



ESSE
CAFFÈ

ESPRESSO IN ITALY

MISCELA
Masini

Selezione d'autore



Una storia dalle radici profonde...

“ Nel 1979, fondando Esse Caffè, ebbi l'intuizione di ricreare e riproporre la Miscela Masini. Quando ero più giovane, avevo sentito tanto parlare di questa pregiata miscela, che mio padre Giampiero e il suo torrefattore Berto avevano creato nel 1952 per i due locali che il signor Masini aveva aperto in centro a Bologna. Così, decisi di ricontattare Berto, che era in pensione già da tempo, ma per mia fortuna ancora dotato di buona memoria.

Passai due giorni interi con lui a parlare di caffè verdi, curve di tostatura, tempi di stagionatura, insomma di tutti quegli elementi necessari per riprodurre la mitica Miscela Masini. Dal 1952 al 1979 le tecnologie a disposizione erano un po' cambiate, quindi sottoposi la miscela anche alla validazione di alcuni esperti di Tecnologia Alimentare dell'Università di Bologna. Da allora fino ad oggi siamo riusciti non solo a mantenere l'elevatissima qualità del prodotto, ma ad ottenere una costanza della stessa assolutamente straordinaria. È per tutte queste ragioni che Masini non è solo una miscela, ma un vero e proprio mondo; un mondo di qualità in tazza, di esperienze sensoriali, di immagine e valorizzazione del bar.

In 1979, when I founded Esse Caffè, I had the intuition to recreate and re-propose Miscela Masini. When I was younger, I had heard so much about this precious blend, created by my father Giampiero and his roaster Berto in 1952 for the two coffee shops that Mr. Masini had opened in the center of Bologna. So, I decided to contact Berto again, who had already retired, but luckily for me he still had a good memory.

I spent two whole days with him talking about green coffee, roasting curves, maturation timings and all those elements necessary to reproduce the legendary Masini blend. From 1952 to 1979 the technologies available had changed a bit, so I also submitted the blend to validation by some food technology experts from the University of Bologna. From then until today we have been able not only to maintain the excellent quality of the product, but to ensure an extraordinary constancy. It is for all these reasons that Masini is not just a blend, but an actual world; a world of quality in cup, of sensory experiences and enhancement of the coffee shop.

Francesco Segafredo
Francesco Segafredo
Presidente Esse Caffè

Selezione d'autore



ESPERIENZA E TECNOLOGIA:

Una miscela dal gusto unico

Experience and technology: a blend with a unique taste.

La migliore selezione di ben **8 diverse** origini, 5 Arabica e 3 Robusta, **tostate solo dopo la miscelazione**, danno vita ad un espresso e ad un'esperienza sensoriale unici. Delicato ma corposo, aromatico con un'anima cioccolatosa, in bocca sfoggia doti di eleganza date da un'acidità bilanciata e piacevoli note fruttate e floreali.

Riconosciuto come Espresso Italiano Certificato, Miscela Masini è il risultato di decenni di esperienza, conoscenza e dedizione di Esse Caffè nella torrefazione. Ne rappresenta la miscela più pregiata, destinata a palati esigenti e ad un pubblico che ama donarsi un piacere persistente e un'emozione senza uguali in qualsiasi momento della giornata.

The best selection of 8 coffee beans from different countries (5 Arabica and 3 Robusta) is blended and then roasted to give life to a unique espresso and sensory experience. Delicate but full-bodied, aromatic with a chocolaty aroma, this coffee displays an elegant balance of acidity and pleasant fruity and floral notes.

Miscela Masini is a Certified Italian Espresso and results from Esse Caffè's decades of experience, knowledge and dedication to coffee roasting. This fine blend is for those with demanding palates who love to indulge in persistent pleasure and unequalled emotions any time of the day.



Esse Caffè: a blend with a unique taste.

UNA MISCELA, UNA TOSTATURA:

Un piacere inimitabile

One blend, one roast: an incomparable pleasure

Ogni giorno ascoltiamo il caffè, lo sentiamo scricchiolare, capiamo il momento in cui è pronto.

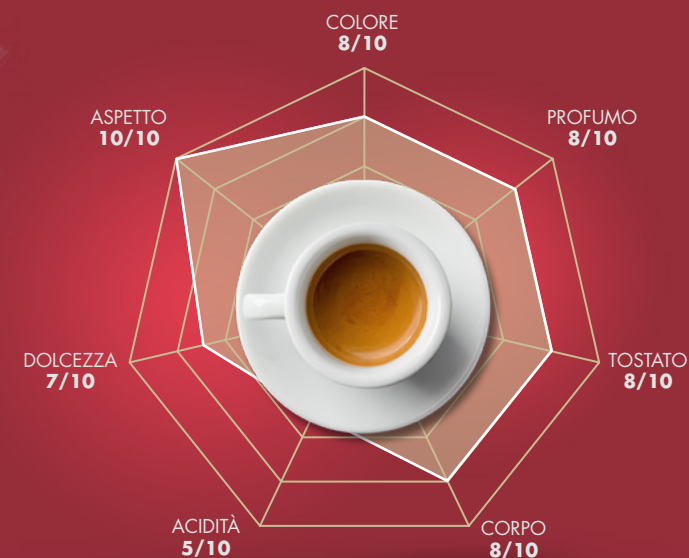
Il processo produttivo è ciò che ci contraddistingue: prima selezioniamo e misceliamo le diverse origini, e solo in seguito andiamo a tostare.

È una procedura più complessa ed impegnativa, ma è il metodo che più esalta le caratteristiche peculiari di ogni singola origine e ci permette di garantire un caffè di eccezionale qualità in tazza. Il risultato è un espresso delicato, aromatico e, allo tempo stesso, corposo e cioccolatoso. Un caffè che regala un'esperienza di gusto sensoriale ed emozionale capace di conquistare.

We listen to coffee every day. We know when it's ready when we hear it gurgling.

This coffee stands out for its production process. First, we select and mix the various beans from different countries, and then we roast them. This procedure is complex, but it enhances the particular characteristics of every single origin and allows us to ensure exceptional product. The result is a delicate, aromatic, full-bodied and chocolaty espresso.

Sipping a cup of Miscela Masini coffee is a unique sensory and emotional experience that you won't be able to do without.



Note Aromatiche



Cioccolato



Fruttato



ECCELLENZA CERTIFICATA:

Un prodotto per veri professionisti

Certified excellence: a product for true professionals.

Tra gli elementi distintivi della Miscela Masini ci sono sicuramente la costanza e la resa in tazzina. Sono punti di forza peculiari, che nascono da una lunga tradizione nel mondo del caffè. Scegliere Masini significa voler garantire ai propri clienti un prodotto di altissima qualità sempre. I migliori professionisti sanno che è in primis dalla qualità delle materie prime che dipende il loro successo. E il caffè è una delle più importanti.

Nel 2023 Miscela Masini è stata infatti insignita del marchio PREMIUM dall' ISTITUTO ESPRESSO ITALIANO.

Consistency and yield are Miscela Masini's distinctive features, resulting from a long tradition in the coffee world. Choosing Masini means ensuring top-quality coffee for your customers. The best professionals know that their success depends on the quality of ingredients. And coffee is one of them.

In 2023, Miscela Masini was awarded the PREMIUM seal from the Istituto Nazionale Espresso Italiano (Italian Espresso Institute).

