



# IF&B

INALGA FOOD & BEVERAGE

POLAND



GRUPPO CREMONINI

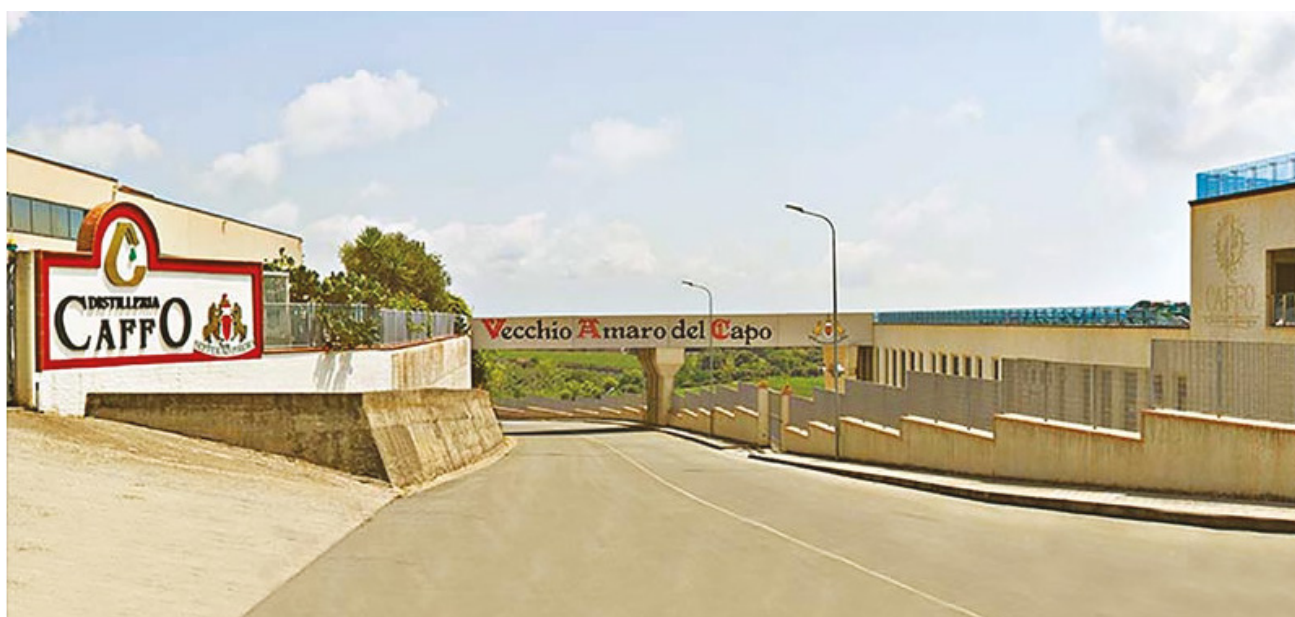
## MISTRZ GORZELNI CZTERECH POKOLEŃ

Historia rodzinnego biznesu Caffo sięga końca XIX wieku, kiedy to Giuseppe Caffo (w 1865 roku okrzyknięty mianem mistrza gorzelnictwa) rozpoczął własną pracę nad destylacją wyłoczyn winogronowych na obszarach wulkanicznych Etny. Po wielu latach doświadczenia w handlu i zarządzaniem firmą jego marzenie spełniło się, kiedy to w 1915 zakupił starą gorzelnię w Santa Vnerina na Sycylii. Zamierzał w pełni poświęcić się swojej pasji i przekazywał przydatną wiedzę również swoim dzieciom.

