



LE NOSTRE ECCELLENZE

CATALOGO PRODOTTI



Le Fattorie Vinci nascono seguendo le antiche ricette della tradizione italiana tramandata dai nostri cari, seguendo la nostra terra ricca di spunti, i suoi profumi e i suoi piccoli segreti.

Le origini delle nostre salse e dei nostri sughi riassumono tutto ciò. Il punto di forza della nostra produzione è costituito dalla scelta delle materie prime, a partire dalla selezione iniziale dei fornitori, passando per i controlli dei prodotti in arrivo e le ulteriori verifiche in fase di lavorazione.

L'attenzione massima nel curare ogni minimo particolare, garantisce una costante qualità che differenzia i nostri prodotti.

Fattorie Vinci is based on ancient recipes, handed down to us from our family: recipes that belong to the best Italian tradition and tell us all those little secrets that make our sauces rich in flavour and aroma.

We always choose the best raw ingredients by carefully selecting all our suppliers and apply strict controls to the entire production process.

The utmost care we pay to every single detail guarantees you the quality of all our products.





FATTORIE
VINCI



SUGHI PRONTI



RAGÙ di LEPRE



Ingredienti: Carne di lepre 60%, pomodoro, cipolla, carne di suino, vino, olio extravergine di oliva, aglio, sale, pepe, ginepro, rosmarino, salvia, peperoncino, miscela di spezie.

Allergeni (direttiva 2003/89/CE):

Può contenere tracce di: frutta in guscio, sedano e derivati del latte.

Conservare in luogo fresco e asciutto, una volta aperto conservare in frigo a 0°/+4°c e consumare entro 5 GIORNI.

■ 180g - 500g



RAGÙ di CHIANINA IN BIANCO



Ingredienti: Carne di bovino razza Chianina 44%, cipolla, salsicce (carne di suino 95,7%, sale, aglio, pepe), carota, SEDANO, olio extravergine di oliva, vino (contiene SOLFITI), aglio, sale, pepe.

Allergeni (direttiva 2003/89/CE):

Può contenere tracce di: frutta in guscio, sedano e derivati del latte.

Conservare in luogo fresco e asciutto, una volta aperto conservare in frigo a 0°/+4°c e consumare entro 5 GIORNI.

■ 500g



RAGÙ di CHIANINA



Ingredienti: Carne di bovino razza Chianina 60%, pomodoro, cipolla, carota, olio extravergine di oliva, vino (contiene SOLFITI), sale, aglio, zucchero, pepe.

Allergeni (direttiva 2003/89/CE):

Può contenere tracce di: frutta in guscio, sedano e derivati del latte.

Conservare in luogo fresco e asciutto, una volta aperto conservare in frigo a 0°/+4°c e consumare entro 5 GIORNI.

■ 180g - 500g



RAGÙ di CINGHIALE



Ingredienti: Carne di cinghiale 60%, pomodoro, cipolla, carne di suino, vino (contiene SOLFITI), olio extravergine di oliva, aglio, sale, olive nere, pepe, cacao amaro in polvere, salvia, rosmarino, peperoncino, timo.

Allergeni (direttiva 2003/89/CE):

Può contenere tracce di: frutta in guscio, sedano e derivati del latte.

Conservare in luogo fresco e asciutto, una volta aperto conservare in frigo a 0°/+4°c e consumare entro 5 GIORNI.

■ 180g - 500g





RAGÙ di CINGHIALE IN BIANCO



Ingredienti: Carne di cinghiale 76%, cipolla, carne di suino, vino (contiene SOLFITI), olio extravergine di oliva, aglio, sale, olive nere, pepe, cacao amaro in polvere, salvia, rosmarino, peperoncino, timo.

Allergeni (direttiva 2003/89/CE):
Può contenere tracce di: frutta in guscio, sedano e derivati del latte.

Conservare in luogo fresco e asciutto, una volta aperto conservare in frigo a 0°/+4°c e consumare entro 5 GIORNI.

■ 500g



SUGO ai FUNGHI PORCINI



Ingredienti: Pomodoro, funghi porcini 30% (Boletus Edulis), cipolla, olio extravergine di oliva, sale, aglio, pepe.