CONFEZIONE / PACK	Art.	Masini 1 kg	Masini 3 kg
	Codice / Code	PF 0413	PF 0400
	Dimensioni / Dimensions L x P x H (cm)	14 x 8 x 28,5	18,5 x 13 x 46
	Scadenza / Shelf life	18 mesi / months	18 mesi / months
	EAN - CODE	8001953302014	80019533001078
CARTONE / BOX	Pezzi per cartone Packages per box	6	2
	Peso lordo / Gross weight	6,4 kg	6,4 kg
	Dimensioni / Dimensions L x P x H (cm)	39 x 19 x 25,5	39 x 19 x 25,5
PALLET	Box per strato Box for layering	12	12
	Box per pallet Box for pallet	96	96
	Peso lordo / Gross weight	614,4 kg	614,4 kg
	H (cm)	220	220



Certified excellence: a product for true professionals

FORMAZIONE E ASSISTENZA:

Da sempre al fianco dei clienti

Training and assistance: always close to our customers

Serviamo da sempre i migliori professionisti del mondo del bar, della caffetteria e della pasticceria. Lo facciamo con l'ottica di essere dei partner affidabili e duraturi, non solo grazie all'offerta di prodotti di assoluta eccellenza, ma anche grazie ad un'ampia gamma di servizi ad hoc che mettiamo a disposizione per il segmento Ho.re.ca.

Attrezzature all'avanguardia, merchandising di alto profilo, un centro di formazione con corsi pratici e manageriali ed una forza vendita attenta e sempre presente, sono parte integrante del mondo Esse Caffè che condividiamo tutti i giorni con i nostri ambasciatori del Brand.

We have always served the best professionals in the coffee and pastry world. We aim at being long-standing partners by providing excellent products and a wide range of services for the Ho.Re.Ca. segment.

Cutting-edge equipment, high-end merchandising, a training centre with courses for any level, and an efficient sales force are part of Esse Caffè's world, which we share with our Brand Ambassadors.



NUOVO MERCHANDISING MISCELA MASINI

L'immagine della qualità

New merchandising Miscela Masini: the image of quality.

In qualità di linea premium di Esse Caffè, Miscela Masini è accompagnata da una preziosa linea di merchandising e materiale di comunicazione ad hoc, per valorizzare nel modo più adeguato sia il prodotto che il tuo punto vendita: tazze, zuccheriere, porta salviette e salviette, ma anche targhe e pannelli che ne comunicano l'eccellenza al consumatore finale.

As Esse Caffè premium line, Miscela Masini comes along with a precious line of merchandising and communication material, to enhance both the product and the coffee shop in the most appropriate way: cups, sugar-bowls, napkin dispensers, but also plaques and panels that communicate its excellence to the final consumer.



Tazze in ceramica



Bicchierini in vetro



Grembiule 4 tasche



Tovaglioli



Zucchero
bianco e di canna



Vassoio



Vassoietto singolo



Portatovaglioli e portazuccheri
da tavolo con vassoio



Portazuccheri
da banco con vassoio



Pannelli da parete
50x50



Vetrofania



Targa





Esse Caffè S.p.A. - Via Carpanelli 18/A - Anzola dell'Emilia (Bo) - Italy
www.esssecaffè.com | info@esssecaffè.it





ESSE
CAFFÈ

ESPRESSO IN ITALY



The 3 S Coffee

Science. Sapience. Specialisation.

BLEND^S OF COFFEE BEANS

Blends of Coffee Beans

We select the finest origins
for an authentic **real Italian Espresso** in-cup experience





After acquiring extensive experience in the coffee roasting world, in 1979 Francesco Segafredo founded Esse Caffè S.p.A. in Anzola dell'Emilia, together with his sisters, Cristina and Chiara.

A history of quality

Right from the outset the family's goal has always been to create a company that decisively pursues excellence through three key values: science, sapience and specialisation. Because coffee is an art that requires a depth of knowledge of the ingredient, not to mention innovation and technology.

We have been producing refined blends for 40 years, with
The 3 S Formula.

SCIENCE Ongoing partnerships with the faculties of Agricultural Sciences of the Universities of Bologna, Cesena and Foggia have enriched the roasting process of our coffee with scientific expertise. Initially we defined the best coffee preparation processes, before honing our focus on research on how to obtain the best organoleptic properties in the cup. All this with one mission in mind: to serve the best Italian espresso.

SAPIENCE Esse Caffè was founded in the late seventies, however the history of the Segafredo family goes all the way back to the early twentieth century. The Sapience of Esse comes from afar, seamlessly combining tradition and know-how with relations and ongoing dialogue with professionals of the industry, who have supported us with commitment, perseverance and dedication over the last forty years.

SPECIALISATION We are the specialists of espresso and the bar world, the very essence of our business since 1979. Over the years we have teamed up with thousands of professionals of the industry, becoming a reference point. Our daily mission is to ensure our clients are able to extract a perfect Italian Espresso, thanks to meticulously selected and processed ingredients, comprehensive support and training.

CONSTANT QUALITY AND PERFECT IN-CUP RESULT.

Without a doubt consistency and a superlative in-cup result are the distinctive elements of our bar blends. The secret lies in the sensitivity and experience of people who prepare the blends: we listen to coffee every single day, to the crackling sound it makes and the moment it is ready, we know.

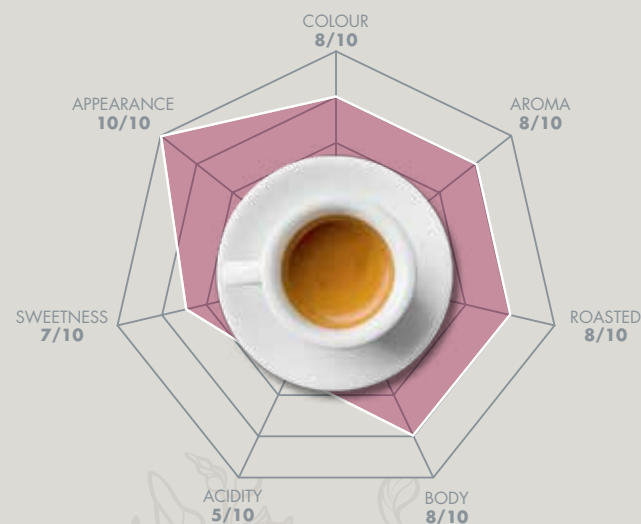
First we blend the different origins, then we roast them: this is more complex and demanding, but it is the method that best exalts the unique characteristics of coffee varieties, for a superlative quality in-cup result.

Selezione d'autore MISCELA MASINI

Miscela Masini is the story of a family that has always been devoted to the art of coffee, and of numerous expert professionals, who have forged the product into a veritable reference point of the industry.

Miscela Masini has preserved its essence since 1952: 5 refined Arabica origins and 3 excellent Robusta bring to life an espresso of balanced acidity that is delicate, aromatic, yet also full-bodied and chocolaty, with a velvety cream, fruity and floral notes.

A delicacy to be enjoyed any time of the day, our company's flagship product.



Aromatic Notes



Chocolate



Fruity



Miscela Masini is the first IEI PREMIUM certified product: a recognition by IEI (Istituto Espresso Italiano) that certifies blends and equipment validated through sensory analysis, chemical and technical tests.



THE IMAGE OF QUALITY

As a premium line of Esse Caffè, Miscela Masini has its very own merchandising and communication line, for the optimal promotion of the product and your establishment: glasses, sugar bowls, napkin holders, as well as wall-mounted plaques and panels, which convey excellence to the end consumer.