Początkowo produkcja alkoholi opierała się przede wszystkim na produktach na bazie spirytusu i pochodnych z produkcji wina, jednak gorzelnia Caffo stopniowo zaczęła produkować i zdobywać renomę na rynku likierów produkowanych zgodnie z tradycyjnymi, starożytnymi recepturami, co jest wynikiem skrupulatnych i długich badań i ulepszeń. Produkty te, będące kwintesencją mądrego dozowania aromatycznych i leczniczych ziół, nasycone najwyższej jakości alkoholem, spotkały się z uznaniem koneserów trunków i wyrafinowanej klienteli tamtego wieku. Młody wówczas Sebastiano Caffo (1901 rok) zaczął poznawać sekrety swojego ojca dotyczące tego starożytnego i szlachetnego zawodu, szybko stając się „Mistrzem Gorzelnictwa”. Wykazał się zdolnością do zarządzania nie tylko rodzinnym biznesem, ale także innymi firmami, które prowadził, łącznie z destylarnią w San Paolo w Noto i Castiglione na Sycylii. W międzyczasie „Caffo Brothers”, czyli synowie założyciela, zdobyli doświadczenie w branży, przenosząc się po dwudziestu latach do Australii z zamiarem rozszerzenia rodzinnego biznesu.

I tak powstała firma „Fratelli Caffo-Distillerie alkoholi, brandy i produktów winiarskich”, założona przez Sebastiano, Santo i Giuseppe Caffo z zamiarem rozszerzenia działalności rodzinnej firmy poprzez nabycie istniejących fabryk w Kalabrii i w Limbadi, słynącej wówczas z doskonałej produkcji czerwonego wina.

Obecność gorzelni na obszarze słynącym z produkcji wina umożliwiła łatwy dostęp do surowców przeznaczonych do lokalnej produkcji - od świeżych wyłoków poczynając, kończąc na winach, przy niewielkiej konkurencji w porównaniu z wyspą sycylijską. Szanując tradycyjne techniki produkcji, bracia Caffo dokonali fundamentalnych zmian, przede wszystkim jeżeli chodzi o wyposażenie i procesy nalewania tak, aby uzyskać doskonały efekt końcowy.



W 1966 roku firma została całkowicie przejęta przez Sebastiano Caffo i jego syna Giuseppe Giovanniego, który nadal sprawował funkcję dyrektora Grupy i kontynuował rodzinną tradycję wraz z synem Sebastiano Giovanni, który już w bardzo młodym wieku zajął miejsce swojego dziadka.

Łącząc doświadczenie i innowacje branża gorzelnicza szybko się rozwinęła na przestrzeni lat i jest obecnie podstawą nowoczesnej grupy z filiami poza granicami kraju. Obok starej destylarni w Limbadi zbudowano nowy zakład produkcyjny, a w 2006 r. włączono do grupy istniejącą gorzelnię w prowincji Udine (Friuli), specjalizującą się w produkcji wysokiej jakości grappy. Ponadto w 1999 powstała Caffo Beverages inc. , firma importująca alkohole i wina z siedzibą w New Jersey (USA), obecna na rynku jako firma oferująca produkty Caffo w Ameryce.

W 2001 roku powstała spółka Wild Orange, która zarządza innymi spółkami grupy, w tym siecią sprzedaży z około 70 osobową grupą handlową oraz 4 dyrektorami regionalnymi działającymi na terenie Włoch. W Vibo Valentia powstała nowa fabryka „Liquirizia Caffo”, specjalizująca się w produkcji czystego likieru lukrecjowego z Kalabrii pod marką Caffo i marką Taitù, przy użyciu aromatycznych ekstraktów roślinnych uprawianych głównie na farmie należącej do Caffo w Limbadi, dzielnicy Feudo Montalto, kilka kilometrów od destylarni. To samo gospodarstwo uprawia również dwie odmiany winorośli, Sangiovese di Calabria i Gaglioppo, z których pozyskuje się cenne czerwone wino Calabrese, produkowane zgodnie z tradycyjną winiarską recepturą Limbadi.

W Niemczech natomiast założono firmę „Caffo Deutschland” z zakładem zarządzającym położonym w Planegg w Niemczech, w celu zdobycia również rynku niemieckiego z produktami Caffo i innymi specjalnościami Kalabrii, co zamierzano dokonać głównie dzięki bezpośredniej sieci sprzedaży utworzonej przez zespół sprzedażowy Caffo Group.

