion®”.

Gambero Rosso

Lo definisce titolare di “Un piccolo tempio di cose buone”.

Specialty Coffee Association of Europe

“Mauro Cipolla emigrò a Seattle negli Stati Uniti per esportare la cultura del caffè di qualità”.

Federazione Italiana Cuochi

“Uno Chef a scuola di torrefazione caffè dalla Orlandi Passion®”.





“Nel mondo nulla di grande è stato fatto senza passione”

G.Hegel



IL CAFFÈ

Private Gourmet®
Collection



COME SCEGLIAMO IL CAFFÈ CRUDO

In natura esistono 4500 varietà della pianta del caffè per 60 specie differenti. Il caffè Arabica, **se ben scelto e ben tostato e miscelato**, ha un ottimo corpo vellutato, è molto aromatico, non è amaro e persiste nel tempo. Il caffè Robusta ha molto corpo schiumoso, odori spesso vicini alla terra sporca, legno e gomma bruciata, è molto amaro e ha molta più caffeina rispetto all'arabica. **Noi lavoriamo solo arabica di prima qualità, ottenuta da lavorazioni agricole manuali tradizionali. Non basta però dire arabica per parlare di qualità.** Nel mercato esistono arabiche da pochi euro al chilo fino a centinaia di euro. È necessario saper selezionare il prodotto migliore se si persegue l'eccellenza.

Il nostro lavoro inizia con la scelta dei campioni di caffè crudo della specie Coffea Arabica provenienti da diverse parti del mondo.

Nel nostro Laboratorio si decide, per ogni partita, quale caffè crudo acquistare in merito a:

- specie di pianta e provenienza geografica;
- annata di raccolta;
- tipologia di raccolta del frutto maturo;
- tipo di essiccazione delle ciliege del frutto (naturale al sole o meccanica in forni);
- forma, dimensione e colore del caffè verde;
- numero di difetti presenti nel caffè verde (grani rotti, bucati o avariati...);
- rendimento durante la torrefazione;
- degustazione organolettica.



IL METODO ORLANDI PASSION®

Le miscele Orlandi Passion® utilizzano **caffè crudi** di altissima qualità e di pregio economico.

La **tostatura del nostro caffè avviene in purezza**, pertanto con caffè crudi selezionati e tostati singolarmente in funzione delle loro diverse specie, origini geografiche e differenze di classificazione.

La miscelazione dei caffè tostati è eseguita manualmente e a freddo. Siamo una torrefazione artigianale e **sappiamo che la natura non dà sempre gli stessi frutti**. Il chicco di caffè risente delle variazioni climatiche e delle tecniche di coltivazione. Per questo la tostatura in purezza e la selezione della materia prima migliore sono processi, seppure laboriosi,

fondamentali per gestire i cambiamenti nel tempo delle diverse partire di specie e/o varietà di caffè.

Saper variare la miscela in relazione ai fattori ambientali è necessario per mantenere il nostro profilo organolettico nel tempo, nelle diverse annate del caffè crudo e/o nei diversi momenti della stagionatura del prodotto.

L'arte della miscelazione è propria del caffè come per i migliori vini, champagne, thè o whisky.

Solo così riusciamo a mantenere nel tempo la coerenza qualitativa e la riconoscibilità del gusto Orlandi Passion®.



TECNOLOGIA AL SERVIZIO DEL PIACERE

Alla Orlandi Passion® abbiamo il pallino per la tecnologia. Per questo **investiamo tempo e risorse in ricerca e sviluppo** sia nel ciclo di produzione come nella formulazione del prodotto. Le nostre torrefattrici di caffè sono state progettate da noi in collaborazione con le aziende costruttrici, chiedendo loro di apportare modifiche sostanziali al sistema durante la tostatura del caffè. Queste macchine ci permettono di controllare e gestire la Reazione di Maillard e i relativi componenti che si formano in fase di tostatura, sia ai fini organolettici che di sicurezza alimentare del prodotto finale.