Ceramic cups



Sugar
white and brown



Small glass



Single tray



Napkin holders and sugar bowls
for the table with tray



Countertop
sugar bowl with tray



Apron with 4 pockets



Tray



Coffee Bean
Hopper



Wall panels
50x50



Napkins



Interior sign

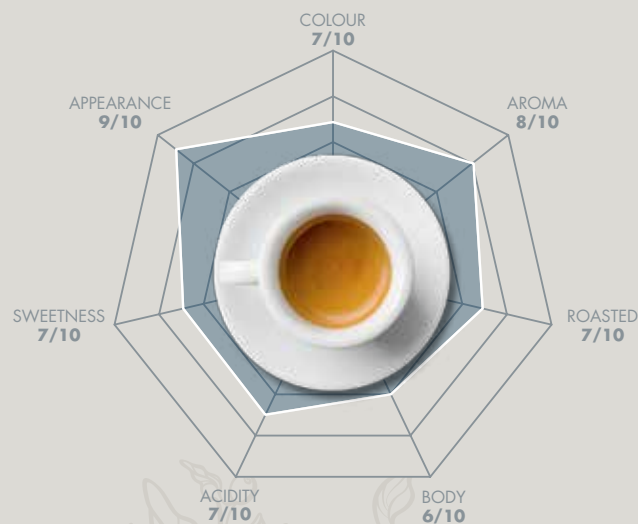


Window sticker

Roasted blend of coffee beans SELEZIONE 100% ARABICA

A selection of no less than 7 different origins of refined Arabica brings to life an espresso with a floral and fruity aroma, a delicate chocolate note and balanced acidity. The fine cream and good body leave a pleasant aftertaste.

A 100% Arabica that is remarkably creamy and persistent, characteristics we seek in every Esse Caffè blend. Selezione Arabica is also low in caffeine, making it perfect any time of the day.



Aromatic Notes



Almond



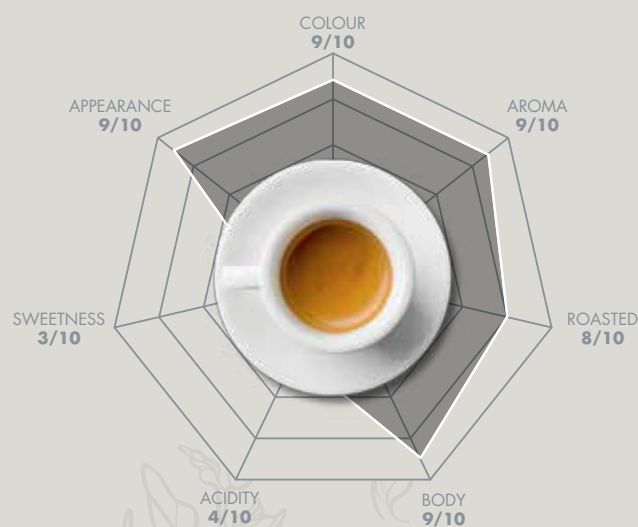
Blossom



Roasted blend of coffee beans SELEZIONE ESSE

A balanced blend of high quality Arabica and Robusta beans that gives life to an espresso characterised by fullness, roundness, body and fragrance, which is highly refined and consistent. To us, Selezione Esse represents the most authentic Espresso Italiano. Made with 8 varieties of arabica and robusta, Selezione Esse results in a full-bodied and chocolaty coffee, characterised by walnut notes and decisively persistent cocoa hints.

A perfect blend for the first coffee of the day, it is also a match made in heaven with milk, which is why we recommend it for the preparation of cappuccinos and lattés. As for patisserie products, it is ideal paired with a honey or chocolate croissant.



Aromatic Notes



Cocoa



Citrus

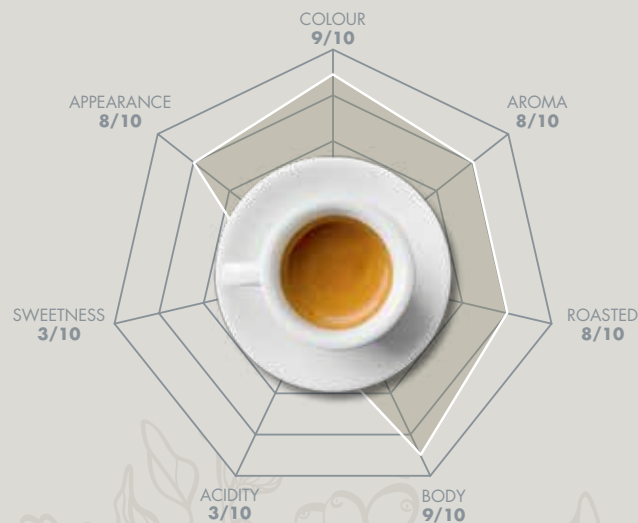


Roasted blend of coffee beans SELEZIONE CLASSICA

A blend of selected and meticulously dosed quality Arabica and Robusta, for an exceptionally balanced and round espresso with an intense aroma, delicate flavour, enveloping body and chocolaty.

Selezione Classica fits perfectly with the family feeling that characterises the Esse Caffè range, as it exudes intense aroma, delicate acidity and a fine creaminess. Its final note is laden with toasted bread notes and aromatic hints in which nuts prevail.

This coffee can be enjoyed as a pure espresso any time of the day and also makes an excellent base for cappuccino, caffè macchiato and other milk beverages.



Aromatic Notes



Nuts



Cardamom



Roasted blend of coffee beans SELEZIONE SPECIALE

A blend of quality Arabica and Robusta for an espresso with a mellow aroma, full-bodied, the right balance of flavours and a pleasant aftertaste rich in nuances.

Thanks to the prevalence of high quality Robusta, the in-cup result is an espresso of superlative body, in which toasted nut notes prevail, with a syrupy and persistent body.

This coffee remains steadfast in the face of variable weather conditions and is perfect served any time of the day. A blend developed to create an espresso with a pleasant aftertaste and a multifaceted retronasal experience.

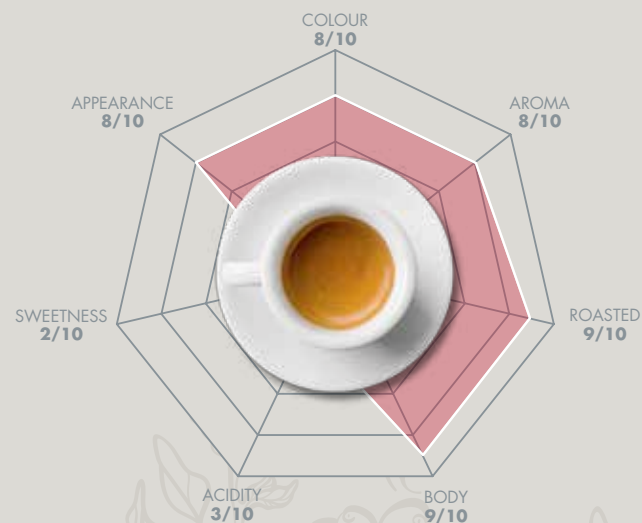
Aromatic Notes



Nuts



Cinnamon

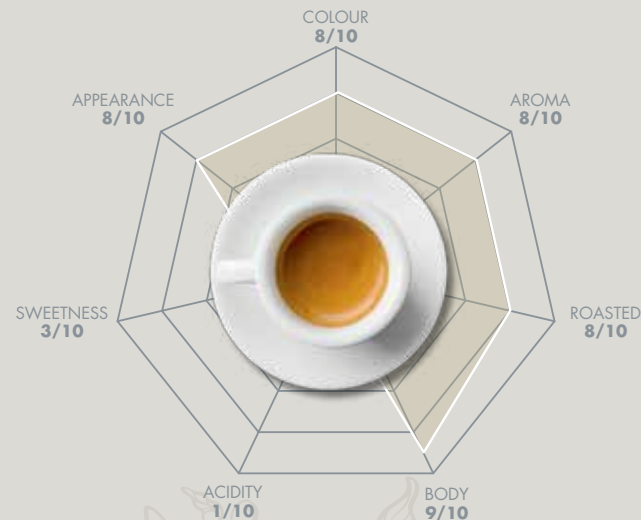


Roasted coffee bean blend CAFFÈ GRANCREMA

Esse Caffè is committed to planting a tree for every 100 kg of Caffè Grancrema sold.

