



covim

SUPERBA

ESPRESSO
ASSOLUTO

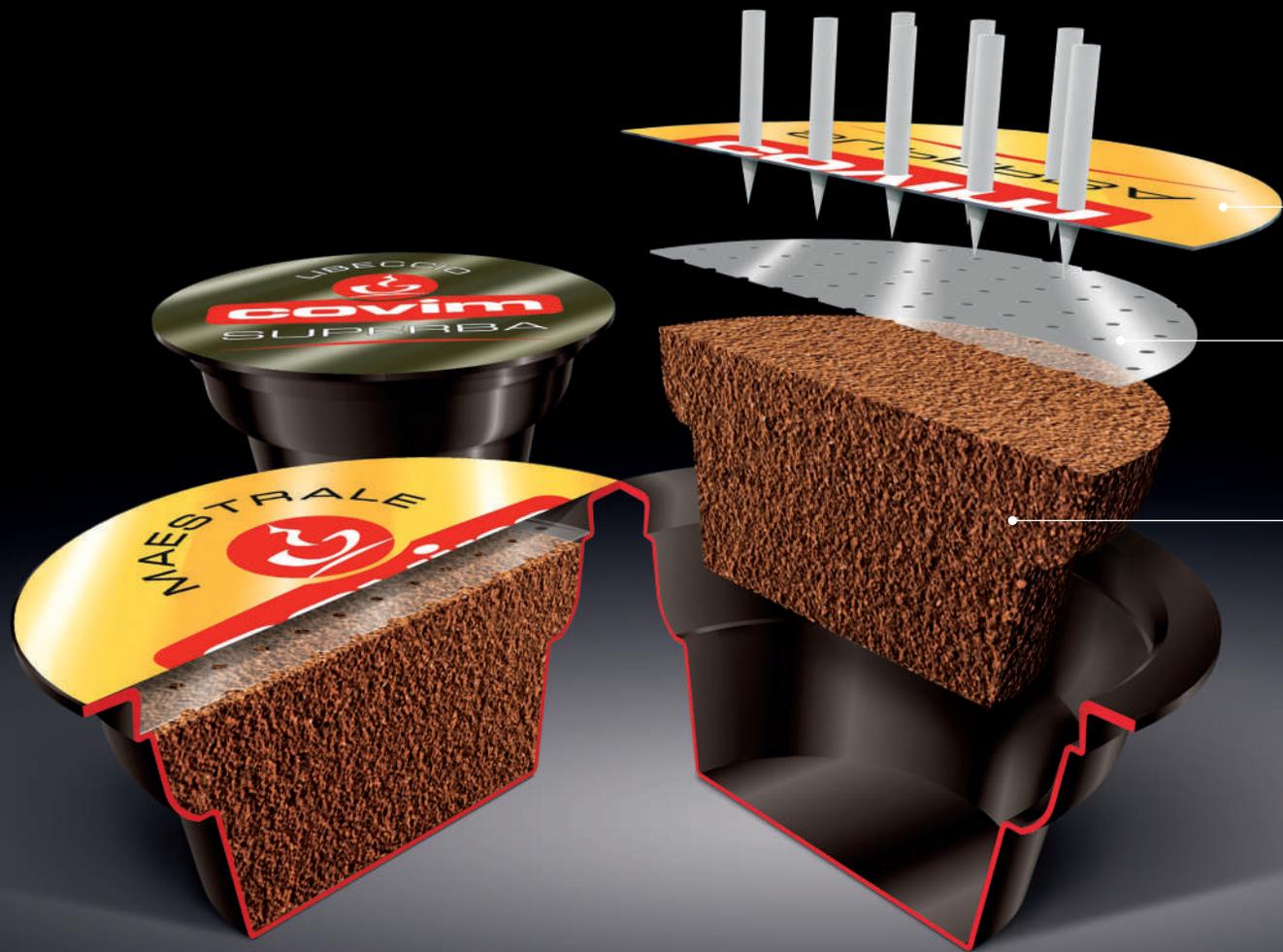


COVIM SUPERBA

il Sistema più innovativo per un Espresso
assoluto

L'Espresso all'italiana è unico al mondo. Un vanto del Made in Italy che nel tempo ha raggiunto i più alti livelli di eccellenza sia nella creazione delle miscele che nei sistemi di erogazione. Covim, tra i più esperti e intraprendenti produttori di caffè in Italia, ha messo a punto e brevettato Superba, innovativo sistema a capsule autoprotette per un Espresso buonissimo e assoluto.