Allergeni (direttiva 2003/89/CE):
Può contenere tracce di: frutta in guscio, sedano e derivati del latte.

Conservare in luogo fresco e asciutto, una volta aperto conservare in frigo a 0°/+4°c e consumare entro 5 GIORNI.

■ 280g - 500g



SUGO alla BOLOGNESE



Ingredienti: Carne di bovino 60%, pomodoro, cipolla, carota, olio extravergine di oliva, vino (contiene SOLFITI), sale, aglio, zucchero, pepe.

Allergeni (direttiva 2003/89/CE):
Può contenere tracce di: frutta in guscio, sedano e derivati del latte.

Conservare in luogo fresco e asciutto, una volta aperto conservare in frigo a 0°/+4°c e consumare entro 5 GIORNI.

■ 180g - 500g



SUGO all' ARRABBIATA



Ingredienti: Pomodoro 84%, cipolla, olio extravergine di oliva, aglio, sale, peperoncino 0,3%, zucchero, pepe.

Allergeni (direttiva 2003/89/CE):
Può contenere tracce di: frutta in guscio, sedano e derivati del latte.

Conservare in luogo fresco e asciutto, una volta aperto conservare in frigo a 0°/+4°c e consumare entro 5 GIORNI.

■ 180g - 500g





SUGO *alle* NOCI



Ingredienti: pomodori pelati 80%, olio extra vergine di oliva, noci 3%, sale, pepe, zucchero.

Allergeni (direttiva 2003/89/CE):
Può contenere tracce di: frutta in guscio, sedano e derivati del latte.

Conservare in luogo fresco e asciutto, una volta aperto conservare in frigo a 0°/+4°c e consumare entro 5 GIORNI.

■ 280g



SUGO *al* BASILICO



Ingredienti: Polpa di pomodoro 85%, doppio concentrato di pomodoro, zucchero, sale, basilico 1%, olio extra vergine di oliva, cipolla.

Allergeni (direttiva 2003/89/CE):
Può contenere tracce di: frutta in guscio, sedano e derivati del latte.

Conservare in luogo fresco e asciutto, una volta aperto conservare in frigo a 0°/+4°c e consumare entro 5 GIORNI.

■ 280g - 500g



SUGO *di* POMODORO TARTUFATO



Ingredienti: polpa di pomodoro 70%, olio extra vergine di oliva, funghi coltivati (*Agaricus bisporus*), sale, aglio, prezzemolo, tartufi estivi (*Tuber aestivum* Vitt.) 0,5%, zucchero, spezie, aromi.

Allergeni (direttiva 2003/89/CE):
Può contenere tracce di: frutta in guscio, sedano e derivati del latte.

Conservare in luogo fresco e asciutto, una volta aperto conservare in frigo a 0°/+4°c e consumare entro 5 GIORNI.

■ 280g



PESTO *alla* GENOVESE



Ingredienti: basilico 41%, olio di semi di girasole 33,5%, formaggi 7,5% (latte di mucca, latte di pecora, sale, caglio), anacardi, sale, patate, pinoli 2,2%, olio extra vergine di oliva 1,8%, zucchero, correttore di acidità: E575, prezzemolo disidratato, aglio.

Allergeni (direttiva 2003/89/CE):
Può contenere tracce di: frutta in guscio, sedano e derivati del latte.

Conservare in luogo fresco e asciutto, una volta aperto conservare in frigo a 0°/+4°c e consumare entro 5 GIORNI.

■ 180g



FATTORIE
VINCI



PATÈ E CREME



PATÈ *di* OLIVE NERE

Ingredienti: Olive nere 93%, sale, olio di oliva, correttore di acidità: E270.

Allergeni (direttiva 2003/89/CE):
Può contenere tracce di: frutta in guscio, sedano e derivati del latte.

Consigli d'uso: ideale per cucinare piatti di carne. Ottimo spalmato sul pane. Una volta aperto conservare in frigorifero coperto di olio e consumare entro 6-7 giorni.

■ 180g - 500g



PATÈ *di* CARCIOFI



Ingredienti: Carciofi 72%, olio di semi di girasole, cipolla, carota, sale, succo di limone, aglio, pepe.