We are planting in various area of the world including in particular Eneo (Italy), an area where a storm inflicted serious environmental damage due to heavy rains and wind and Burkina Faso, where fruit trees including the baobab or moniga play a central role in female emancipation and economic independence as well as in the development of local communities.

www.esssecaffè.com/trees



Aromatic Notes



Cocoa



Spices



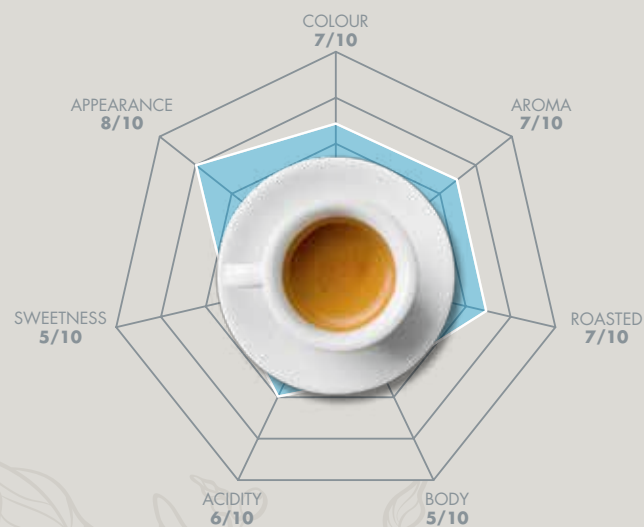
Roasted blend of coffee beans

SELEZIONE DECAFFEINATED

A blend of fine decaffeinated coffees for an espresso with a decisive aroma and traditional flavour, but with a caffeine content of less than 0.1%.

Nut and cocoa notes emerge on the palate. The coffee is enveloping but light, maintaining good body. It is especially digestible as in addition to being decaffeinated, it is also dewaxed.

For those who wish to savour an excellent decaffeinated coffee without missing out on that authentic family feeling, the hallmark of Esse Caffè blends.



Aromatic Notes



Cereals



Biscuit



THE IMAGE OF QUALITY

The art of authentic Italian Espresso has manifold expressions. The tasting of an espresso extracted to perfection is the crowning moment of an experience involving all the senses, which is why the setting where it takes place is crucial.

When the customer crosses the threshold of an establishment, it is important to convey the value of quality through image, interior design and communication.

This is why Esse Caffè provides bars and patisseries with an extensive range of accessories that testify to the company's attention to quality, not only of the product, but also of the establishment, in order to support professionals.



White Ceramic cups



Tray



Glass cups



Tea Pot



Milk Pot



Small glass



Limited Edition cups



Coffee Bean
Hopper



“Esse Professional” Kit

Includes mat, tamper and brush,
necessary tools for exalting the blend
and preparing the perfect Espresso.

Cappuccino kit, includes:

- 2 milk jugs
- Cocoa spreader
- Toppings dispenser
- Brush for Latte art



Double Led Slim Sign



Polo shirts and shirts



Dynamometer Tamper
• 57 mm
• 53 mm



Napkins



Sugar bowl for table



Napkin holder



Sugar
white and brown



Ceramic white sugar bowl



Counter sugar bowl



Aprons



Wall panels
60x60

We provide all our experience to deliver
SERVICES FOR PROFESSIONALS.

TRAINING

Esse has always been the coffee of professionals. The coffee made with science, sapience and specialisation. Inspired by these values, our company feels it has a duty to provide its customers with an extensive offering of training courses.

La Classe di Esse is our very own academy that delivers an offering of courses ranging from coffee-making to business management. We have embraced a commitment to transferring not only practical coffee preparation skills, but also the right tools for comprehensive establishment management, increasingly crucial in today's world. In addition to group activities held at the Cadriano site, Bologna, we also organise specific sessions for individual clients, thanks to **Personal Bar Trainer**, which are targeted troubleshooting programs, to secure the achievement of increasingly ambitious objectives.

SUPPORT

Esse Caffè was the first company in Italy to obtain certification for its support services too. Our sales force provides comprehensive coverage in all the areas where we operate and is staffed by professionals with profound knowledge of the industry, who also undergo constant training in order to acquire technical skills. Thus not only do we deliver an efficient sale and delivery service, but we also provide invaluable support to ensure optimal in-cup coffee extraction parameters.

The prime aim of our agents is to transfer the necessary know-how and tools to the customer, so that the high quality of our coffee beans is upheld and exalted in the cup. All Esse Caffè sales professionals leverage technical tools to provide the barista with the most effective support every step of the delicate transformation process, from beans to Espresso.

Quality in the cup is CERTIFIED EXCELLENCE.

Esse Caffè has always been synonymous with a tireless striving for excellence.

Thanks to its profound specialisation, partnerships with Universities and the sapience of the industry's top professionals, Esse Caffè has established itself on the market as the coffee of professionals.

The company's ongoing research into achieving the best quality has culminated in important certifications. From the earliest years, we have always operated with a qualified and efficient quality control department.

Since 1998 Esse Caffè has also been a member of **Istituto Espresso Italiano**, which has awarded its blends for professional use with certification for compliance with the technical specifications of Italian Espresso.



ART	PACK					BOX			PALLET			
	Code	Size	Dimensions	Shelf life	EAN - Code	Packages per box	Gross weight	Dimensions	Box for layering	Box for pallet	Gross weight	Height (cm)
MISCELA MASINI	PF0413	1 kg	11 x 7,5 x 29	18 months	8001953302014	6	6,5	39 x 19 x 25,5	12	96	630	220
SELEZIONE ESSE	PF0403	1 kg	11 x 7,5 x 29	18 months	8001953302601	6	6,5	39 x 19 x 25,5	12	96	630	220
SELEZIONE CLASSICA	PF0408	1 kg	11 x 7,5 x 29	18 months	8001953302458	6	6,5	39 x 19 x 25,5	12	96	630	220
SELEZIONE ARABICA	PF0416	1 kg	11 x 7,5 x 29	18 months	8001953000620	6	6,5	39 x 19 x 25,5	12	96	630	220
SELEZIONE SPECIALE	PF0001	1 kg	11 x 7,5 x 29	24 months	8001953001405	6	6,5	39 x 19 x 25,5	12	96	630	220
CAFFÈ GRAN CREMA	PF0388	1 kg	11 x 7,5 x 29	24 months	8001953002501	6	6,5	45 x 19 x 25,5	12	96	630	220
SELEZIONE DECAFFEINATO	PF0383	500 g	11 x 6,5 x 24	18 months	8001953001542	4	2,1	22 x 15,5 x 20,5	24	216	454	202
SELEZIONE ARABICA	PF0417	500 g	11 x 6,5 x 24	18 months	8001953000835	12	6,5	45 x 19 x 25,5	12	96	630	220
SELEZIONE SPECIALE	PF0004	500 g	11 x 6,5 x 24	24 months	8001953000828	12	6,5	39 x 19 x 25,5	12	96	630	220



ESSE
CAFFÈ

ESPRESSO IN ITALY

Esse Caffè S.p.A. - Via Carpanelli 18/A - Anzola dell'Emilia (Bo) - Italy
www.esssecaffè.com | info@esssecaffè.it





ESSE
CAFFÈ

ESPRESSO IN ITALY

GALILEO

When Italian genius expresses itself at its best, combining design, technology,
and a deep coffee knowledge, the result can be nothing but a masterpiece.