Ostatnią w kolejności spółką stało się Borsci S.Marzano z siedzibą w Taranto.



## VECCHIO AMARO DEL CAPO (CFF03)

Najbardziej rozpoznawalnym produktem Distilleria Caffo jest Vecchio Amaro del Capo, likier na bazie ziół kalabryjskich, produkt tworzony w myśl starożytnej, kalabryjskiej receptury, wciąż opracowywanej i udoskonalanej poprzez doświadczenie zdobywane przez cztery pokolenia rodziny Caffo. Vecchio Amaro del Capo zawiera składniki aktywne wielu dobroczynnych ziół, kwiatów, owoców i korzeni pochodzących ze słonecznej Kalabrii, wzbogaconych o najlepszej jakości alkohol, który działa wspomagająco na trawienie i dobre samopoczucie. Spośród 29 leczniczych ziół wchodzących w skład naparu należy wymienić te najbardziej rozpowszechnione w Kalabrii pod względem swoich właściwości tonizująco-trawiennych: gorzka pomarańcza, słodka pomarańcza, lukrecja, mandarynka, rumianek i jałowiec. Delikatny i aromatyczny smak likieru dobrze sprawdza się również w przypadku delikatnych podniebień nieprzyzwyczajonych do „Gorzkich Trunków”. Zgodnie z kalabryjską tradycją Amaro należy pić zamrożone (w temp.  $-20^{\circ}\text{C}$  w małych, charakterystycznych kieliszkach „Capo”) aby podkreślić charakterystykę poszczególnych ziół, z których jest produkowane. Dziś Vecchio Amaro del Capo jest jednym z najbardziej rozpoznawalnych likierów we Włoszech i pierwszym, gorzkim trunkiem, który podaje się w formie zamrożonej (zgodnie z trendem lansowanym przez firmę w latach siedemdziesiątych, kiedy to degustacja odbywała się głównie latem i była prowadzona tylko w Kalabrii). W 2010 roku Vecchio Amaro del Capo było jedynym włoskim, gorzkim naparem, który otrzymał złoty medal na międzynarodowym konkursie w Brukseli.

Zawartość alkoholu: 35% vol



## AMARO DEL CAPO COCKTAIL propozycja podania

### Capo Tonic da BRASILIA



- **2,5 cl Vecchio Amaro del Capo**
  - **10 cl toniku**
  - **1 cl soku z limonki**
- Do dekoracji: plasterki limonki bądź pomarańczy

Przygotowanie: podawaj w wysokiej szklance

### White del Capo Russian da MOSCA



- **4 cl Amaro del Capo**
  - **2 cl wódki**
  - **2 cl likieru kawowego**
  - **5 cl śmietany**
  - **5 cl mleka**
  - **1 laska cynamonu**
  - **cynamon w proszku**
  - **skórka z pomarańczy**
- Do dekoracji: laska cynamonu, cynamon w proszku, skórka z pomarańczy

Przygotowanie: wymieszaj w szejkerze z lodem Amaro del Capo, wódkę i likier kawowy i przelej wszystko do szklanki z lodem. Następnie osobno wymieszaj śmietanę z mlekiem i lodem i przelej do szklanki nie mieszając z poprzednią warstwą.

### Capo Sour da NEW YORK



- **5 cl Vecchio Amaro del Capo**
  - **1/2 limonki**
  - **1 cl toniku**
- Do dekoracji: skórka z limonki

Przygotowanie: zmiążdź limonkę i wymieszaj w szejkerze z Amaro del Capo i lodem, przelej do szklanki typu Tumbler z odrobiną toniku.