Allergeni (direttiva 2003/89/CE):
Può contenere tracce di: frutta in guscio, sedano e derivati del latte.

Consigli d'uso: ideale per cucinare piatti di carne. Ottimo spalmato sul pane. Una volta aperto conservare in frigorifero coperto di olio e consumare entro 6-7 giorni.

■ 180g - 500g



PATÈ *di* OLIVE VERDI



Ingredienti: Olive verdi 66%, cipolla, olio di semi di girasole, carota, aglio.

Allergeni (direttiva 2003/89/CE):
Può contenere tracce di: frutta in guscio, sedano e derivati del latte.

Consigli d'uso: ideale per cucinare piatti di carne. Ottimo spalmato sul pane. Una volta aperto conservare in frigorifero coperto di olio e consumare entro 6-7 giorni.

■ 180g - 500g



SALSA *di* PEPERONI MELANZANE e RICOTTA



Ingredienti: Peperoni 31%, olio di semi di girasole, melanzane 12%, doppio concentrato di pomodoro, ricotta di mucca (siero di latte, sale) 5%, proteine del latte, cipolla, zucchero, sale, aglio, prezzemolo, correttore di acidità: E270.

Allergeni (direttiva 2003/89/CE):
Può contenere tracce di: frutta in guscio, sedano e derivati del latte. Conservazione e Stoccaggio:

Lontano da fonti dirette di luce e calore. Una volta aperto, conservare in frigorifero coperto di olio e consumare entro 3-4 giorni.

Consigli d'uso: scaldare a fuoco lento, aggiungere alla pasta appena scolata e aggiungere panna o formaggio secondo i gusti. Ideale anche per preparare deliziose tartine.

■ 180g



CROSTINO TOSCANO

Ingredienti: Fegatini di pollo 58%, cipolla, carota, sedano, burro, olio di semi di girasole, capperi sott'aceto (capperi, aceto di vino rosso - contiene solfiti), pasta di acciughe, olio extravergine di oliva, aglio, vino, sale, succo di limone, pepe.

Allergeni (direttiva 2003/89/CE):
Può contenere tracce di: frutta in guscio, sedano e derivati del latte.

Conservazione e Stoccaggio:
Lontano da fonti dirette di luce e calore.

Una volta aperto conservare in frigo e consumare entro 7 giorni.

Consigli d'uso: gustatelo caldo spalmato sul pane abbrustolito o tostato.

■ 180g - 500g

PATÈ di PEPERONI PICCANTI



Ingredienti: Peperoni dolci 61%, peperoni piccanti 10%, aglio, olio di oliva, sale, prezzemolo, correttore di acidità: E330.

Allergeni (direttiva 2003/89/CE):

Può contenere tracce di: frutta in guscio, sedano e derivati del latte.

Conservazione e Stoccaggio:
Lontano da fonti dirette di luce e calore.

Una volta aperto conservare in frigo e consumare entro 7 giorni.

Consigli d'uso: Scaldare a fuoco lento e versare direttamente sulla pasta o il riso. Ottimo anche per preparare deliziose tartine o come insaporitore.

■ 180g



SALSA di RADICCHIO



Ingredienti: Radicchio 70%, olio di girasole, aceto di vino, sale, aglio, erbe aromatiche, spezie.

Allergeni (direttiva 2003/89/CE):

Può contenere tracce di: frutta in guscio, sedano e derivati del latte.

Conservazione e Stoccaggio:
Lontano da fonti dirette di luce e calore.

Una volta aperto conservare in frigo e consumare entro 7 giorni.

Consigli d'uso: ottima per condire pasta o riso anche con aggiunta di panna da cucina, su carne o uova, gustosa su bruschette e tartine. Squisito ripieno per tortellini, ravioli, ecc.

■ 180g - 500g



SALSA di FUNGHI PORCINI



Ingredienti: funghi porcini (*Boletus Edulis* e relativo gruppo) 72%, olio extra vergine di oliva, pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito, sale), sale, aglio, correttore di acidità: E270, pepe.

Allergeni (direttiva 2003/89/CE):

Può contenere tracce di: frutta in guscio, sedano e derivati del latte.

Conservazione e Stoccaggio:
Lontano da fonti dirette di luce e calore.