Two new super-automatic machines, signed by Esse Caffè, created for those who love coffee made from fresh beans, also at home.

GALILEO

GALILEO
Milk



Essential,
contemporary, and
elegant design,
suitable for any
home environment.



Integrated coffee grinder with an airtight closure that ensures the freshness of the coffee

Intuitive touch-screen panel





Height-adjustable nozzle

Removable group for perfect and easy cleaning

But, most of all...

Excellent quality guaranteed by
Esse Caffè.
Every day, even at home.





GALILEO *Milk*

Galileo Milk represents the evolution of Galileo, thanks to the integrated system for milk usage.

Designed for those who not only love an excellent espresso, but also the comfort of a cappuccino with super creamy foam, or a velvety latte macchiato.



A superior taste
experience, for
every need, thanks
to the possibility of
preparing many
types of milk-
based drinks with
a single click!



The GALILEO machines have been specifically designed and built to best enhance Esse Caffè coffee beans for home use, and to exalt their organoleptic properties.

The machine is designed for home users, offices, and small businesses.

Daily consumption up to 20 cups per day.

500 g Blends range



250 g single-origins range



TECHNICAL AND LOGISTIC INFO

Product name	Box		
	Size	Weight	Box Dimension
	Galileo	36x41x18	9.6 kg

Product name	Pallet			
	Box for layering	Box for pallet	Weight	Box Dimension
	Galileo	7	35	374

Other information	Power supply: 220-240 V, 50-60 Hz, 1235-1470 Watts
	Maximum pressure: 19 bar
	Water tank capacity: 1.2 l
	Coffee grounds drawer capacity: 10 coffees with emptying warning
	Coffee bean drawer capacity: 180 g



ESSE
CAFFÈ

ESPRESSO IN ITALY

GALILEO



ESSE
CAFFÈ

ESPRESSO IN ITALY



SISTEMA  ESPRESSO

A new taste experience



ESSE
CAFFÈ

ESPRESSO IN ITALY

SISTEMA ESPRESSO

Dal 1979 ci dedichiamo alla lavorazione del caffè per regalarvi il piacere del miglior espresso italiano. Esse Caffè è l'armonia fra innovazione, cultura, esperienza e tecnologia: l'eccellenza in 3 S.

SCIENZA Garantiamo le migliori qualità organolettiche in tazzina grazie alla partnership di ricerca con le facoltà di Agraria delle Università di Bologna, Cesena e Foggia.

SAPIENZA Siamo diventati gli specialisti dell'espresso italiano attraverso il contributo e l'esperienza dei più noti professionisti del settore che, dal oltre 40 anni, ci accompagnano con costanza, dedizione, competenza e impegno.

SPECIALIZZAZIONE Rappresentiamo, da sempre, il punto di riferimento per migliaia di professionisti del settore. Abbiamo trasferito le nostre competenze sull'esclusivo Sistema Espresso per garantire, anche a casa, un risultato in tazzina qualitativamente sopra la media.

Sistema Espresso nasce dalla volontà di portare direttamente al consumatore finale un caffè estratto a regola d'arte da miscele calibrate, per offrire un'esperienza sensoriale unica. Abbiamo progettato due modelli di macchina a capsule, firmate Italdesign, con caratteristiche tecniche in grado di assicurare un risultato in tazza eccellente, all'altezza degli standard qualitativi di Esse Caffè. **Sistema Espresso** è la sinergia perfetta tra macchine da caffè eleganti ed evolute e una linea di capsule esclusiva, composta da pregiate miscele di caffè, infusi e bevande calde.

We have been processing coffee since 1979, so that you can enjoy the best Italian espresso. Esse Caffè is harmony of innovation, culture, experience and technology: excellence in 3 S.

SCIENCE We provide the best organoleptic qualities in the cup, thanks to research partnerships with the Faculty of Agrarian Studies of the University of Bologna (Cesena) and Foggia.

SAPIENCE We have become the specialists of Italian espresso, with the contribution and experience of top professionals in the industry, who have accompanied us for over 40 years with perseverance, dedication, competence and commitment.

SPECIALISATION We have always been the reference point for thousands of professionals in the industry. Now we have transferred all our competence to the exclusive Sistema Espresso, for in-cup delivery at home that is above-average in terms of quality.

Sistema Espresso was inspired by a desire to bring a superlative extracted coffee, made from balanced blends, straight to the consumer, for a unique sensory experience. Together with Italdesign, we designed two capsule machine models with technical characteristics that deliver an excellent in-cup result that lives up to the qualitative standards of Esse Caffè. **Sistema Espresso** is the perfect synergy of elegant and evolved coffee machines, with a line of exclusive capsules containing fine coffee blends, infusions and hot beverages.

S.20 Latte

S20 Latte è la grande novità 2023 del nostro esclusivo Sistema Espresso.

Con un design esclusivo, **progettato da Italdesign**, ed una tecnologia evoluta, la nuova S.20 rappresenta una macchina professionale ad "uso domestico" che si va a collocare tra le **più performanti del segmento** sul mercato.

S20 Latte is the latest great novelty of our exclusive Sistema Espresso.

Featuring an innovative **design by Italdesign** and fitted with an evolved technology, the new S.20 is one of the **highest performing professional machines** on the market, designed for home use.

