

Caffè

COMINCIA MOLTO, MOLTO LONTANO.

IL CAFFÈ
COMINCIA
MOLTO,
MOLTO
LONTANO.





La nostra passione per il caffè
non ci abbandona mai.

Ci affidiamo a partner che condividono
la nostra filosofia, affinché il caffè
diventi un'esperienza per tutti i sensi.

Noi siamo per il caffè buono,
Valentin e Irmí Hofer

TOSTATURA A TAMBURO





**QUELLI
DEL CAFFÈ
BUONO.**





CUPPING





**DIRECT
TRADE**



MONORIGINE VS MISCELA



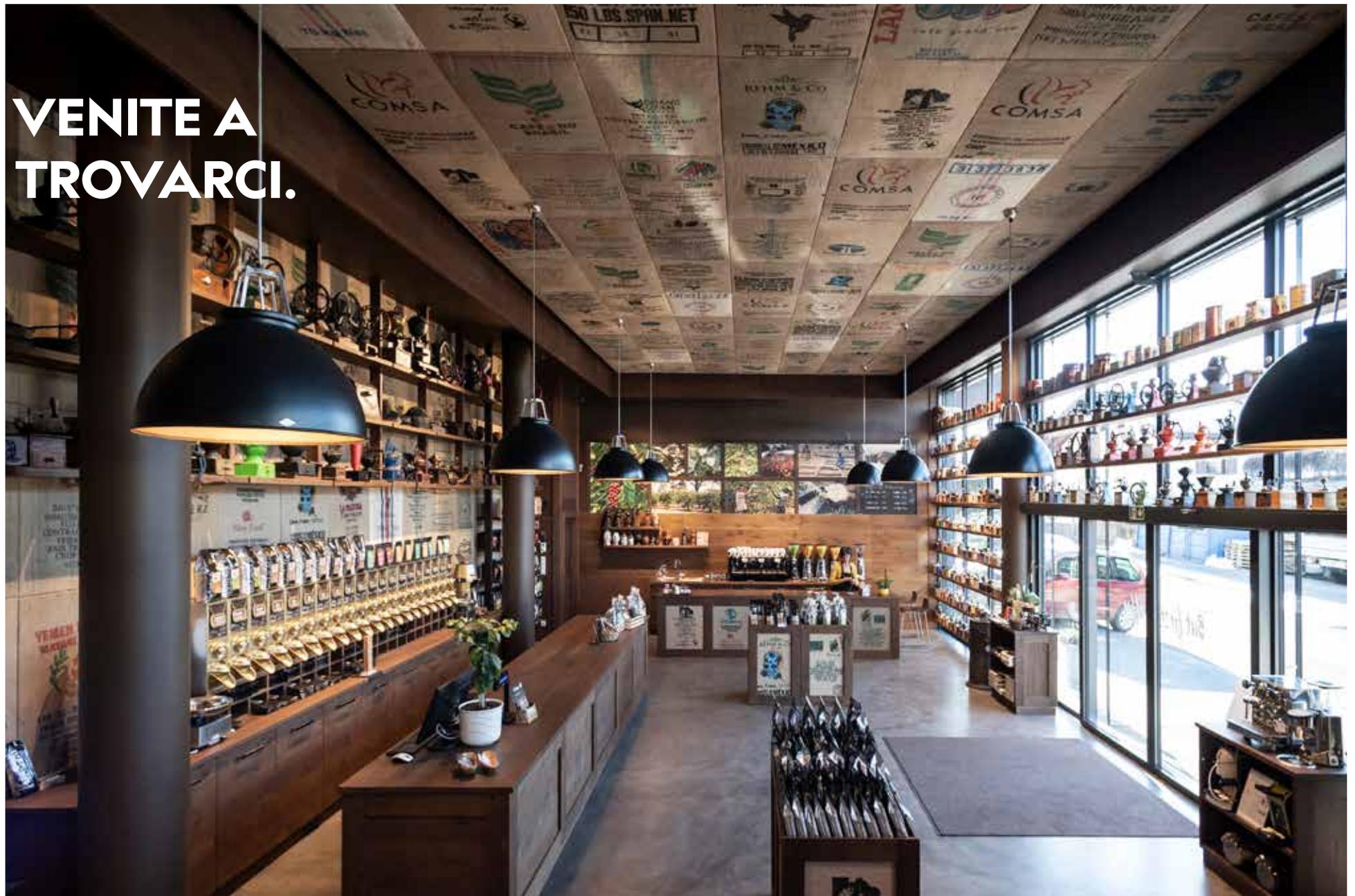
**L'ESPERIENZA
DEL CAFFÈ:
IERI,
OGGI,
DOMANI.**





© CAROMA Torrefazione a vista . Coffeeseum . Centro di formazione . Bottega del caffè

**VENITE A
TROVARCI.**



**DIETRO OGNI GRANDE CAFFÈ
C'È SEMPRE UN GRANDE TEAM.**



CAROMA IN BREVE

TORREFAZIONE

La torrefazione Caroma è stata fondata nel 1995 da Valentin Hofer a Fiè allo Sciliar. Anno dopo anno, l'azienda ha costantemente innalzato i propri standard qualitativi, facendosi conoscere ben oltre i confini regionali per i suoi pregiati caffè monovarietali e per la formazione offerta a professionisti del settore e appassionati. Nel 2018, l'inaugurazione del nuovo stabilimento e del Coffeeseum ha segnato una nuova tappa fondamentale nella storia di Caroma.

CAFFÈ DA INTENDITORI

Presso lo stabilimento di Fiè allo Sciliar, caffè pregiati da tutto il mondo vengono tostati delicatamente con il sistema a tamburo e impacchettati in confezione salva-aroma. Per il settore della gastronomia Caroma offre un assortimento di caffè filtro ed espresso selezionati.

COLLABORATORI

Caroma si avvale di un team giovane. I collaboratori sono autentici appassionati di caffè e ognuno di loro è uno specialista nel proprio campo: la formazione continua è un imperativo irrinunciabile per ampliare su base continuativa le proprie competenze.

HIGHLIGHT! TORREFAZIONE E COFFESEUM

