

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895

LA CARTE CAFÉ SYSTEME FIRMA



Firma

firma

LA GAMME PRODUITS FIRMA

PROFILS AROMATIQUES

Une gamme complète de capsules qui s'articule autour de deux profils aromatiques pour répondre aux goûts de tous les consommateurs.



AROMATIQUE *Notes florales et fruitées*

Des **NOTES FLORALES** et **FRUITÉES**, une texture onctueuse et une crème compacte.
Une **FORTE TENEUR EN ARABICA BRÉSILIEN**, une torréfaction équilibrée et une intensité aromatique puissante.



ÉQUILIBRÉ *Notes de chocolat et de noisette*

Un bouquet au goût harmonieux et équilibré rappelant le **CHOCOLAT AU LAIT** et la **NOISETTE**. Un goût rond sublimé par une torréfaction moyenne et des mélanges équilibrés d'**ARABICA D'AMÉRIQUE DU SUD** et de **ROBUSTA** de Java et d'Inde (Kapi Royal).



Firma

FIRMA – LA GAMME CAPSULE



AROMATIQUE
Note florale et fruitée



ÉQUILIBRÉ
Note de chocolat au lait et noisettes

Espresso
(30 cc)



Lungo
(90 cc)



Boissons chaudes
(50-120 cc)



BEVANDA BIANCA



ESPRESSO DECAFFEINATO PROFIL ORGANOLEPTIQUE



AROMATIQUE

Décaféiné 100% Arabica à l'arôme généreux et doux.
Ce café possède un arrière-goût chocolaté.
L'extraction prolongée exhale son goût fruité avec un léger parfum de fleurs.



AROMATIQUE
Note florale et fruitée



Profil organoleptique

Aromatique

Origines

Brésil

Composition

100% Arabica

Notes dominantes

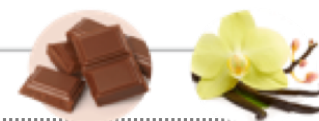
Chocolat au lait, vanille

Intensité

6

Torréfaction

Medium



ESPRESSO VIVACE PROFIL ORGANOLEPTIQUE



AROMATIQUE

Excellent espresso 100% Arabica certifié Rainforest Alliance à l'arôme et au corps généreux grâce à ses origines du Brésil combinés aux délicats arômes d'Arabica lavé d'Amérique du Sud.



AROMATIQUE
Note florale et fruitée



Profil organoleptique	Aromatique
Origines	Amérique du Sud
Composition	100% Arabica
Notes dominantes	Chocolat au lait, vanille
Intensité	6
Torréfaction	Medium

CERTIFICATION RAINFOREST ALLIANCE UNE POLITIQUE RSE LAVAZZA



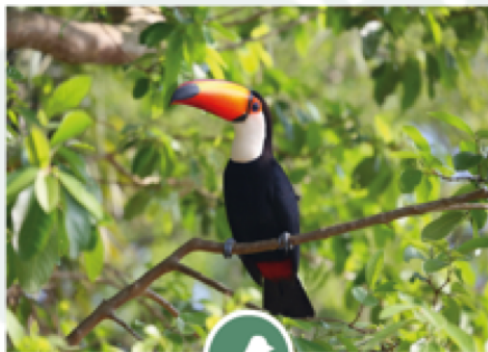
Le sceau **Vérifié Rainforest Alliance** assure aux consommateurs que le produit qu'ils achètent a été cultivé et récolté selon des **pratiques responsables au niveau social et environnemental**.

Les exploitations agricoles et forestières qui respectent les critères rigoureux et indépendants du SAN (Sustainable Agriculture Network - Réseau pour l'Agriculture Durable) ou du Forest Stewardship Council (FSC - Conseil de Gestion Forestière) peuvent prétendre à l'attribution du Vérifié Rainforest Alliance.