IL SEGRETO DELL'ECCELLENZA CUSTODITO IN UNA CAPSULA

1

Capsula realizzata in triplice strato **PP-EVOH-PP** per una eccellente protezione della miscela e del suo aroma da umidità e ossigeno.

2

Top di sigillatura.

3

Filtro microforato.

4

Pastiglia di caffè macinato.



Frutto di una lunga ricerca, le capsule autoprotette Superba sono realizzate in termoformatura, tecnologia che permette di accoppiare più materiali per assicurare la perfetta conservazione del prodotto. Innovativa è anche la modalità di infusione: l'introduzione di un filtro microforato che mantiene il caffè compatto durante la preparazione e garantisce la massima resa in tazza.

Il risultato finale non teme confronti perché l'Espresso erogato esalta tutte le peculiarità del vero Espresso italiano: cremosità, corposità, densità e aroma.

Il sistema Superba, composto da una gamma di 5 miscele di caffè e 5 bevande complementari, si completa con una linea di macchine specificamente progettate e realizzate.

I MIGLIORI CAFFÈ DEL MONDO PER I VERI AMANTI DELL'ESPRESSO

L'eccellenza del vero Espresso all'italiana è il sorprendente risultato di una naturale e umana "alchimia".

Naturale perchè la materia prima è un frutto spontaneo della terra, umana perchè la sua qualità dipende esclusivamente dalle persone che la coltivano, la raccolgono e che sapientemente la lavorano.

Le origini più pregiate dai produttori più qualificati

Il primo impegno di Covim è sempre stato quello della ricerca e selezione delle migliori origini di caffè al mondo per creare le miscele più raffinate e gustose.

Covim importa direttamente dai produttori d'origine, i migliori caffè Arabica, lavati e naturali, e Robusta selezionati.





ETIOPIA SIDAMO

La storia del caffè inizia in Etiopia, terra in cui l'arbusto di Arabica cresce allo stato selvatico. Si presume che la parola "caffè" prenda il nome proprio dalla regione etiopica di Kaffa. La regione considerata la culla dell'Arabica è Sidamo, territorio montuoso del sud, in cui le piante crescono spontaneamente tra i 1500 e i 1800 metri. Vivendo all'ombra di altri alberi da frutto come spezie, banani e tabacco, i chicchi assumono aromi straordinari. L'Etiopia Sidamo è una monorigine di pura Arabica ed è in assoluto uno dei caffè più pregiati e apprezzati: le bacche vengono immerse in vasche d'acqua per 24/48 ore per permettere una piccola fermentazione che esalta l'acidità e i profumi del caffè. La decorticazione meccanica precede l'essiccazione finale al sole.

PROFILO ORGANOLETTICO · Il pregiatissimo Etiopia Sidamo sprigiona una miscela di aromi armoniosi, che include profumo di spezie, fiori, frutta, frutta secca, cacao e miele coinvolgendo il palato e inebriando i sensi.



AROMA ●●●●●

CORPO ●●●○○

CREMOSITÀ ●●○○○

DOLCEZZA ●●●●●

BRASILE SANTOS



AROMA ●●●●○

CORPO ●●●●○

CREMOSITÀ ●●●○○

DOLCEZZA ●●●●○

Il Brasile è leader nel mondo per la produzione di Caffè e le piantagioni di Sul de Minas e Alta Mogyana regalano chicchi di altissima qualità.

La produzione brasiliana è improntata principalmente sull'Arabica naturale e la varietà senza dubbio più conosciuta è il Santos che prende il nome dall'omonimo porto brasiliano e cresce in un territorio collinare fino ad un'altitudine di 1000 metri.