S.20
LATTE



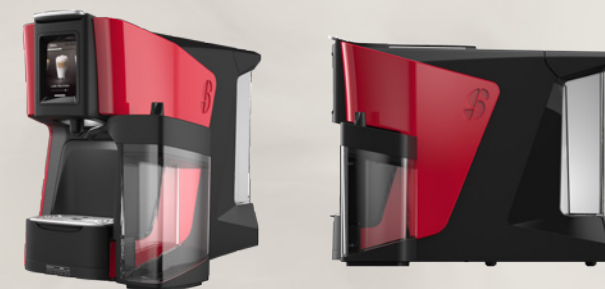
CARATTERISTICHE TECNICHE

- ❶ **Beccuccio erogatore brevettato Esse Caffè:** studiato per esaltare la cremosità e l'armonia aromatica del caffè e di tutte le bevande della gamma Sistema Espresso.
- ❷ **Sistema di erogazione volumetrico:** S.20 Latte dosa in base al volume, permettendo quindi la preparazione di un espresso eccellente, rispetto alla tradizionale, e poco precisa, erogazione a durata.
- ❸ **Display grafico 2,8" con touch screen capacitivo:** gestione del menu di navigazione in stile smartphone, personalizzabile secondo le proprie preferenze.
- ❹ **Hot pipe:** S20 Latte permette di preparare non solo bevande a base caffè, ma anche tisane, tè e altre bevande calde.
- ❺ **8 diverse tipologie di bevande personalizzabili.**
- ❻ **Serbatoio latte da 0,5l** removibile e semplice da pulire.
- ❼ **Regolazione della tipologia di schiuma del latte.**
- ❽ **Capiente serbatoio acqua da 1,4l.**
- ❾ **Apertura a leva ad alta resistenza:** studiata con materiali top quality per una maggiore resistenza e affidabilità.
- ❿ **Poggia-tazza regolabile:** per ogni tipo di esigenza in termini di volumi di prodotto.
- ⓫ **Funzione counters:** memorizzazione di tutti i prodotti erogati per monitorarne il consumo.
- ⓬ **Sezione testing e diagnostica:** per avere sempre sotto controllo il perfetto funzionamento della tua macchina S.20
- ⓭ **Sistema di decalcificazione automatizzato e guidato:** S.20 guida l'utente nei semplici passaggi del processo di decalcificazione, programmato e segnalato da un apposito alert.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- ❶ **Esse Caffè patented dispensing spout:** designed to exalt the creaminess and aromatic harmony of coffee and all the beverages of the Sistema Espresso range.
- ❷ **Volumetric dispensing system:** S.20 Latte doses according to volume, enabling the preparation of an excellent espresso, compared to traditional and inaccurate time-based delivery.
- ❸ **Display 2,8" with capacitive touch screen:** management of navigation menu, in smartphone style, customisable according to preferences.
- ❹ The S.20 Latte is fitted with a **Hot pipe** for the preparation of coffee beverages as well as tea, herbal tea and other hot beverages.
- ❺ **8 different types of customizable beverages.**
- ❻ **0,5 L milk box,** removable and easy to clean.
- ❼ **Adjustment of the type of milk foam.**
- ❽ **1,4 L large water tank.**
- ❾ **High-resistance lever opening** made with top quality materials for greater resistance and reliability.
- ❿ **Adjustable cup holder:** for all requirements in terms of product volume.
- ⓫ **Counters function:** memorisation of all delivered products, to monitor consumption.
- ⓬ **Testing and diagnostics section:** to ensure the perfect operation of your S.20 machine at all times
- ⓭ **Automatic and guided descaling:** S.20 guides the user step by step along the simple descaling process, which is programmed and indicated by a special alert.

Disponibile nei colori:
Available in:



S.20 e S.12

Il perfetto connubio fra la tecnologia Esse Caffè, e il design più ricercato, firmato Italdesign.

Alte performance e linea elegante per una macchina concepita per offrire anche a casa o in ufficio, un eccellente e cremoso espresso, grazie alla perfetta estrazione del caffè.

Seamlessly combines technology, developed by the Esse Caffè, featuring an original design by Italdesign.

High performance and elegant lines characterise this machine designed to deliver an excellent and creamy espresso at home or in the office too, thanks to its perfect coffee extraction.

Disponibile nei colori:
Available in:



Decalcificante Naturale

Composto da una formula ideata appositamente per mantenere le macchine Sistema Espresso pulite e decalcificate, è inodore e sicuro, realizzato con materie prime di origine naturale.

Natural Descaler

A formula specially developed to keep Sistema Espresso machines clean and scale free: odourless, safe and made with natural ingredients.



S.12



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL CHARACTERISTICS

- ❶ **Beccuccio erogatore brevettato Esse Caffè:** studiato per esaltare la cremosità e l'armonia aromatica del caffè.
Esse Caffè patented dispensing spout: designed to exalt the creaminess and aromatic harmony of coffee.
- ❷ **Risparmio energetico:** modalità stand-by automatica dopo 10 minuti di inutilizzo. **Energy saving:** automatic stand-by mode after 10 minutes of non-use.
- ❸ **Tastierino soft touch:** per una piacevole sensazione al tocco, caldo e avvolgente come i nostri caffè.
Soft touch keypad: for a pleasant tactile sensation that is warm and enveloping, just like our coffees.
- ❹ **Riconoscimento primo caffè della giornata:** la macchina riconoscere il primo caffè e adatta di conseguenza le impostazioni relative a temperatura ed erogazione. **First coffee of the day recognition:** the machine recognises the first coffee and adapts relative temperature and dispensing settings.
- ❺ **Volume dell'erogazione:** è possibile variare il volume della bevanda anche durante l'erogazione con un semplice tocco sui tasti caffè ristretto o caffè lungo. **Dispensing volume:** beverage volume can be varied even during delivery, by simply touching the ristretto or lungo buttons.
- ❻ **Alert decalcificazione:** dopo 600 erogazioni la macchina avvisa in automatico l'utente, attraverso segnalazione luminosa. **Descaling alert:** after 600 deliveries, the machine automatically warns to user with a light signal.
- ❼ **Decalcificazione guidata:** guida l'utente nei semplici passaggi del processo di decalcificazione programmato. **Guided decaling:** the user step by step along the simple descaling process.

Montalatte

Il Montalatte di Esse Caffè è stato pensato per tutti coloro che amano il caffè arricchito da una piacevole nota di latte.

Semplicissimo da utilizzare, con il nostro Montalatte, dal design compatto ed elegante è possibile preparare qualunque bevanda a base latte, in totale comodità. Una volta utilizzato, la base e il bricco in acciaio inox professionale risultano facilmente smontabili e possono essere lavati direttamente in lavastoviglie.

Milk Frother

The Esse Caffè Milk Frother is designed for lovers of coffee enriched with a pleasant milk note.

Simple to use, with our Milk Frother featuring a compact and elegant design you can prepare any beverage containing milk, in total comfort. After use, the professional stainless steel base and jug are easy to disassemble and can be washed in the dishwasher.



La selezione dei Caffè

Le miscele studiate per Sistema Espresso sono eleganti e raffinate, come le migliori miscele di Esse Caffè per il bar. Una gamma di sfumature organolettiche in grado di appagare anche i palati più esigenti.

Maestoso CREMOSO

Aroma / Aroma	●●●●●
Corpo / Body	●●●●●
Persistenza / Persistence	●●●●●
Acidità / Acidity	●●●●●
Tostatura / Roasting	Media/Medium



Miscela regale di Arabica e Robusta. Morbida e rotonda, dall'aroma ricco, avvolgente di lunga persistenza. Dolce e amaro si fondono in un'esplosione di piacere attraverso sfumature di cioccolato, spezie e vaniglia. **Ideale in qualsiasi momento della giornata.**

A majestic blend of Arabica and Robusta. Soft and round, with a rich, enveloping and persistent flavour that lingers on the palate. Sweetness and bitterness mingle in a triumph of pleasure, with chocolate, spice and vanilla hints. **Ideal any time of the day.**

Infinito INTENSO

Aroma / Aroma	●●●●●
Corpo / Body	●●●●●
Persistenza / Persistence	●●●●●
Acidità / Acidity	●●●●●
Tostatura / Roasting	Media/Medium



Miscela di pregiati caffè Arabica e Robusta. Gusto ricco e corpo rotondo con retrogusto persistente regala al palato una lunga sensazione piacevole e avvolgente, arricchita da sentori di cioccolato, spezie e note di frutta secca. Ideale per una carica di energia e piacere. **Da gustare la mattina per darti il giusto slancio, o nel primo pomeriggio per ripartire alla grande.**