CERTIFICATION RAINFOREST ALLIANCE

LA CERTIFICATION EN 4 PILIERS



CONSERVATION DE LA BIODIVERSITÉ

Par rapport aux fermes non certifiées, les fermes certifiées ont :

- Plus d'arbres, d'espèces d'arbres indigènes et de couches de canopée dans la ferme,
- Une plus grande diversité de macroinvertébrés aquatiques
- Taux plus élevés de survie d'oiseaux migrateurs
- Réduction de la déforestation



PRODUCTIVITÉ AGRICOLE ET RENTABILITÉ

Par rapport aux fermes non certifiées, les fermes certifiées ont :

- Des rendements qui sont de 1,5 à 2 fois plus élevés
- Une meilleure qualité du produit
- Un revenu plus élevé pour les agriculteurs



CONSERVATION DES RESSOURCES NATURELLES

Par rapport aux fermes non certifiées, les fermes certifiées ont :

- Meilleure santé du sol, indiquée par plus de matière organique
- Bords des cours d'eau recouverts d'une végétation qui maîtrise l'érosion
- Une eau de meilleure qualité



PAYSAN, TRAVAILLEUR ET BIEN-ÊTRE FAMILIAL

Par rapport aux fermes non certifiées, les fermes certifiées ont :

- enfants avec un parcours scolaire supérieur de 2 ans
- Doivent porter un équipement de protection individuelle
- Ont un meilleur accès aux congés de maladie et maternité/paternité

ESPRESSO AROMATICO PROFIL ORGANOLEPTIQUE

AROMATIQUE

Mélange extrêmement aromatique au corps généreux.
La torréfaction foncée exalte le caractère franc de cet assemblage et donne un goût persistant et fragrant, avec des notes de **fruits secs** et un **arrière-goût doux**.



AROMATIQUE
Note florale et fruitée



Profil organoleptique	Aromatique
Origines	Brésil et Inde
Composition	100% Arabica
Notes dominantes	Caramel et figue séchée
Intensité	9
Torréfaction	Foncée

ESPRESSO GUSTOSO
PROFIL ORGANOLEPTIQUE

ÉQUILIBRÉ

Une sélection soignée de fins cafés avec un goût plein pour un équilibre parfait entre douceur et amertume. Un espresso unique avec un corps fort et une fragrance de chocolat au lait avec des notes de vanille.



ÉQUILIBRÉ

Note de chocolat au lait et noisettes



Taste Area:	Balanced
Origins:	Brazil, South america, South East Asia
Composition:	Arabica, Robusta
Dominant notes:	Nuts and milk chocolate
Intensity:	9
Roasting:	Medium

ESPRESSO CORPOSO
PROFIL ORGANOLEPTIQUE

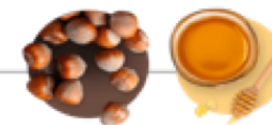
ÉQUILIBRÉ

Un mélange au corps généreux. La torréfaction spéciale donne à ce café une rondeur extraordinaire et un goût riche et raffiné, avec des notes de noisettes grilles et un arôme de miel.



ÉQUILIBRÉ

Note de chocolat au lait et noisettes



Profil organoleptique	Équilibré
Origines	Brésil, Asie du Sud
Composition	Arabica, Robusta
Notes dominantes	Noisette grillée, miel
Intensité	8
Torréfaction	Moyenne

LUNGO AROMATICO

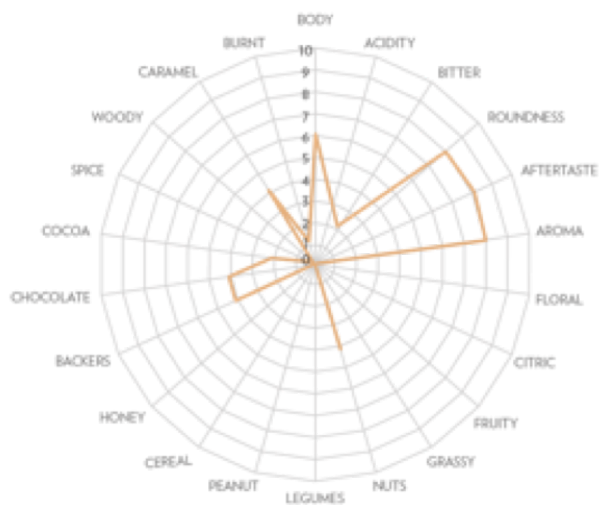
PROFIL ORGANOLEPTIQUE



AROMATIQUE

Mélange aromatique au corps généreux.