## LIMONCELLO LIMUNI (CFF04)

Limuni, czyli Limoncello z południowych Włoch uzyskuje się poprzez destylację alkoholu ze skórkami cytryn dojrzewających na gorącym słońcu Kalabrii, nie poddawanych procesom chemicznym. Cytryny pochodzące z gospodarstw położonych w pobliżu Distilleria Caffo są przetwarzane tego samego dnia, w którym zostały zebrane. Do uzyskania naparu Limuni używa się tylko najbardziej aromatyczne części owocu, tj. żółtą część skórki (egzokarp).

Zawartość alkoholu: 28% vol



## LIMONCELLO LIMUNI COCKTAIL



- **4 cl Limoncino dell'isola**
- **12 cl tonico**
- **2-3 małe listki bazyli lub mięty**

Nalej wszystkie składniki do szklanki pełnej lodu, delikatnie rozgnieć listki palcami i wymieszaj

## SAMBUCA SECOLARE (CFF05)

Typowy włoski likier pochodzący z południowych Włoch, który w ostatnich latach zdobył popularność niemalże na całym świecie. Jest bardzo ceniony przez koneserów i wszystkich smakoszy. Jego produkcja opiera się na starożytnych recepturach przekazywanych z pokolenia na pokolenie i praktykowanych po dziś dzień. Destylarnia Caffo cieszy się renomą przede wszystkim ze względu na wysoką jakość takich produktów jak Sambuca Secolare, która zawiera smak i aromat przeszłości dzięki naturalnym i oryginalnym składnikom.

Zawartość alkoholu: 42% vol



## **BERGAMIA LIKIER (CFF06)**

BergaMia to likier otrzymywany z bergamotki (Citrus Bergamia Risso), owocu cytrusowego, który rośnie tylko w Kalabrii. Zapach tego owocu jest nie do pomylenia, a jego lecznicze właściwości znane są już w Kalabrii od 1700 roku, kiedy to po raz pierwszy zostały rozpoznane. BergaMia to delikatny słodki likier, który zawiera w sobie smak i aromat najlepszych, świeżo zebranych owoców.



Zawartość alkoholu: 30% vol



## FINOCCHIETTO (CFF07)

Fenocchietto to całkowicie naturalny likier produkowany na bazie starożytnej receptury, której podstawą jest napar z nasion dzikiego kopru włoskiego i innych części rośliny. Dzięki wielowiekowej znajomości likierów i sztuki destylacji, Caffo udało się udoskonalić tradycyjną recepturę dodając do naparu z nasion destylat tej samej rośliny, uzyskując w ten sposób likier o niezrównanym zapachu i smaku. Właśnie dlatego Fenocchietto to tak wyjątkowy likier!

Zawartość alkoholu: 28% vol



## **NOCINO DEL MONTE PORO (CFF08)**

“Nocino del Monte Poro” to likier pozyskiwany z zielonych, kalabryjskich orzechów włoskich zbieranych w czerwcu zgodnie ze starożytnym, tradycyjnym przepisem. Ten przepis wspomina również o dodatku bardzo cenionych przypraw oraz długim okresie dojrzewania naparu z alkoholem. Z wielu znanych przesądów dotyczących tego likieru jeden z nich jest wyjątkowo interesujący: czarownice miały zwyczaj świętowania czarnego Sabatu właśnie pod drzewem orzechowym, dlatego też likier ma wyjątkowe właściwości.

Zawartość alkoholu: 35% vol



## GRAN MIRTO (CFF09)

Likier Gran Mirto jest wytwarzany ze świeżych jagód krzewu mirtu, który jest dobrze znany zwłaszcza poetom - stanowi symbol chwały i szczęśliwej miłości. Krzew ten rośnie dziko w rejonach Morza Śródziemnego i jest popularny już od czasów starożytnych - zgodnie z zapiskami w Starym Testamencie był używany do tkania wieńców dla młodych kobiet Izraela, które wychodziły za mąż. Ten likier otrzymywany z maceracji świeżych jagód mirtu jest doskonały jako uwieńczenie obiadu i podaje się go gościom przy najlepszych okazjach. Po kilku miesiącach dojrzewania likieru, smak staje się w pełni rozwinięty. Najlepiej smakuje podawany z lodem.