Gestendo la curva di tostatura riusciamo a garantire un caffè :

PIÙ DOLCE - i nostri clienti dicono che riescono a bere il nostro caffè senza zucchero comodamente. I locali che adottano il nostro prodotto evidenziano un consumo minore di bustine di zucchero. Come prova del nove, vi suggeriamo di far raffreddare il nostro caffè e berlo anche ore dopo: non diventa nè amaro nè acido.

PIÙ INTEGRO - i nostri clienti dicono "facilmente digeribile e più pieno".

PIÙ PURO - nella tazzina tutto il gusto del caffè nella sua purezza. Pulito. Come dicono i nostri clienti: "Un caffè che non dà fastidio".



LA TORREFAZIONE

La magia del caffè inizia dalla scelta delle materie prime e si completa con la torrefazione.

La sensibilità nel selezionare il caffè crudo, la conoscenza delle leggi chimico-fisiche che regolano la curva di tostatura e il saper creare una miscela equilibrata sono doti che solo un uomo può avere; **nessun processo industriale può ad oggi sostituirsi all'esperienza di un torrefattore.**

Dietro le nostre miscele c'è il lavoro del fondatore della Orlandi Passion®, **Mauro Cipolla**, e della sua famiglia.

Grazie a **tecnologia, esperienza e naturali qualità della materia prima** il nostro caffè è molto corposo, dalla tessitura fine ma al contempo equilibrato, più integro e più dolce, con una crema vellutata color nocciola dalla perfetta emulsificazione degli oli del caffè.

Oggi molti s'improvvisano torrefattori di caffè. Noi lo siamo da generazioni e abbiamo arricchito le nostre esperienze nel mondo del caffè con le sinergie produttive derivate dal fatto che siamo anche Maestri cioccolatieri e pasticceri.



Miscela Moka o espresso per uso casalingo
confezione da 250 g

LE MISCELE, UN'ORCHESTRA DI PIACERE

Possiamo dire con certezza che l'espresso italiano è il caffè per eccellenza.

Ci siamo mai chiesti perché?

Il motivo sta nell'**abilità dei torrefattori italiani di creare miscele equilibrate**, ognuna con il proprio timbro stilistico stabile nel tempo.

La moda del caffè monovarietale, generatasi nel mondo anglosassone, impazza.

Noi rimaniamo fedeli alla tradizione, convinti che un monorigine possa essere un ottimo strumento dell'orchestra, non l'orchestra.

Per orchestra intendiamo la complessità degli aromi, dei sapori e del retrogusto che caratterizza il buon espresso all'italiana.

Per questo **siamo ferventi sostenitori di una miscela di qualità ottenuta mescolando manualmente diverse monorigini tostate singolarmente**, scelte nel rispetto della loro qualità espressiva in relazione all'andamento del clima stagionale.

Solo con la miscela si riesce a mantenere il profilo organolettico costante nel tempo MENTRE LA NATURA CAMBIA. Tutte le miscele Orlandi Passion® sono ottenute da varietà arabica di pregio.





I GRANDI CAFFÈ ORLANDI PASSION®

Private Gourmet Collection® medio:

Caffè raffinato ottenuto da varietà 100% arabica con un colore rosso granato tendente al nocciola.

L'aroma è soave, speziato, con sentori di violetta, cuoio e tabacco.

Sapore Boisè come in una buona botte di rovere, morbido, con note mielose temperate dal fondo amarognolo equilibrato.

Una miscela aristocratica, lineare e morbida nella sua eleganza, assimilabile alla grandezza di alcune etichette di vini toscani invecchiati in botte come alcuni importanti Super Tuscans.

Private Gourmet Collection® forte:

Caffè corposo ed elegante ottenuto da varietà 100% arabica con un colore rosso nocciola intenso e una crema dalla tramatura fitta.

L'aroma è ampio, cioccolatoso e vanigliato, ricorda le confetture di lampone, profumi balsamici.

Con il trascorrere del tempo (2-3 giorni) dopo l'apertura della confezione, si arricchisce di sentori di noce, caramello. Al gusto è avvolgente, vinoso, persistente, con una grande longevità del retro gusto che ricorda i migliori Barolo piemontesi.