Dopo aperto, conservare in frigo coperto di olio e consumare entro 4-5 giorni.

Consigli d'uso: scaldare a fuoco lento e versare direttamente sulla pasta. Aggiungere olio extra vergine di oliva (o burro) e formaggio a piacere. Ideale anche per preparare deliziose tartine.

■ 180g - 500g



SALSA PICCANTINA



Ingredienti: Pomodori secchi 60%, olio di semi di girasole, peperoncino 1%, prezzemolo, sale, origano, aglio.

Allergeni (direttiva 2003/89/CE):

Può contenere tracce di: frutta in guscio, sedano e derivati del latte.

Conservazione e Stoccaggio:
Lontano da fonti dirette di luce e calore.

Una volta aperto conservare in frigo e consumare entro 7 giorni.

Consigli d'uso: Salsa per condire pasta o riso anche con aggiunta di panna da cucina. Ottima anche su carne o uova, gustosa su bruschette e tartine. Squisito ripieno per tortellini, ravioli, ecc.

■ 180g - 500g





FATTORIE
VINCI



SOTT'OLI E ANTIPASTI



POMODORI SECCHI *in* OLIO GIRASOLE



Ingredienti: Pomodori secchi, olio di semi di girasole, acqua, vino
zucchero bianco, spezie, piante aromatiche, aglio, capperi, alloro,
aromi.

■ 1Kg



POMODORINI ROSSI SEMISECCHI



Ingredienti: Pomodori freschi parzialmente essiccati, olio di semi di
girasole, zucchero, sale, aglio, basilico.

■ 1Kg



PEPERONI ARROSTITI *al* NATURALE



Ingredienti: Peperoni freschi rossi e gialli arrostiti, acqua, sale.

■ 1Kg



CARCIOFI GRIGLIATI *in* OLIO



Ingredienti: Carciofi freschi calibro 40/50, olio di semi di girasole,
acqua, sale, aromi, spezie, prezzemolo.

■ 1Kg



MELANZANE GRIGLIATE *in OLIO*

Ingredienti: Melanzane fresche, olio di semi di girasole, sale, spezie, aromi naturali.

■ 1Kg



ZUCCHINE GRIGLIATE *in OLIO*

Ingredienti: Zucchine fresche, olio di semi di girasole, acqua, sale, prezzemolo, aglio, piante aromatiche.

■ 1Kg



FAGIOLI BORLOTTI

Ingredienti: Fagioli borlotti, acqua, sale.

■ 1Kg



CECI *al NATURALE*

Ingredienti: Ceci, acqua, sale.

■ 1Kg



POMODORINI GIALLI SEMISECCCHI

Ingredienti: Pomodorini gialli, basilico fresco, aglio e olio di girasole.

■ 1Kg





FATTORIE
VINCI



CONFETTURE E GELATINE



DELIZIA *di* CIPOLLA



Ingredienti: Cipolle (46%), zucchero (35,5%), aceto di vino, sale, spezie.

Può contenere tracce di frutta in guscio, sedano e derivati del latte.

Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigo e consumare entro 7 giorni.

Consigli d'uso: ottimo abbinamento con formaggi: Pecorino, piccanti, stagionati, e Gorgonzola. Buona con la carne o semplicemente spalmata sul pane o la bruschetta.

■ 210g



DELIZIA DOLCE *al* LIMONCELLO



Ingredienti: Limoncello 60%, zucchero, pectina.

Può contenere tracce di: frutta in guscio, sedano e derivati del latte.

Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigo e consumare entro 7 giorni.

Consigli d'uso: ottimo abbinamento con formaggi di tutti i tipi. Gustosissima spalmata sul pane.

■ 100g



CREMA DOLCE *di* SEDANO



Ingredienti: Limoncello 60%, zucchero, pectina.

Può contenere tracce di frutta in guscio, sedano e derivati del latte.

Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigo e consumare entro 7 giorni.

Consigli d'uso: ottimo abbinamento con formaggi di tutti i tipi. Gustosissima spalmata sul pane.

■ 210g



MARMELLATA EXTRA *al* LIMONE E ZENZERO



Ingredienti: Limone 70%, zucchero di canna, zenzero 1%. Frutta utilizzata 70g per 100g di prodotto finito.