La torréfaction foncée exalte la profondeur de cet assemblage et la longue extraction le rend **doux et crémeux**. Son goût est persistant et parfumé, avec des notes de fruits secs et un arrière-goût doux.



AROMATIQUE
Note florale et fruitée



Profil organoleptique	Aromatique
Origines	Brésil et Inde
Composition	100% Arabica
Notes dominantes	Caramel et figue séchée
Intensité	9
Torréfaction	Foncée

LUNGO CORPOSO PROFIL ORGANOLEPTIQUE

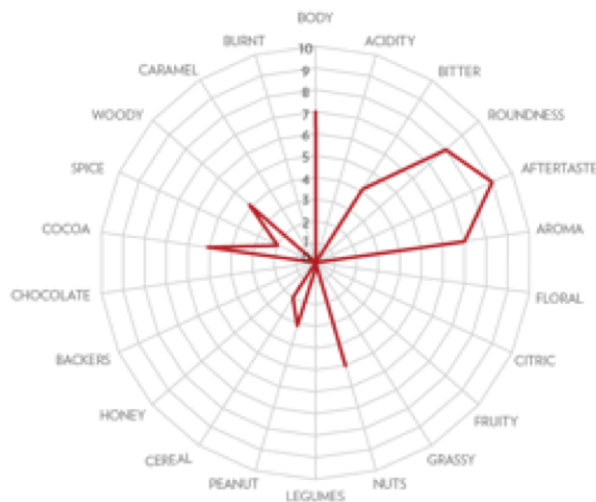


ÉQUILBRÉ

Un assemblage au corps généreux et riche.

La torréfaction spéciale donne à ce café une rondeur extraordinaire, une saveur riche et sophistiquée, avec des notes de noisettes.

L'extraction plus longue fait ressortir un café avec une **note finale douce et bien arrondie.**



ÉQUILBRÉ

Note de chocolat au lait et noisettes



Profil organoleptique

Équilibré

Origines

Brésil et Asie du sud-est

Composition

Arabica & Robusta

Notes dominantes

Noisette grillée et miel

Intensité

8

Torréfaction

Moyenne

BOISSON CHAUDE
BEVANDA BIANCA



Boisson au goût de LAIT

Délicat et crémeux

Idéal pour préparer les boissons lactées
comme un café au lait ou un cappuccino.



PACKAGING CAPSULES



ESPRESSO VIVACE



DOLCE ED AROMATICO
DOUX ET AROMATIQUE
SWEET AND AROMATIC
SÜß UND AROMATISCH



Origin of coffee

	AROMATICO	EGUILIBRATO	INTENSO
AREA DI GUSTO Domaine de goût - Flavour profile Geschmacksbereich	Aromatic Aromatic Aromatisch	Equilibrato Balanced Ausgewogen	Intense Intense Intensiv
INTENSITÀ Intensité - Intensity - Intensität			7
TOSTATURA Torréfaction - Roasting - Röstung			☿
DOSE CONSIGLIATA Dose conseillée - Recommended volume Empfohlene menge	 50 cc	 90 cc	 120 cc



100%
ARABICA



Questo caffè proviene da aziende agricole Rainforest Alliance Certified che soddisfano standard globali di sostenibilità ambientale e sociale per la tutela dell'ecosistema e degli agricoltori.

This coffee comes from Rainforest Alliance Certified farms that meet comprehensive standards of environmental and social sustainability to help protect the ecosystem and farmers.



TORINO, ITALIA, 1895

lavazza.com

Boite de 24 ou 48 capsules, le packaging des produits est travaillé pour donner un maximum d'informations produits au consommateur.