UN CAFFÈ MOKA PERFETTO

Un caffè moka è un rito diverso dall'espresso. L'uno non esclude l'altro all'interno della stessa casa, ma con gesti, metodi e modi di estrazione differente. Preparare un buon caffè moka non è semplice, bensì un'arte legata a esperienza e sensibilità. Di seguito dei piccoli suggerimenti che potranno aiutarvi a godere a pieno del piacere e del profumo del caffè moka.

Acqua: meglio se fresca e corrente.

Caffettiera: sempre meglio se usata. Più spesso si usa meglio è.

Lavaggio: lavaggio a freddo, non usare detergenti.

Livello dell'acqua: fermarsi appena sotto la valvola.

Macinatura del caffè - sempre meglio se macinato fresco al momento.

Quantità di caffè: in una caffetteria da tre persone utilizzare circa 150 gr di acqua 15-20 g di caffè macinato *N.B.* non pressare il caffè all'interno e riempire il filtrino a formare una sorta di "collinetta".

L'infusione: scaldare a fiamma bassa la caffettiera per fare salire gradualmente la temperatura. Vi consigliamo di preparare il caffè moka lasciando sollevato il coperchio della caffettiera; non appena usciranno le prime gocce di crema di caffè, spegnere il fuoco onde evitare di bollire e sbiancare il caffè.

Servire: prima di servire, girare il caffè estratto con un cucchiaino per omogeneizzare il tutto.





LA LEGGE DI UN ESPRESSO A REGOLA D'ARTE

Estrazione del caffè espresso in tazza:

$$s_e = k T_a A (C - c_s) t / n x$$

s_e = quantità di soluto estratto;

k = costante, dipende da fattori molecolari;

c_s = concentrazione soluti nel liquido;

t = tempo di contatto;

n = viscosità del liquido;

x = profondità strato;

T_a = temperatura assoluta;

A = area particella;

C = concentrazione soluti nel solido.

Pressione dell'acqua tramite gli spazi vuoti del caffè macinato durante l'estrazione del caffè espresso.

$$P_e = P_{rc} + P_c + P_a$$

P_e = pressione dell'acqua;

P_a = pressione atmosferica;

P_c = perdite di carico;

P_{rc} = pressione relativa di resistenza del letto di caffè.



IL PREZZO DEL CAFFÈ QUOTATO IN BORSA

Le leggende metropolitane e alcuni articoli giornalistici comunicano erroneamente i prezzi di mercato del caffè verde- crudo basato solo sulla chiusura dei mercati indicati in borsa (New York Coffee Sugar and Cocoa Exchange per la qualità Arabica) dando l'idea errata che tutti i caffè Arabica costino pochi euro al chilo. Purtroppo non è così semplice valutare il prezzo di un caffè Arabica. I caffè verdi non seguono rigidamente i prezzi di mercato indicati in borsa. Questo perché il commercio del caffè è basato sul **sistema economico/finanziario del differenziale**. Cosa significa? Il prezzo del caffè è strettamente correlato alla qualità del campione

di caffè verde specifico. Un campione è più o meno prezioso in relazione alla sua provenienza, tipologia e quantità di difetti del chicco.

I difetti più comuni possono essere chicchi fermentati, contaminati da umidità o odori, rotti, tarlati, neri, sbiancati, immaturi; ma anche difetti organolettici dati dal DNA e dal processo di raccolta del caffè crudo.

Ecco perché alla Orlandi Passion® diciamo che non tutte le Arabiche sono uguali e che **si può pagare il caffè verde da pochi euro al chilo fino a centinaia di euro al chilo**.



IL COSTO DELLA MATERIA: IL CAFFÈ

Quando la matematica non sempre riporta e quando 1+1 non equivale 2.

Hai un calo di numero di clienti e delle frequenze di visite nei bar? Diminuzione di fatturato?

I bar che acquistano caffè di qualità 100% Arabica pagano molto di più il caffè al chilo di quelli che utilizzano caffè con miscele che includono la Robusta.

Ma quanti caffè fa un bar con un chilo?