A blend of fine Arabica and Robusta coffees. A rich and full-bodied flavour with a persistent after taste, for a pleasant and enveloping sensation on the palate, enriched with hints of chocolate, spice and nut notes. Ideal for replenishing your energy levels and pleasure. **Enjoy in the morning to start your day off on the right foot, or as a pick-me-up in the early afternoon.**

Arabesco 100% ARABICA

Aroma / Aroma	●●●●●
Corpo / Body	●●●●●
Persistenza / Persistence	●●●●●
Acidità / Acidity	●●●●●
Tostatura / Roasting	Media/Medium



Miscela di raffinati caffè esclusivamente Arabica, acidi e dolci dalla media tostatura, con note fruttate, di mandorla e dall'ottima corposità. Il retrogusto di cereali e le note acidule restituiscono un palato pulito. Al gusto elegante e raffinato, associa un ridotto tenore di caffeina tipico dei caffè 100% Arabica ed è quindi **ideale in qualsiasi momento della giornata.**

Fine medium-toasted blend of tart and sweet Arabica, with fruity and almond notes and an excellent-full-bodied flavour. The after-taste of grains and tart notes make for a clean palate. Its elegant and refined taste is associated with a lower caffeine content compared to 100% Arabica coffee blends, making it **perfect for enjoying any time of the day.**

The selection of Coffee

The blends developed for Sistema Espresso are elegant and refined, just like the finest Esse Caffè blends for the bar. A range of organoleptic nuances to appease even the most demanding palates.

Barocco FORTE

Aroma / Aroma	●●●●●
Corpo / Body	●●●●●
Persistenza / Persistence	●●●●●
Acidità / Acidity	●●●●●
Tostatura / Roasting	Scura/Dark



Deciso della tradizione italiana, irresistibilmente denso e cremoso. Aroma intenso e persistente al palato, accentuato da note decise di pane tostato. Miscela di diverse pregiate varietà di Robusta, è l'espresso ideale per una pausa energizzante. **Un pieno di energia dal gusto unico.**

Decisive coffee of Italian tradition, irresistibly thick and creamy. An intense and persistent flavour that lingers on the palate, accentuated by decisive toasted bread notes. A blend of fine Robusta varieties, the ideal espresso for an energising break. **A boost of energy with a unique flavour.**

Decaffeinato CREMOSO

Aroma / Aroma	●●●●●
Corpo / Body	●●●●●
Persistenza / Persistence	●●●●●
Acidità / Acidity	●●●●●
Tostatura / Roasting	Chiara/Light



Miscela di caffè Arabica e Robusta, decaffeinati e decerati al fine di esaltarne il gusto soave e delicato. È la scelta perfetta per chi desidera un caffè appagante evitando gli effetti stimolanti della caffeina. Tessitura a trama fitta e regolare, con spiccate note di frutta secca e cacao. **Risulta piacevolmente leggero ed equilibrato, dalla buona persistenza in bocca.**

A blend of Arabica and Robusta coffees that are decaffeinated and dewaxed in order to exalt the agreeable and delicate flavour. The perfect choice for anyone looking for a satisfying coffee, without the stimulating effects of caffeine. A coffee characterised by a dense and regular structure, with distinct nut and cocoa notes. **Pleasantly light and balanced, with a good persistence on the palate.**

Ideale METÀ CAFFEINA

Aroma / Aroma	●●●●●
Corpo / Body	●●●●●
Persistenza / Persistence	●●●●●
Acidità / Acidity	●●●●●
Tostatura / Roasting	Media/Medium



Un caffè leggero e delicato, il perfetto equilibrio tra un caffè classico e un decaffeinato. Avvolgente e corposo, dalle note bilanciate amare e acide, nate dal connubio perfetto di raffinati Arabica, pregiati Robusta e ricercati decaffeinati. **Gusto pieno con il 50% di caffeina in meno rispetto ad un tradizionale caffè Esse.**

A light and delicate coffee, the perfect balance, between a classic and decaffeinated coffee. Enveloping and full-bodied, bitter and acidic notes are balanced to perfection in this blend of refined Arabica, Robusta and quality decaffeinated varieties. **A full-bodied flavour with 50% less caffeine compared to a traditional Esse coffee. Ideal any time of the day.**

Bevande solubili

Un'ampia scelta di gusti selezionati per ogni piacevole momento della giornata.

SOLUBILE Nocciolino



Avvolgente e cremoso, Nocciolino regala il sapore deciso del caffè unito alla dolcezza della nocciola. Ideale per concedersi una coccola in qualsiasi momento della giornata. Senza glutine.

All-round and creamy, Nocciolino combines the strong flavor of coffee with the sweetness of hazelnut. Ideal for a moment of indulgence at any time of the day. Gluten-free.

SOLUBILE Ginseng



Vivace e morbido, è ideale per ricaricare le batterie in una pausa golosa, piena di energia e con note caramellate e vanigliate. Da solo o abbinato a dolci, spezie o deliziosi topping, è da provare anche shakerato. Senza Glutine

Vibrant and soft, it is ideal for recharging your batteries as part of a delicious and energy-packed break. Velvety and full-bodied, in the cup it is characterised by caramel and vanilla notes. Served alone or with dessert, spices or toppings, it's also delicious iced. Gluten-free.

Soluble drinks

A wide selection of flavors for every pleasant moments.

SOLUBILE Mocaccino



L'intensità del caffè, la dolcezza del latte e il tocco amaro del cacao, ecco il segreto del nostro Mocaccino. Tre semplici ingredienti per una pausa relax ricca di aromi e dal sapore morbido e persistente. Senza glutine.

The intensity of coffee, the sweetness of milk and the bitter touch of cocoa, that's the secret of our Mocaccino. Three simple ingredients for a relaxing break rich in aroma, with a smooth and lingering taste. Gluten-free.

SOLUBILE Orzo



L'Orzo di Esse Caffè ha un aroma intenso e una consistenza cremosa e delicata. Pratico da gustare a casa come in ufficio, è la scelta ideale per rilassarsi a fine giornata e godersi una pausa dal sapore vellutato.

Esse Caffè Barley Coffee has an intense flavour paired with a creamy and delicate consistency. Practical to enjoy at home or at the office, ideal served as the relaxing end to any day, its velvety taste is also perfect for enjoying during your break.

SOLUBILE Tè al Limone



Il Tè Esse ha un sapore deciso ed intenso, accompagnato da inconfondibili note fresche ed agrumate di limone. La bevanda classica per chi ricerca momenti all'insegna di relax e del gusto. Senza glutine.

Esse Tea has a decisive and intense flavour, accompanied by unmistakable fresh and citrus lemon notes. The classic beverage for anyone looking for relaxing and flavoursome moments. Gluten-free.

SOLUBILE Cioccolata



Una bevanda avvolgente dalla calda e morbida corposità. Tutto l'aroma intenso e seducente del cacao per momenti di dolcezza speciale. Senza glutine.

A beverage that envelops you in its warmth and soft consistency. All the intense and seducing flavour of cocoa, for special moments of sweetness. Gluten-free.

Gli infusi in foglia

Tre nuove bevande in foglia, naturali da gustare calde.

The leaf infusions

Three new natural leaf drinks to taste hot.

INFUSO Frutti di Bosco



Dissetante d'estate e rilassante d'inverno dalle caratteristiche antiossidanti. Una bevanda dal sapore intenso, pieno e avvolgente da gustare in ogni occasione: risveglia i sensi al mattino e regala momenti di relax pomeridiani o nel dopo cena. Da provare bollente, tiepido o anche ghiacciato.