Zawartość alkoholu: 30% vol



## **GRAPPEPE – GRAPPA AL PEPERONCINO DI CALABRIA (CFF10)**

Grappepe była pierwszą grappą z dodatkiem papryczki chili wprowadzoną na rynek. Podstawą tej specjalności jest jedna z najbardziej znanych i charakterystycznych przypraw kuchni kalabryjskiej. Stosowana w odpowiednich dawkach papryczka chili ma właściwości pobudzające i normalizujące procesy trawienne. Grappepe to pikantna alternatywa dla mocnych smaków!

Zawartość alkoholu: 42% vol



## GRAPPIZIA – GRAPPA ALLA LIQUIRIZIA (CFF14)

Grappa z dodatkiem lukrecji z Kalabrii jest otrzymywana poprzez destylację słodkiego korzenia o pełnym smaku z alkoholem. Prozdrowotne właściwości lukrecji znane są już od czasów starożytnych, kiedy używano jej w miksturach i eliksirach głównie na zgagę, ból gardła, a nawet jako afrodyzjak.



Zawartość alkoholu: 42% vol

## LIMONCELLO PORTOFINO (CFF11)

Ten wyśmienity likier został wyprodukowany tak, jak był niegdyś produkowany, wykorzystując skórki najlepszych cytryn rosnących na wybranych plantacjach w liguryjskiej Rivierze. Dzięki naturalnemu procesowi zachowuje najznakomitsze cechy cytryny i zapach świeżo zebranych owoców. Idealny solo po wyjęciu z zamrażalnika, bądź w koktajlach.

Zawartość alkoholu: 30% vol





## ELISIR SAN MARZANO (CFF12)

Borsci Elisir S. Marzano jest wytwarzany przy użyciu starej i sekretnej metody blendowania. Jest to likier postrzegany jako wyjątkowy głównie dzięki swojej wszechstronności. Udoskonalony przez Giuseppe Borschi, który odziedziczył szlachetną recepturę po swoich kaukaskich przodkach, stał się również popularny pod względem swojego mocnego charakteru.

Zawartość alkoholu: 38% vol

## MOJITOSCI



Liście mięty i trzcinę cukrową włóż do podłużnej szklanki do drinków; listki mięty rozbij tłuczkiem tak, aby wydobyć aromat mięty. Dodaj sok z limonki (około 1/5 szklanki) i dociskaj z miętą przez kilka sekund, następnie napełnij szklankę lodem, dodaj 3 cl Borsci Elisir S. Marzano i na koniec 10 cl Sprite; wymieszać okrężnym ruchem i podawaj udekorowane gałązką mięty.

## WINTER PUNCH



Aby uzyskać pyszny poncz potrzebujesz 2 łyżki herbaty, 10 łyżek cukru, 1 pomarańczę, 1 cytrynę, 1 butelkę czerwonego wina i 400 ml Borsci Elisir S. Marzano. Parz herbatę przez 10 minut; zetrzyj skórkę z cytryny i pomarańczy i umieść skórki w małym garnku wraz z cukrem. Poczekaj, aż wszystko się rozpuści dodając w międzyczasie wino. Po dodaniu herbaty, gotuj wszystko przez kilka minut i na samym końcu dodaj Elisir.

**FOLLOW US ON**



INALCA FOOD & BEVERAGE

**POLAND**

**Mille Sapori Plus Sp. z. O.O.**  
**Ul. Gierdziejewskiego 7, 02-495 Warszawa**  
**Tel. +48 22 290 33 33**  
**Email: [biuro@millesapori.pl](mailto:biuro@millesapori.pl)**  
**Website: [www.millesapori.pl](http://www.millesapori.pl)**  
**NIP: 5272633791**



**GRUPPO CREMONINI**