Il caffè Brasile Santos è lavorato con metodo tradizionale a secco che consente di mantenere intatti l'originale fragranza e i gli eccellenti caratteri organolettici.

PROFILO ORGANOLETTICO · Il Brasile Santos si contraddistingue per la delicate e ben bilanciate note dolci acidule.

Ha un gusto morbido e pieno, caratterizzato da note di cioccolato e nocciola.

UGANDA ROBUSTA

Le foreste equatoriali dell'Africa centrale e orientale sono la patria della Coffea Canefora ovvero la Robusta, antica varietà che cresce spontaneamente da secoli.

L'Uganda è il maggiore produttore africano di Robusta e le piantagioni sono concentrate sulle rive del Lago Vittoria a un'altitudine tra i 900 e i 1200 metri in un clima tropicale caldo-umido. Coltivato all'ombra dei banani produce frutti in due periodi dell'anno: ottobre e giugno, al termine delle stagioni delle piogge.

Il Caffè Uganda Robusta è ottenuto con il metodo naturale a secco.

Le bacche di caffè vengono stese al sole, continuamente rivoltate per evitare le fermentazioni e, una volta essiccate, vengono "sfogliate" dalla polpa per ottenere i chicchi di caffè pulito.

PROFILO ORGANOLETTICO · L'Uganda Robusta sprigiona note erbacee e si distingue al palato per i sentori di spezie e cioccolato fondente, in tazza l'aroma è pieno e persistente con piacevole nota legnosa in retrogusto.



AROMA ●●●○○

CORPO ●●●●●

CREMOSITÀ ●●●●●

DOLCEZZA ●●●○○

VIETNAM ROBUSTA



AROMA ●●●○○

CORPO ●●●○○

CREMOSITÀ ●●●●●

DOLCEZZA ●●○○○

Di recente introduzione (anni '80), la produzione del caffè in Vietnam ha conosciuto un vertiginoso sviluppo portando il paese ad essere, oggi, il primo produttore di caffè Robusta al mondo. Le zone dove si concentra la varietà di Coffee Canephora sono gli altopiani centrali, in particolare le Central Highlands dove le piantagioni vengono coltivate in terreni ricchi di minerali, all'ombra delle foreste, ad un'altitudine compresa tra i 500 e i 1000 metri. Il periodo di raccolta dei chicchi va da ottobre a gennaio. Il caffè Vietnam Robusta selezionato da Covim proviene dalle regioni Gia Lai, DaK Lak e Lam Dong, dove viene scelto con cura e lavorato con metodo naturale a secco.

PROFILO ORGANOLETTICO · Il Vietnam Robusta, oltre ad essere estremamente pulito, sprigiona un gusto deciso, forte e concentrato ma al tempo stesso, morbido e rotondo senza le asperità tipiche di questo paese.

INDIA ROBUSTA



AROMA ●●●●○

CORPO ●●●●○

CREMOSITÀ ●●●●○

DOLCEZZA ●●●○○

L'intera area del Karnataka, a Sud dell'India, sebbene sia circondata da vette altissime, è prevalentemente collinare e offre un clima temperato e una lussureggiante vegetazione. In questa regione vivono circa 1500 coltivatori, la maggior parte dei quali gestisce piccole proprietà che producono caffè ricchi di aromi e profumi. La monorigine India Robusta selezionata da Covim è ottenuta con metodo naturale a secco.

PROFILO ORGANOLETTICO · L'India Robusta si distingue per la sua elevata intensità aromatica. All'olfatto si apprezzano piacevoli sentori di spezie, caramello e cioccolato, con leggere note di legno e malto.

Bassa acidità e perfetto bilanciamento del gusto dolce e amaro caratterizzano un espresso corposo e dal retrogusto persistente di cioccolato fondente.

LIBECCIO

INTENSITÀ 10/10



Qualità
Robusta
Uganda · Vietnam · India

Forte e cremoso
una miscela dalla
spiccata corposità
da cui deriva
un caffè intenso
e piacevole.