An infusion that quenches your thirst in the summer and relaxes in the winter, with antioxidant properties. Esse Forest Fruit Capsules are an excellent ally for your well-being. A beverage with an intense, full-bodied and enveloping taste that can be enjoyed on all occasions: it reawakens the senses in the morning and enriches relaxing moments in the afternoon or after dinner. Enjoy piping hot, warm or even chilled.

INFUSO Limone e Zenzero



Un piacevole mix naturale in cui le proprietà antinfiammatorie e antiossidanti dello zenzero incontrano quelle dissetanti del limone. Dal gusto delicato, fresco e bilanciato, questo infuso in foglie regala una vera e propria sferzata di energia e risveglia le papille gustative in qualsiasi momento della giornata. Da provare anche a fine pasto per le sue ottime proprietà digestive.

A pleasant natural blend in which the anti-inflammatory and antioxidant properties of ginger mingle with thirst-quenching lemon. With its delicate, fresh and balanced flavour, this leaf infusion will boost your energy levels and reawaken your taste buds any time of the day. Also perfect served after a meal, due to its excellent digestive properties.



Aroma / Aroma	●●●●●●
Corpo / Body	●●●●●●
Persistenza / Persistence	●●●●●●
Acidità / Acidity	●●●●●●
Tostatura / Roasting	Media/Medium

Rapsodia

La ricerca e la curiosità sono sempre il punto di partenza per fare viaggi incredibili e creare cose straordinarie.

Rapsodia nasce in terre lontane e porta con sé tutta la magia, i colori e gli aromi dell'Oriente, dell'Africa Orientale e del Sud America, per finire qui in Esse Caffè, dove trattiamo ogni chicco con sapienza e dedizione per farne un capolavoro e renderla una miscela da veri intenditori.

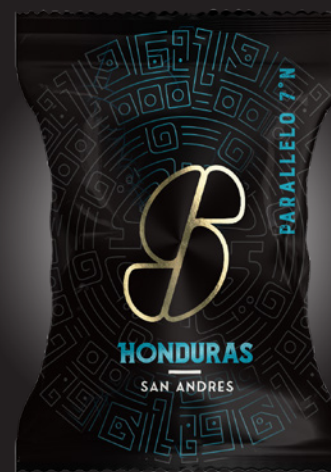
Rapsodia è una miscela con prevalenza di Arabica, quindi con una base più acida che amara e questo la rende particolarmente aromatica. Se il Robusta esalta infatti la corposità del caffè, l'Arabica con la sua acidità è in grado di sprigionarne gli aromi, i sentori e i profumi. Rapsodia non è una miscela particolarmente corposa ma è molto sciropposa, ovvero, avvolge bene il palato durante la degustazione. Una volta degustata, Rapsodia restituisce sentori di pepe, cannella e cardamomo, che richiamano una delicata nota di radice di liquirizia.

Research and curiosity have always been the starting point for incredible voyages and extraordinary creation.

Rapsodia was born in faraway lands it brings within it all the magic, colours, and aromas of Asia, South America, and Eastern Africa to arrive here, in Esse Caffè, where we treat each bean with wisdom and dedication, transforming it into a masterpiece: a blend for true connoisseurs. Rapsodia is a blend with a prevalence of Arabica, therefore with a more acid than bitter base one and this makes it particularly aromatic. If the Robusta in fact enhances the body of the coffee, the Arabica with its acidity comes out its aromas, scents and perfumes. Rapsodia is not a particularly full-bodied blend but it is very syrupy, and envelops the palate during tasting. Once tasted, Rapsodia returns hints of pepper, cinnamon and cardamom, which recall a delicate note of licorice root.

LATITUDINI[®]

ITINERARI SENSORIALI



Aroma / Aroma	●●●●●●
Corpo / Body	●●●●●●
Persistenza / Persistence	●●●●●●
Acidità / Acidity	●●●●●●
Tostatura / Roasting	Media/Medium

Latitudini

La linea Sistema Espresso Esse Caffè che racconta un viaggio tra le migliori origini del caffè.

Un tributo alle singole origini di caffè di cui abbiamo voluto esaltare le specifiche note di ognuna in purezza, nella sua vera essenza, un assolo di sentori, ricco di personalità, unico e straordinario.

Honduras: Caffè strutturato, intenso, con note di frutta secca, cacao, tabacco, caramello e richiami di spezie e agrumi. Il retrogusto liquoroso, equilibrato da note fruttate, lo rende un caffè unico nel suo genere da gustare in purezza. Honduras è un caffè a filiera etica e produzione ecosostenibile.

Colombia: Colombia Supremo, la quintessenza del piacere puro in tazzina. Morbide note di cacao che si fondono in una struttura aromatica perfettamente bilanciata tra acidità e corpo vellutato. 100% Arabica a ridotto contenuto di caffeina per un caffè non solo ricco di gusto, ma anche etico e sostenibile.



Aroma / Aroma	●●●●●●
Corpo / Body	●●●●●●
Persistenza / Persistence	●●●●●●
Acidità / Acidity	●●●●●●
Tostatura / Roasting	Media/Medium

The Esse Caffè Espresso System line that tells a journey through the best single origins of coffee.

A tribute to the single coffee origins of which we wanted to enhance the specific notes of each one in purity, in its true essence, a solo of scents, rich in personality, unique and extraordinary.

Honduras: A structured, intense coffee with nut, cocoa, tobacco and caramel notes as well as spicy and citrus hints. The strong after-taste, balanced by fruity notes, makes this coffee unique and perfect for enjoying in this single blend. Honduras Coffee comes from an ethical supply chain and sustainable production process.

Colombia: Colombia Supremo is the quintessence of pure pleasure in a cup. Soft cocoa notes seamlessly mingle in a structure of impeccably balanced acidity and velvety, full-bodied flavour. 100% Arabica with a reduced caffeine content, for an ethical coffee that is rich in flavour and sustainability.



Kit degustazione

Il kit degustazione Esse Caffè prevede un'ampia scelta di caffè e bevande calde per ogni piacevole momento della giornata.

Potrai sperimentare ogni tipo di bevanda e caffè della gamma Sistema Espresso, per scoprire quali sono i gusti più adatti a te.

Confezione da 36 capsule assortite

Tasting Kit

The Esse Caffè Tasting Kit includes a wide selection of coffee and hot drinks for every pleasant moments.

You can enjoy every type of Sistema Espresso coffee and drinks to discover the right taste for you.

Box of 36 assorted capsules.

Kit accessori

Tutto il necessario per gustare caffè e bevande non solo a casa, ma anche in ufficio o nel tuo punto vendita. Da oggi, con un occhio attento all'ecosostenibilità.

Composto da 50 palette in legno incartate singolarmente, 50 bustine di zucchero e 50 bicchieri di carta.

Serving Kit

Everything you need to enjoy coffee and drinks not only at home, but also in the office or in your store. From today, with an attentive eye to eco-sustainability

Each kit contains 50 wrapped wooden stirring sticks, 50 sugar sachets and 50 paper cups.



SISTEMA ESPRESSO



ESSE
CAFFÈ

ESPRESSO IN ITALY

Esse Caffè S.p.A. - Via Carpanelli 18/A - Anzola dell'Emilia (Bo) - Italy
www.esssecaffè.com | info@esssecaffè.it