In media 130 caffè. Quindi anche se vi fosse una variante pari a 5 euro al chilo nel prezzo di acquisto, questo incremento si tradurrebbe, per il bar, in un aumento del costo della tazzina di caffè

di 0.038 centesimi. Il problema è che molti bar vendono il caffè allo stesso prezzo indipendentemente dalla qualità della materia prima che vi servono.

Le **due domande chiave** in merito ai costi delle materie prime che gli *imprenditori coscienti* dovrebbero farsi sono:

a) pensi veramente che i clienti insoddisfatti ti dicano di essere tali?

b) conviene di più avere clienti abituali che tornino nel tuo bar con amici per bere un buon caffè più volte al giorno? Oppure preferisci risparmiare 0.038 centesimi (o quello che sia) a tazzina e avere clienti insoddisfatti?





Confezioni da 306 cialde caffè 100% Arabica monodose,
confezionate singolarmente

IL CAFFÈ ORLANDI PASSION® A CASA TUA E IN UFFICIO... COME AL BAR

Il piacere di un buon espresso è una gioia di cui godere più volte al giorno. **Migliorare, nei piccoli gesti quotidiani, la qualità della vostra vita è il nostro obiettivo più ambizioso.** Per questo abbiamo studiato una linea Orlandi Passion® *Private Gourmet Collection*® ideale per le esigenze delle famiglie o degli uffici.

La linea comprende:

- **cialde biocompostabili**, con carta filtro made in Eu senza fibre sintetiche e riempite con miscela 100% Arabica *Private Gourmet Collection*®.

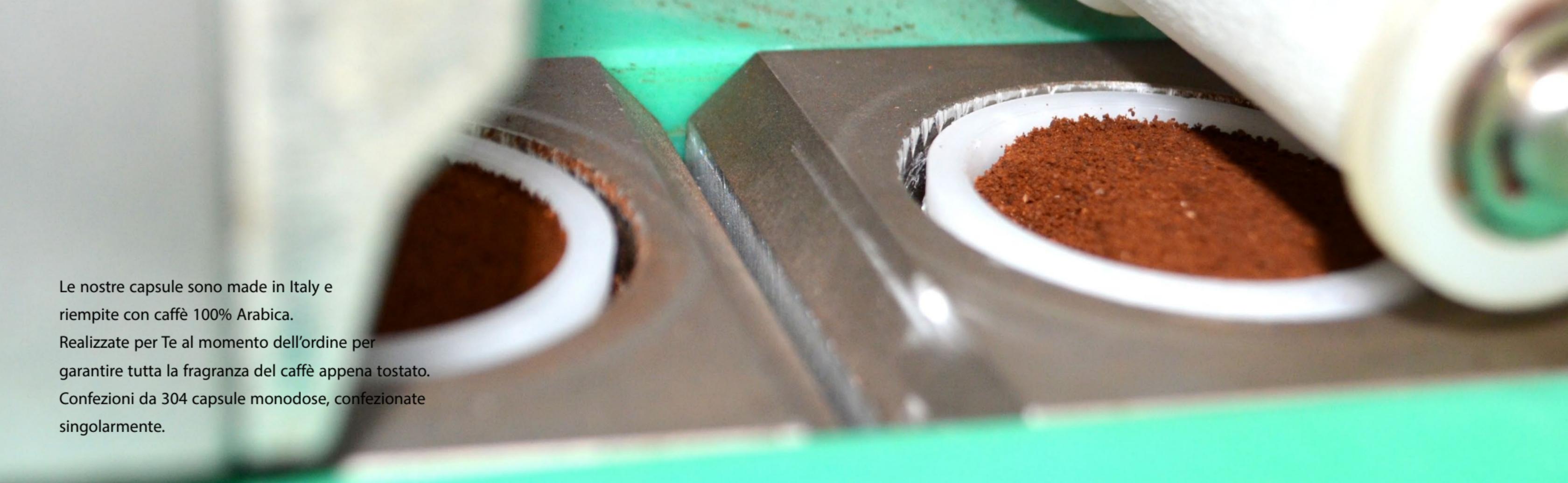
- **capsule** con sovracapsula in carta biodegradabile e capsula bio made in Italy.