Lo stabilimento Caroma, completamente rinnovato e ampliato nel 2018, ospita ora una torrefazione a vista e il Coffeeseum, il museo dedicato al caffè. Al piano superiore c'è una galleria da cui i visitatori possono osservare il maestro torrefattore Karl Zemmer all'opera con la modernissima tostatrice a tamburo. Chi ha prenotato un corso introduttivo può accedere direttamente anche al Coffeeseum. Si tratta di uno spazio espositivo di circa 800 m², privo di barriere architettoniche, che racconta l'intero viaggio del caffè: dalla drupa che matura sotto il sole equatoriale fino alla tazzina fumante. Presso

il Coffeeseum si trovano anche quella che è probabilmente la più ampia collezione di macinini al mondo e un vero orto con diverse piante di caffè.

SOMMELIER DEL CAFFÈ

Valentin Hofer è il primo maestro torrefattore italiano che può fregiarsi dei titoli di "Esperto del caffè" (Qualified Coffee Expert) e "Sommelier del caffè" (Chief Coffee Sommelier), qualifiche specialistiche riconosciute dalla Camera di Commercio Europea a Bruxelles.

SCA TRAINER

Caroma vanta un trainer autorizzato SCA. Valentin Hofer, che ha conseguito la certificazione nel 2010, è stato il primo altoatesino a diventare un AST. Il centro di formazione Caroma a Fiè allo Sciliar è l'unico in tutto l'Alto Adige a offrire i corsi di formazione SCA con validità internazionale.



SCA COFFEE DIPLOMA

Valentin Hofer appartiene alla ristretta cerchia di professionisti in possesso del prestigioso Coffee Diploma rilasciato dalla SCA (Speciality Coffee Association), la più grande associazione di settore a livello mondiale con sede a Londra. Completando innumerevoli corsi e compiendo svariati viaggi nelle terre di coltivazione del caffè vicino all'Equatore, Valentin Hofer ha acquisito un sapere a tutto tondo.

