

Zicaffè

La Zicaffè spicca nell'intero meridione per la struttura industriale, il dinamismo e la lungimiranza del management e la lunga tradizione nel settore. Oggi negli stabilimenti di Marsala, che occupano una superficie coperta di 7.500 metri quadrati su un'area di 50.000, si producono miscele di caffè che hanno pochi eguali per aroma, corpo e cremosità. Al raggiungimento dell'eccellenza produttiva, contribuisce l'elevato livello tecnologico del processo di lavorazione, che per la sua conformità alle norme di tutela dell'ambiente ha ottenuto la certificazione ISO 14001.

Le qualità di caffè migliori per coltivazione e per uniformità, nella maggior parte dei casi lavate (ovvero depurate naturalmente dalle impurità) sono importate direttamente dai Paesi produttori. Prima delle fasi di lavorazione, controlli e test di degustazione certificano la rispondenza dei grani ai più elevati standard. Sistemi computerizzati gestiscono l'intero ciclo produttivo, dallo stoccaggio del caffè verde fino al suo confezionamento, dalla selezione alla tostatura, dalla dosatura alla miscelazione e alla macinatura.



Dal 1929 la passione per il caffè

La cura estrema per la qualità è, da sempre, il fondamentale punto di forza di Zicaffè. Basti pensare alla tostatura, eseguita con aria calda su grani tenuti permanentemente in sospensione, che assicura uniformità e assenza di bruciature. Il raffreddamento avviene con un metodo genuino, ovvero l'esposizione dei grani a una corrente d'aria fredda. Zicaffè propone al mercato domestico una gamma completa di miscele. *Aromatica*, realizzata con le migliori qualità di caffè Arabica, è al vertice per qualità e caratteristiche organolettiche. *Gustosa* nasce da una equilibrata combinazione tra qualità diverse, mentre *Dolce* è leggera e delicata. *Zidec* è un'ottima decaffeinata, in quanto ottenuta da miscele



La gamma dei prodotti destinati al consumo casalingo.

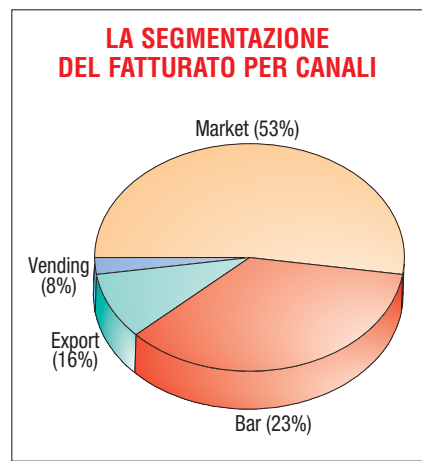
di qualità bar. Completa la gamma *Antico Aroma*, una miscela in grani molto pregiata, ottenuta con la selezione dei migliori caffè Arabica, per rispettare le attese degli intenditori. A chi fa del caffè un consumo frequente, Zicaffè propone le confezioni in grani da un chilo *Linea Bruna e Il tuo Caffè*.

Al canale bar Zicaffè dedica *Cinquantenario*, miscela certificata da "Espresso Italiano", e creata dall'equilibrio di qualità eccelse, con accentuata prevalenza di Arabica, grazie alle quali in tazza esprime gusto e profumo eccezionali, e una crema omogenea, densa e persistente. *Crema in tazza Superiore*, anch'essa certificata da "Espresso Italiano", rivela un aroma intenso e un gusto pieno e durevole, grazie a una percentuale elevata di Arabica.

Crema in tazza Doux e Crema in tazza sono due miscele composte in diversa misura da caffè Robusta e Arabica, dalle quali si ottiene un espresso molto apprezzato. Completa la gamma *Linea Espresso*, creata per diffondere all'estero la tradizione migliore dell'espresso italiano.

Al settore vending Zicaffè propone la *Cialda Classica*, la *Cialda Zidec* e la *Cialda Bar in Casa*, una gamma di ottime cialde monodose in carta filtro per alimenti, e in più *Grand'Italia*, una confezione di miscela in grani per distributori automatici esterni.

Costruire un'immagine affidabile e positiva in anni di impegno, riuscendo ad arrivare al cuore dei consumatori di tutto il mondo grazie alla qualità e all'attenzione per le loro esigenze, è una dote di poche aziende. Tra queste entra a pieno titolo Zicaffè.



Un'immagine pubblicitaria.

I PUNTI DI FORZA

- prodotti personalizzati su esigenze di target differenti e per ogni canale
- sinergia tra qualità artigianale e tecnologia produttiva;
- attenzione alla comunicazione pubblicitaria e all'immagine di prodotto.

LA SEDE

Zicaffè spa
Contrada San Silvestro, 139/a
91025 Marsala (Tp)
Tel. 0923.755111
Fax 0923.755255
www.zicaffe.com
zicaffe@zicaffe.com