Per garantirvi un' estrazione ideale e portare nella vostra tazzina tutto il gusto del nostro espresso vi forniamo **una macchina da caffè compatta**, con una termica studiata per una corretta pre-infusione, infusione ed estrazione del caffè e gruppi termici fresati dal pieno in alluminio e/o in ottone progettati per ospitare le nostre cialde o capsule.

La nostra produzione è artigianale, **prepariamo le vostre cialde al momento**, solo dopo aver ricevuto l'ordine (just time inventory).

Solo così possiamo assicurarvi a ogni ordine **la fragranza e la longevità del caffè appena tostato.**



A close-up photograph of a coffee capsule filling machine. The machine is made of dark metal and has several circular openings. Two of these openings are filled with a white plastic capsule, and the other is being filled with a fine, reddish-brown ground coffee. The background is a bright green surface. The text is overlaid on the left side of the image.

Le nostre capsule sono made in Italy e
riempite con caffè 100% Arabica.
Realizzate per Te al momento dell'ordine per
garantire tutta la fragranza del caffè appena tostato.
Confezioni da 304 capsule monodose, confezionate
singolarmente.



BAR E RISTORANTI ORLANDI PASSION®

La pausa dell'espresso è ancor più gustosa se la si fa al bar, al ristorante o nei locali pubblici dove il caffè assume la valenza che lo ha reso grande: la socialità. **Per i professionisti che sono convinti che la qualità del loro locale passi anche da un buon caffè** proponiamo una linea Ho.Re.Ca studiata per grandi numeri e ottime prestazioni stabili nel tempo. Il nostro approccio al cliente rimane quello dell'artigiano, **abbiamo a cuore le vostre esigenze e sappiamo che ogni locale è un universo a sè**, per questo prima di fornirvi del nostro caffè amiamo conoscervi, per capire la soluzione migliore per la vostra realtà.

Da noi troverete un caffè eccellente la cui qualità reale sarà facilmente percepita dal consumatore consapevole alla ricerca di esperienze gustative significative e d'impatto.

Prodotti e servizi linea Ho.Re.Ca:

- caffè in grani in formati da 3 chili;
- una giornata di formazione gratuita;
- macchina da caffè professionale;
- macchina caffè espresso a due gruppi per cialde;
- altre forniture su richiesta specifica.





il gruppo cialda in ottone fresato dal pieno garantisce nel vostro ristorante un espresso Orlandi Passion® estratto a regola d'arte, anche con la macchina a cialde.





Il nostro Concept Store e Centro di Formazione Orlandi Passion®

DOVE SIAMO E IL CONCEPT STORE

Il nostro opificio si trova nelle Marche nel Piceno, immerso tra oliveti, vigneti e mare. Il nostro laboratorio di produzione è aperto al pubblico e su prenotazione **organizziamo degustazioni e tour didattici** per guidarvi alla scoperta del mondo Orlandi Passion®.

La trasparenza del metodo di lavorazione è fondamentale per noi e ne facciamo un punto di forza. All'interno della nostra sede è disponibile uno **spazio aziendale** dove acquistare tutti i prodotti della linea *Private Gourmet Collection*®.

I punti vendita Orlandi Passion® sono un concept dedicato alla cultura del buon espresso e di ciò che

di piacevole ruota intorno a una pausa.

Negozi studiati per accompagnarvi nel viaggio sensoriale nel nostro mondo. Siamo in continua espansione. Saremo felici di valutare il vostro interesse e qualifiche necessarie per aprire un negozio Orlandi Passion® in Joint Venture o in Licensing.

CONTATTI

Via del Terziario, seconda traversa, 6, 63076 - Centobuchi di Montepiccolo, Ascoli Piceno
Per ogni informazione non esitate a contattarci:

Tel: +39 0735 655142 **Fax:** +39 0735 656024

e-mail: info@orlandipassion.com

web: www.orlandipassion.com

Facebook: /OrlandiPassion





Orlandi **Passion**[®]
Happy Lifestyle

www.orlandipassion.com

PERSONALITÀ GUSTO RAFFINATEZZA DESIDERIO SEDUZIONE LIBERTÀ PIACERE FELICITÀ

