



Scopri tutti i nostri prodotti sul sito:

[www.coffeel.net](http://www.coffeel.net)

Vieni a trovarci nel nostro laboratorio:

Via XXV Aprile, 4  
18039 Ventimiglia (IM)  
ITALY

Contatti:

International sales: +39 334 78 71 090

tel: +39 0184 84 15 22

e-mail: [info@coffeel.net](mailto:info@coffeel.net)



**Coffeel**  
quality coffee **experience**



Scopri tutte le *Coffeel Caps* compatibili Nespresso



Coffeel è un **Laboratorio del Caffè**. Un luogo di **sperimentazione** e **innovazione** in cui il rispetto per la **natura** e la **passione** per il caffè rappresentano i pilastri portanti del lavoro quotidiano.

Nella nostra "**micro-roastery**" di Ventimiglia, attraverso l'accurata selezione di singole origini di caffè, creiamo e tostiamo miscele ad hoc, con l'obiettivo di **rendere felici i nostri clienti**, ed **esaltare il patrimonio organolettico** di ogni singolo chicco di caffè.

Collaboriamo con piccoli fornitori provenienti da tutto il mondo, con l'intenzione di creare **valore** e uno vero **sviluppo sostenibile** anche per le piccole realtà.

Effettuiamo la valutazione di acquisto solo su raccolti freschi, ovvero dell'anno in corso, per garantire al consumatore finale il massimo della **freschezza** e della **qualità**.



Siamo convinti che **migliorando** e controllando tutte le **fasi della filiera**, dalla coltivazione all'estrazione, si possa **sviluppare un modo diverso di pensare al caffè** e ritrovare **l'eccellenza del caffè in tazza**.

Abbiamo creato delle selezioni speciali in capsule compatibili Nespresso, per avvicinare i consumatori al nostro modo di vivere il caffè: **una vera e propria esperienza sensoriale**.





# Napoletana

 75% Arabica: Brasile-Honduras-Guatemala-Cuba - 25% Robusta: India  
 molto strutturato, ottima corposità, intenso e persistente

Un caffè strutturato, dedicato ad un pubblico legato alla tradizione dell'espresso italiano, con l'obiettivo di creare un connubio tra tradizione e innovazione, tra incisività della tostatura all'italiana e freschezza delle singole origini di culture lontane

*Tazza non zuccherata:* note di tabacco, caramello e cacao.  
Corpo deciso con persistenza nel retrogusto

*Tazza zuccherata (3gr):* note di cioccolato al latte e marzapane.  
Retrogusto di noce



# Sportiva

📍 60% Arabica: Brasile-Colombia – 40% Robusta: Messico-Indonesia

☕☕☕ complesso, intenso e persistente

La capsula della linea Coffeel più ricca in caffeina ma non per questo più forte. Dedicata allo sportivo: perché la caffeina sostiene la performance nell'attività di endurance (come corsa, ciclismo, etc.) alleviando la sensazione di stanchezza

*Tazza non zuccherata:* corpo deciso, note di cacao, caramello e spezie (liquirizia, pepe). Retrogusto persistente

*Tazza zuccherata (3gr):* note di caramello, cioccolato fondente, liquirizia, sentore di vaniglia



# Manager

 100% Arabica: Brasile-Cuba

 *deciso, corposo, con piacevole persistenza*

Un caffè di gran carattere: il Cuba. Le peculiarità di sapore che lo rendono speciale sono il cacao e il tabacco da pipa dolciaiastro

*Tazza non zuccherata:* corpo delicato, note di cacao e tabacco da sigaro. Ottimo retrogusto

*Tazza zuccherata (3gr):* note di cioccolato al latte, tabacco dolce da pipa, rum. Retrogusto leggermente alcolico



# Intellettuale

 *100% Arabica: Brasile-Colombia-Tanzania-Guatemala*

 *complesso, delicato nel sapore, con una durevole persistenza fruttata e floreale*



Un viaggio sensoriale guidato dal matrimonio di origini di caffè di provenienza diversa, all'olfatto delicatamente floreali, al sapore piacevolmente fruttati

*Tazza non zuccherata:* buon corpo, note speziate di zenzero. Delicata dolcezza nel retrogusto

*Tazza zuccherata (3gr):* ottima cremosità accompagnata da delicata dolcezza che ricorda un'elegante crema. Retrogusto di frolla sablè



# Zen

-  *100% Arabica singola origine Brasile decaffeinato ad acqua*
-  *un caffè non riconoscibile al gusto come decaffeinato.  
Dolce e delicato con un piacevole corpo*

Un caffè in singola origine in cui si preservano tutte le caratteristiche organolettiche originali. La decaffeinizzazione, con metodo ad acqua, avviene attraverso un delicato processo completamente privo di agenti chimici

*Tazza non zuccherata: note di malto, caramello, mandorla*

*Tazza zuccherata (3gr): note di vaniglia, latte condensato, marzapane*



Bio

 *100% Arabica Specialty singola origine Brasile*

 *dolce, accompagnato da una delicata e piacevole acidità lattica*

Una selezionata singola origine di caffè di coltivazione organica.  
Un caffè definito "Specialty" poiché coltivato in altura, contiene poca caffeina e offre tanta dolcezza

*Tazza non zuccherata:* note di mou e dulce de leche, corpo rotondo

*Tazza zuccherata (3gr):* note di caramello e noce, corpo delicato