Può contenere tracce di: frutta in guscio, sedano e derivati del latte.

Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigo a 0°/4°c e consumare entro qualche giorno.

Senza conservanti aggiunti.

■ 320g



CONFETTURA EXTRA di PESCA E AMARETTI



Ingredienti: Pesche 51%, amaretti (zucchero, MANDORLE di albicocca 18%, fecola di patate ALBUME, MANDORLE 0,2%, agenti lievitanti: ammonio bicarbonato, bicarbonato di sodio, aromi) 20%, zucchero di canna, succo di limone. Gelificante: pectina. Frutta utilizzata 51g per 100g di prodotto finito.

Può contenere tracce di frutta in guscio, sedano e derivati del latte.

Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigo a 0°/4°c e consumare entro qualche giorno.

Senza conservanti aggiunti.

■ 320g



CONFETTURA EXTRA di FICHI, UVA E NOCI



Ingredienti: Fichi 49%, zucchero di canna, Uva 19%, Noci 2,9%, succo di limone. Gelificante: pectina. Frutta utilizzata 70,9g per 100g di prodotto finito.

Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigo a 0°/4°c e consumare entro qualche giorno.

Senza conservanti aggiunti.

■ 320g



CONFETTURA EXTRA di CIPOLLE ROSSE



Ingredienti: Cipolle rosse 51%, zucchero, succo di limone. Gelificante: pectina. Cipolle utilizzate 51g per 100g di prodotto finito.

Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigo a 0°/4°c e consumare entro qualche giorno.

Senza conservanti aggiunti.

■ 320g



GELATINA *al* VINO ROSSO



Ingredienti: Vino Rosso (SOLFITI) 65%, zucchero, Gelificante: pectina 1%.

La gelatina di Vino Rosso è ideale con formaggi freschi e stagionati.

Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigo a 0°/4°c e consumare entro 5 giorni.

■ 130g



MOSTARDA *di* PERE



Ingredienti: Pere 62%, zucchero, acqua, aceto di vino (SOLFITI), SENAPE, succo di limone. Gelificante: pectina.

Conservare in luogo fresco e asciutto.
Una volta aperto conservare in frigo a 0°/4°c e consumare entro 5 giorni.

■ 220g



MOSTARDA *di* CIPOLLE ROSSE



Ingredienti: Cipolle rosse 63%, zucchero, acqua, aceto di vino (SOLFITI), SENAPE, succo di limone. Gelificante: pectina.

Conservare in luogo fresco e asciutto.
Una volta aperto conservare in frigo a 0°/4°c e consumare entro 5 giorni.

■ 220g



MOSTARDA *di* POMODORI VERDI



Ingredienti: Pomodori verdi 63%, zucchero, acqua, aceto di vino (SOLFITI), SENAPE, succo di limone. Gelificante: pectina.

Conservare in luogo fresco e asciutto.
Una volta aperto conservare in frigo a 0°/4°c e consumare entro 5 giorni.

■ 220g



GELATINA *al* VINO BIANCO



Ingredienti: Vino Bianco (SOLFITI) 65%, zucchero, Gelificante: pectina 1%.

La gelatina di Vino Bianco è ideale con formaggi molli ed i capra freschi.

Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigo a 0°/4°c e consumare entro 5 giorni.

■ 130g



FATTORIE
VINCI



BISCOTTI



TOZZETTI AL CIOCCOLATO

Ottimi da servire con del vino dolce dopo il pasto principale o anche per una merenda golosa, i tozzetti al cioccolato rappresentano una specialità italiana molto nota con una variazione, cioccolato al posto delle mandorle. Croccanti al tatto ma estremamente friabili al palato, rappresentano una vera golosità.



BISCOTTO DEL NONNO

I biscotti del nonno sono delle vere squisitezze. Si tratta di classici biscotti da inzuppare a colazione. Una volta inzuppati nel caffelatte sono veramente eccezionali. Molto buoni anche per una merenda che ricarica di energie.



CIAMBELLINE AL VINO ROSSO E NOCCIOLE

Le ciambelline al vino rosso e nocciole rappresentano un delizioso fuori pasto e il loro gusto semplice e genuino le rende perfette anche per la prima colazione.