CENTRO DI FORMAZIONE CAROMA

presso il centro di formazione, situato sopra la torrefazione, si tengono workshop e corsi indirizzati ai professionisti dei settori caffè e gastronomia ma anche ai semplici appassionati. È qui che i trainer Caroma trasmettono le loro conoscenze e competenze sul caffè e la sua preparazione. Già più di 5.000 interessati hanno partecipato ai corsi, che spaziano da quelli introduttivi per principianti ai corsi Latte Art e SCA Barista per esperti. Per saperne di più: www.caroma.info.

CAFFÈ CHE FA SCUOLA: ISTITUTI ALBERGHIERI

"Negli innumerevoli corsi che ho tenuto sinora, ho sempre riscontrato la passione e l'entusiasmo dei giovani partecipanti. Per questo sono lieto di condividere il nostro sapere con gli istituti alberghieri: gli studenti sono i baristi e i gastronomi del futuro ed è essenziale che conoscano il caffè in maniera approfondita, imparando come prepararlo correttamente. La nostra epoca ci richiede un affinamento della qualità di questa bevanda aromatica. per questo c'impegniamo per SCA e il perseguimento dei suoi obiettivi." spiega Valentin Hofer.

EQUO E SOSTENIBILE

Tutti i caffè verdi forniti a Caroma vengono accuratamente verificati e devono ottemperare a requisiti di perfetta rintracciabilità. Fairness e trasparenza giocano un ruolo preponderante. Anche presso lo stabilimento di Fiè allo Sciliar si fa grande attenzione a preservare le risorse: utilizziamo macchine tostatrici all'avanguardia, alimentate con energia da fonti rinnovabili, che oltre ad avere emissioni di CO2 molto ridotte consentono anche di riutilizzare l'aria calda prodotta durante il processo di tostatura. In

qualità di azienda che opera nel senso della sostenibilità, Caroma assume una condotta responsabile, garantendo questo valore aggiunto ai propri clienti.

IMPORTAZIONE DIRETTA

I maestri torrefattori Caroma preferiscono acquistare i caffè direttamente dai coltivatori e dai consorzi, così che la maggior parte del valore aggiunto possa restare nei paesi di produzione.

LA FINCA HONDURAS E ALTRI PROGETTI:

Caroma, sempre attenta al bene comune, è impegnata anche in una serie di iniziative sociali. Tra queste c'è un progetto a sostegno delle donne in Tanzania, concepito e gestito da una giovane altoatesina, Julia Lantschner. Inoltre dal 2017 Caroma è partner di un progetto nell'area di Capucas, nell'Honduras occidentale, il cui obiettivo è promuovere la produzione di caffè di qualità superiore a condizioni eque.



**COSA
POSSIAMO
FARE
PER
VOI.**





CAFFÈ IRRESISTIBILE.

Il caffè si può degustare ovunque.
Il rischio è che un buon caffè non venga riconosciuto.

PER QUESTO MOTIVO OFFRIAMO:

- _ miscele di caffè espresso gourmet
- _ assortimento di specialità di caffè
- _ macchine da caffè delle migliori marche
- _ caffè Cold-Brew per l'estate <<<<<< COOL
- _ accessori di alta qualità
- _ formazione per collaboratori <<<<<< UN MUST HAVE.

Con il nostro supporto e l'alta qualità del caffè in chicchi,
il CAFFÈ DIVENTA IRRESISTIBILE!





IL CAFFÈ COMINCIA DA QUI.

CAROMA

Kaffee-Schaurösterei . Coffeeseum . Schulungszentrum . Kaffeeladen

Italia/Alto Adige, 39050 Fiè allo Sciliar, Zona artigianale, 92

www.caroma.info - info@caroma.info - T +39 0471 725 651