

CAFFÈ

Selezione
Flavori

*Flavore™
Selection*



Nasce TEN

+ caffè
+ buono
una cialda + grande,
10 grammi di caffè
per un risultato
davvero sorprendente

**Cosa aspetti?
Taste The Difference!**

Here is TEN

+ coffee
+ good
+ big pod,
10 grams of coffee
for a really amazing cup

*What are you waiting?
Taste the difference!*



Taste the
Difference



Non sai che cos'è il Flavore™?

Il Flavore™ è la sintesi di tutte le sensazioni provate contemporaneamente quando degustiamo un cibo o una bevanda: aromi (naso), corpo (bocca), gusto (lingua)

Do you know what Flavore™ is?

The Flavore™ is the synthesis of all the sensations experienced simultaneously when we taste, a food or drink: aromas (nose), body (mouth), tastes (tongue).





Caffè Socialmente Responsabile

Coffee Socially Responsible

Caffè di qualità, sostenibile e tracciabile,
per il produttore e per l'ambiente.

Il bollino disciplina la nostra piantagione in Honduras,
Finca Rio Colorado, e la filiera di produzione,
anche per caffè non coltivati direttamente da noi.

Caffè buono e giusto dal seme alla tazzina.

Coffee Socially Responsible

*Quality coffee, sustainable and traceable,
both for the farmer and the environment.*

*This seal rules our plantation in Honduras,
Finca Rio Colorado, and the supply chain,
even for coffees not directly grown by us.*

Good and fair coffee from bean to cup.

socialmente
responsabile

FINCA RIO

Specialty
COMORADO

FINCA RIO COLORADO

by Anna Caffè

FLAVORE™

Aroma / Aroma

Cioccolato fondente, biscotto con scorze di limone, caramello e agrumato di mandarino

Dark chocolate, biscuit with lemon peel, caramel and tangerine citrusy

Corpo / Body

Medio e morbido

Medium and soft

Gusto / Taste

Acidità moderata, poco amaro, dolcezza medio-alta

Moderate acidity, not much bitter, medium-high sweetness



100% Arabica
Honduras

Varietà / Variety

50% Red Catuai
30% Lempira
10% Bourbon
10% Parainema

Processo / Process

Honey

100% Single Farm




Slow Food®
Coffee Coalition



FINCA

Specialty

FINCA

LA VICTORIA

by Anna Caffè

FLAVORE™

Aroma / Aroma

Agrumi, caramello, biscotto, miele, cacao amaro,
foglia di tabacco

*Citrus fruits, caramel, biscuit, honey,
bitter cocoa, tobacco leaf*

Corpo / Body

Medio-alto

Medium-high

Gusto / Taste

Acidità moderata, poco amaro,
dolcezza medio-alta

*Moderate acidity, contained bitter,
medium-high sweetness*



100% Arabica
Mexico

Varietà / Variety
Oro Azteca

Processo / Process
Lavato / Washed

100% Single Farm




Slow Food®
Coffee Coalition



IT-BIO-009
Agricoltura non-UE

FINCA EL CERRO

Specialty

by Anna Caffè

FLAVORE™

Aroma / Aroma

Agrumi di limone e pompelmo, floreale, biscotto,
caramello, cioccolato al latte

*Citrus fruits lemon and grapefruit, floral, biscuit, caramel,
milk chocolate*

Corpo / Body

Medio-basso e setoso
Medium-low and silky

Gusto / Taste

Spiccata acidità e dolcezza media
Marked acidity and medium sweetness



100% Arabica
El Salvador

Varietà / Variety
Ana Caffè

Processo / Process
Naturale / Natural

100% Single Farm

SCA Score 85+



SIGNATURE

Specialty

SIGNATURE DULCE

by Anna Caffè

FLAVORE™

Aroma / Aroma

Frutti di bosco, fragola, nota vinosa,
caramello e prugna disidratata, leggeri cacao e liquirizia
*Berries, strawberry, grapey scent, caramel and
dehydrated plum, a touch of cocoa and licorice*

Corpo / Body

Medio e vellutato
Medium and velvety

Gusto / Taste

Media acidità, amaro contenuto, dolcezza medio-alta
Medium acidity, contained bitter, medium-high sweetness



100% Arabica
Brazil

Varietà / Variety
Catuaí IPR

Processo / Process
Naturale / Natural

3 Farms

SCA Score 84+



decaffeinato

65/35

FLAVORE™

Aroma / Aroma

Cacao, cereali tostati, note balsamiche
Cocoa, toasted cereals, balsamic notes

Corpo / Body

Denso e pastoso
Dense and pasty

Gusto / Taste

Acidità lieve, amaro medio-alto, dolcezza contenuta
*Mild, acidity, medium-high bitterness,
contained sweetness*

65% Arabica
South America
35% Robusta
India

Caffeina non superiore allo 0,10%
(D.M. 20/05/1976)
Caffeine content less than 0,10%



Microlotto Specialty

DONA ELDA

FLAVORE™

Aroma / Aroma

Marmellata di frutti rossi di bosco,
un sentore di frutti tropicali e nota
vinosa, cioccolato fondente
red berry jam, a hint of tropical fruits
and a grapey scent, dark chocolate

Corpo / Body

Medio e denso
Medium and thick

Gusto / Taste

Media e complessa acidità,
lieve amaro e media dolcezza
Medium and complex acidity, slightly
bitter and medium sweetness



Slow Food®
Coffee Coalition



Tracciabilità
Traceability



100% Arabica
Honduras

Varietà / Variety
Lempira

Processo / Process
Naturale / Natural

100% Single Farm

SCA Score 87+

Microlotto Specialty

BOURBON

Limited edition by **b.farm**

FLAVORE™

Aroma / Aroma

Frutta matura, fiori di caffè e mandarino

Ripe fruit, coffee flowers, tangerine

Corpo / Body

Medio e vellutato / *Medium and velvety*

Gusto / Taste

Leggera acidità, dolcezza medio-alta, basso amaro

Light acidity, medium-high sweetness, low bitterness



100% Arabica
Finca el Cerro - El Salvador

Varietà / Variety
Bourbon

Processo / Process
Naturale / *Natural*

100% Single Farm

SCA Score 86+



Microlotto Specialty

TYPICA

Limited edition by b.farm

FLAVORE™

Aroma / Aroma

Floresale, bergamotto e lemongrass

Floral, bergamot and lemongrass

Corpo / Body

Medio

Medium

Gusto / Taste

Medio-alto e complessa acidità,
lieve amaro e media dolcezza

*Medium and complex acidity; light
bitterness and medium sweetness*



Taste the
Difference

www.tencoffee.it

100% Arabica
Honduras

Varietà / Variety
Typica

Processo / Process
Naturale / Natural

100% Single Farm

SCA Score 87