ANTICO FRANTOIO
VINCI



**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA,
CONDIMENTI E ACETO BALSAMICO VINCI**



ANTICO FRANTOIO
VINCI



La prerogativa fondamentale dell'olio dell'Antico Frantoio Vinci è la spremitura che avviene rigorosamente a freddo. Questa tecnica di lavorazione è fondamentale per il corretto mantenimento di tutte le proprietà organolettiche dell'olio. Un'altra caratteristica fondamentale per l'ottenimento di un prodotto eccellente, è la vicinanza al luogo di raccolta dell'impianto di spremitura. L'adiacenza della tenuta al nostro frantoio ci consente di completare tutti i processi di lavorazione e trasformazione entro le 24/48 ore al massimo dalla raccolta stessa delle olive.

Tutto ciò insieme alla raccolta delle migliori tipologie di olive (moraiolo e leccino) rendono il nostro olio, un olio superiore Dop ad alto potere nutritivo, dietetico, ricco di polifenoli, antiossidanti, puro e assolutamente biologico.

The main feature of the Antico Frantoio Vinci oil is that it is cold pressed and this technique preserves all the organoleptic properties of the olive oil.

The closeness of our olive groves to the oil mill allows us to complete the pressing process within 24/48 hours from the harvesting thus protecting the natural aroma and flavour of the oil.

The attention we pay to every single step of the production process, in addition to the selection of the best Moraiolo and Leccino cultivars, make our olive oil an excellent DOP one, totally organic, rich in polyphenols and other natural antioxidants.





OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, CONDIMENTI E ACETO BALSAMICO VINCI

La prerogativa fondamentale dell'olio dell'Antico Frantolo Vinci è la spremitura che avviene rigorosamente a freddo. Questa tecnica di lavorazione è fondamentale per il corretto mantenimento di tutte le proprietà organolettiche dell'olio. Un'altra caratteristica fondamentale per l'ottenimento di un prodotto eccellente è la vicinanza al luogo di raccolta dell'impianto di spremitura. L'adiacenza della tenuta al nostro frantolo ci consente di completare tutti i processi di lavorazione e trasformazione entro le 24/48 ore al massimo dalla raccolta stessa delle olive. Tutto ciò, insieme alla raccolta delle migliori tipologie di olive (Moralolo e Leccino) rende il nostro olio, un olio superiore Dop ad alto potere nutritivo, dietetico, ricco di polifenoli, antiossidanti, puro e biologico.

VINCI EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, CONDIMENTS AND BALSAMIC VINEGAR

The main feature of the Antico Frantolo Vinci oil is that it is cold pressed and this technique preserves all the organoleptic properties of the olive oil.

The closeness of our olive groves to the oil mill allows us to complete the pressing process within 24/48 hours from the harvesting thus protecting the natural aroma and flavour of the oil.

The attention we pay to every single step of the production process, in addition to the selection of the best Moralolo and Leccino cultivars, make our olive oil an excellent DOP one, totally organic, rich in polyphenols and other natural antioxidants.



VINCI
CAFFÈ



MACCHINE PER IL CAFFÈ, CIALDE, CAPSULE E FAP



VINCI
CAFFÈ

La nostra miscela è la storia di un aroma lontano, trasportato dal vento leggero delle migliori piantagioni di caffè. Ma è soprattutto la storia di un'arte sapiente, perfezionata nel tempo per racchiudere tutta l'intensità di quello stesso aroma in un marchio di alta qualità.

Per questo ogni fase di tostatura del caffè è seguita e controllata da mani esperte e sapienti, per le quali preparare il caffè è un rituale da tramandare immutato nel tempo. Il segreto di Vinci Caffè è il saper attendere; perché solo quando il chicco raggiunge il giusto grado di cottura è pronto a regalare al caffè tutto il suo carattere amabile e avvolgente.

Our blend tells the story of an aroma carried by the wind from the best, far away coffee plantations: the story of an ancient art that we managed to perfect over time in order to enclose the intensity of that aroma in a high-quality brand.

