



Vescovi

PREMIATA TORREFAZIONE CAFFÈ

- PADOVA, ITALIA -

DAL 1927

An inspiration since 1927

The village is a place where traditional products are true treasures and through expert hands, they are, till this day, the foundation of high-quality craftsmanship.

Between the methods passed on from father to son and technological innovations, tradition and modernity develop and combine to give a creative and refined gaze to the world.

It's the same vision that has been part of the Premiata Torrefazione Vescovi since 1927.

Un'ispirazione dal 1927

Il borgo è un presidio dove si valorizzano i prodotti della tradizione, veri e propri tesori, che, attraverso mani esperte, sono tutt'ora il fulcro dell'artigianato di qualità.

Tra processi tramandati di padre in figlio ed innovazione tecnologica, al suo interno si sviluppano e coniugano la tradizione con la modernità, entrambe innestate in uno sguardo creativo raffinato ed aperto al mondo.

Lo stesso sguardo che accompagna la Premiata Torrefazione Vescovi sin dal 1927.



Vescovi

PREMIATA TORREFAZIONE

Coffee is an art

For more than 80 years, the Premiata Torrefazione Vescovi has trusted in its dedicated and passionate Master Roasters to obtain and roast only the perfect coffee, creating a Masterpiece - Grani d'Oro.

Il caffè è un'arte

La Premiata Torrefazione Vescovi da più di 80 anni si affida alla capacità dei suoi appassionati Maestri Tostatori per procurare e tostare solo caffè perfetti, per creare un'opera d'arte - Grani d'Oro.



Packaging excellence

Grani d'oro is a dual blend coffee, based on the original recipe of the founder, Gino Vescovi.

Inspired by the former graphics and warm golden colours, the newly refined design pays homage to Vescovi's legacy.

Eccellenza nel packaging

Grani d'oro sono le due miscele che si basano sulle ricette originali del fondatore Gino Vescovi.

Ispirandosi agli stilemi originali ed i colori caldi dorati, l'attuale raffinato design rende omaggio alla eredità storica della Vescovi.





Tradition and elegance

The porcelain cup in period style, burnt at 1400 °C, decorated by hand, in a graceful shape ensuring a long lasting crema of a perfect espresso.

Tradizione ed eleganza

La tazzina nello stile dell'epoca, di porcellana cotta a 1400 °C, decorata a mano, con una forma armoniosa, disegnata attentamente per mantenere a lungo la crema di un espresso perfetto.





Rediscovery of the old craftsmanship

Our artisans have rediscovered the historical taste of manufacturing and the robustness of the old metal sign like the one made during the glorious period of the craftsmen.

The Faema E 61 espresso machine, launched in 1961 and still present to this day, is internationally renowned by passionate barista as the perfect harmony of quality and traditional design, combined with the Grani d'oro blend for the perfect cup!

Il recupero delle lavorazioni artigiane

I nostri artigiani hanno riscoperto il sapore storico e la solidità delle insegne in metallo come quelle lavorate a suo tempo dalla maestria dei fabbri artigiani.

La macchina espresso Faema E 61, lanciata nel 1961, ed ancora oggi attuale, è conosciuta a livello internazionale dagli appassionati baristi come perfetta armonia tra qualità e tradizione nel design, combinandosi con le miscele Grani d'Oro, per un risultato in tazza a regola d'arte!





Single Origins

The line of single origins coffees are single Arabica coffees that the experts at Vescovi select from 5 countries around the world, to create the perfect harmony for its Grani d'Oro blends.

The single source coffees stand out for their unique aromas and flavours, with their features containing the culture and the character of the countries where they are grown.

I Monorigine

La linea dei caffè monorigine è composta da caffè Arabica in purezza che gli esperti della Vescovi selezionano in 5 paesi del mondo, per dare vita alla perfetta armonia delle miscele Grani d'Oro.

I monorigine si contraddistinguono per aromi e sapori unici e racchiudono nelle loro caratteristiche, la cultura ed il carattere dei Paesi di coltivazione.



Decaffeinated Coffee

A decaffeinated blend, created from a selection of the finest quality from the Brazil Alta Mogiana Region and Central American plantations, mixed with certain precious Indian varieties that gift this coffee a typical delicate silky and chocolaty aroma. Characterized by its particular richness and persistent aromas.

Il Decaffeinato

Una miscela decaffeinata creata dalla selezione delle profumate qualità provenienti dalle migliori piantagioni della regione brasiliana dell'Alta Mogiana e centroamericane unite ad alcune pregiate varietà indiane, che regalano a questo caffè il tipico aroma delicatamente vellutato e cioccolatoato. Si caratterizza per la particolare ricchezza e persistenza aromatica.



Complementary Products

A unique new tea selection, chosen from the best productions of the world. A journey through the senses to discover all the pleasures offered by this extraordinary product.

A selection of hot chocolate proposed in assorted flavours: a ritual for the one that knows how to slowly savour the pleasures of life, indulging on the recall of the senses.

I prodotti complementari

Una nuova gamma di tè unici scelti tra le migliori produzioni mondiali. Un viaggio attraverso i sensi per scoprire tutti i piaceri che ci offre questa straordinaria bevanda.

Una selezione di cioccolato in tazza di alta qualità, proposto in diverse varianti di gusto: un rito per a chi sa assaporare con lentezza i piaceri della vita, assecondando il richiamo dei sensi.



PREMIATA TORREFAZIONE CAFFÈ
- PADOVA, ITALIA -
DAL 1927

G. VESCOVI S.r.l.

Premiata Torrefazione Caffè
Via Risorgimento, 12
35010 Limena , PADOVA - Italy
tel: +39 049 8712696
e-mail: vescovi@vescovi.it
www.vescovicaffe.it



Vescovi

PREMIATA TORREFAZIONE CAFFÈ

- PADOVA, ITALIA -

DAL 1927



PREMIATA TORREFAZIONE CAFFÈ
- PADOVA, ITALIA -
DAL 1927

G. VESCOVI S.r.l.

Premiata Torrefazione Caffè
Via Risorgimento, 12
35010 Limena , PADOVA - Italy
tel: +39 049 8712696
e-mail: vescovi@vescovi.it
www.vescovicaffe.it

Product Code	Product Description	Net Wt gr	Nr Pcs per carton	Nr cartons per pallet
56000	Grani d'Oro 100% Arabica	1000	6	84
56002	Grani d'Oro Tipo Bar	1000	6	84
5624531	Single Origin Etiopia Beans	250	32	30
5624532	Single Origin Santo Domingo Beans	250	32	30
5624533	Single Origin Guatemala Beans	250	32	30
5624534	Single Origin India Beans	250	32	30
5624535	Single Origin Brasile Beans	250	32	30
56202	Decaffeinated Coffee Ground	250	32	30
60452	Classic Chocolate	500	8	-
60448	Nuts Chocolate	500	8	-
60441	White Chocolate	500	8	-
60446	Rum Chocolate	500	8	-
60340	White Tea Mu Tan Imperiale	100	8	-
60341	Green Tea Gun Powder	100	8	-
60348	Black Tea Yuannan Black	100	8	-
60344	Scented Tea Jasmine	100	8	-