Every single stage of the roasting process is followed and checked by our capable experts to whom making coffee is an unaltered ritual to be handed down over time. The secret of Vinci Caffè lies in the art of waiting, because it is only when the beans reach the perfect level of roasting that they give our coffee its captivating, embracing flavour.





LE NOSTRE MISCELE



Miscela Oro Si compone di esclusive qualità Arabica 90% e Robusta 10%, senza additivi né conservanti. Al primo assaggio colpisce subito la nota dolce-acida e pastosa che avvolge il palato. Sapori intensi e preziosi con decise note di cioccolato nero, mandorle e nocciole in un contesto fruttato, tipico del caffè appena tostato. Il retrogusto è molto persistente.



Miscela Bianca Miscela di caffè in grani e macinata, si compone per il 30% di Arabica e per il 70% di Robusta. Si presenta con un gusto deciso ed intenso e con una nota di acidità; il retrogusto è gradevole e fluttuante.



Miscela Nera Miscela di caffè in grani e macinata si compone per il 50% di Arabica e per il 50% di Robusta. E' una vera miscela bar professionale; si presenta con un gusto morbido, amabile e consistente. Buona e persistente l'acidità, profumata ed aromatica, corposa con gusto nocciolato mai astringente né amara. Perfetta per chi non vuole rinunciare ad un espresso autentico, fatto a regola d'arte.



Miscela Blu Deca Miscela di caffè in grani, confezionata in atmosfera, si compone per il 30% di qualità Arabica ed per il 70% di qualità Robusta, tutte pregiate e selezionate, senza additivi né conservanti aggiunti. Si presenta con un gusto deciso, profumato e corposo; il retrogusto è gradevole. Non contiene più dello 0,2% di caffeina.



MISCELA SPECIAL BAR PREMIUM (WHITE)

Miscela di caffè in grani e macinata, confezionata in atmosfera, si compone per il 50% di qualità arabica e per il 50% di qualità robusta, tutte pregiate e selezionate, trasformate senza additivi né conservanti.

Questa miscela è una vera miscela bar professionale; molto semplice da lavorare in ogni situazione e costante nelle prestazioni; si presenta con un gusto morbido amabile e consistente. Buona e persistente l'acidità, profumata ed aromatica, corposa con gusto nocciolato mai astringente né amara.

Perfetta per chi non vuole rinunciare ad un espresso autentico, fatto a regola d'arte.



CIALDE E CAPSULE E FAP

La linea si completa con i prodotti monodose:

- Cialde Miscela Nera, Miscela Bianca, Miscela Oro, Miscela Blu Deca.
- Capsule compatibili Nespresso™ Miscela Nera, Miscela Bianca, Miscela Oro, Miscela Blu Deca
- Capsule compatibili Lavazza Point Miscela Nera, Miscela Bianca, Miscela Oro, Miscela Blu Deca.
- Sono disponibili nei formati Capsule compatibili Nespresso™ e Capsule compatibili Lavazza Point anche le bevande solubili (cioccolata calda, orzo, ginseng, the al limone, guaranà).

Svegliarsi
con Gusto



LE NOSTRE MACCHINE

Per la degustazione dei nostri prodotti forniamo macchine professionali in comodato d'uso o acquistabili on line.

1 Macchina da caffè espresso a cialde. Modello ultracompatto. Potenza assorbita gruppo caffè: 550W - gruppo vapore 1000W; dimensioni: 200x315x340 mm.

2 Macchina da caffè per capsule compatibili Nespresso™. Potenza assorbita gruppo caffè: 550W; dimensioni: 170x370x294 mm.

3 Macchina da caffè per capsule compatibili Lavazza Point. Modello meccanico ultracompatto. Potenza assorbita gruppo caffè: 550W; dimensioni: 187x292x280 mm.

4 Macchina da caffè semi-professionale per capsule compatibili Lavazza Point a 2 gruppi caffè separati. Potenza scambiatori: 1450W; dimensioni: 518x480x369 mm.





Per acquisti e informazioni: +39 328 8257425 - 06 89162771
Vinci Servizi srl - Viale Alexandre Gustave Eiffel, 100
Commercity Isola n°44 - 00148 ROMA
marketing@vinciservizi.it - amministrazione@vinciservizi.it
www.vincifoodandbeverage.it