SCIROCCO

INTENSITÀ 9/10



Qualità
Arabica e Robusta
Brasile · Uganda · Vietnam
India

Corposo
e cremoso
dal sottile
aroma di legno
tropicale.



LEVANTE

INTENSITÀ 8/10



Qualità
Arabica e Robusta
Etiopia · Brasile · Uganda
Vietnam · India

Dal gusto
morbido
ed equilibrato
il classico espresso
italiano.



MAESTRALE

INTENSITÀ 7/10



Qualità
Arabica
Etiopia · Brasile

Una raffinata miscela
dove i sapori degli
Arabica naturali
si fondono con quelli
dei caffè lavati, coltivati
ad alta quota.



SUAVE DECAFFEINATO

INTENSITÀ 8/10



Qualità
Arabica e Robusta
Brasile · Uganda

Un vero
caffè espresso
anche senza
caffeina.

Caffeina non superiore
a 0,10%



CINQUE PREZIOSE MISCELE PER I PALATI PIÙ ESIGENTI

Le pregiate miscele
di caffè "Covim Superba"
sono il risultato della
grande esperienza Covim.
Confezionate in eleganti
astucci da 48 capsule,
offrono un raffinato
ventaglio di gusti e aromi
che stimola ed esalta
la soddisfazione dei veri
intenditori.

Disponibili
anche nella
versione
Compostabili



NON SOLO CAFFÈ

Ad integrazione
del Sistema,
Covim ha selezionato
5 gustose bevande
complementari.
Confezionate in eleganti
astucci da 16 capsule,
offrono la più ampia
gamma di soluzioni.



Tè

Delizioso
e delicato,
al sapore
di limone
è perfetto
per i vari
momenti
della
giornata.

Orzo

Naturale
e salutare,
è ottimo
per iniziare
la giornata
con
il giusto
apporto
energetico.





Mini Cioccolato

A base di cacao e latte, delicatamente densa, è la più golosa fra le bevande.

Ginseng

Con un gusto unico e stimolante può essere rigenerante per le quotidiane funzioni mentali.



Bevanda Bianca

Al gusto di latte è perfetta per creare piacevoli varianti al tè e al caffè.

TECNOLOGIA E DESIGN PER IL CUORE DEL SISTEMA

Cuore del sistema è la gamma di macchine per caffè espresso serie "CS".
CS100R e CS90, prodotte con materiali di altissima qualità, sono progettate
per l'esclusivo utilizzo delle capsule autoprotette Covim Superba.





2 selezioni caffè:

- Espresso
- Espresso lungo



Capacità cassetto
capsule esauste:
20 pz



Griglia appoggia tazza

CS100R

La CS100R è Made in Italy al 100%.
Con un design moderno e ricercato
CS100R, proprio per la sua estetica,
dimensione e funzionalità si adatta
perfettamente ad ogni tipologia di ambiente.





CS100R

Disponibile nei colori Nero e Avorio, la macchina è realizzata con le caratteristiche tecniche più avanzate.

- Scarico automatico della capsula
- Arresto automatico dell'erogazione con temporizzatore
- Pompa erogazione da 19 bar
- Lavaggio del gruppo senza l'ausilio della capsula vuota



Specifiche Tecniche

- Alimentazione tensione: 220 · 240
- Capacità serbatoio: 1,8 l
- Versione: automatica
- Dimensioni: cm 13,5x37,5x29,5
- Potenza apparecchio: 800 W
- Peso: 4 kg



CS90

Anche per le "CS90",
Covim ha individuato e scelto le tecnologie e i materiali più avanzati e affidabili.
Compatta e di dimensioni ridotte la "CS90" si adatta perfettamente ad ogni tipologia
di ambiente.



2 selezioni caffè:
· Espresso
· Espresso lungo



Griglia appoggia tazza con doppia posizione







- Scarico automatico della capsula
- Arresto automatico dell'erogazione con controllo volumetrico
- Pompa erogazione da 15 bar
- Lavaggio del gruppo senza l'ausilio della capsula vuota

CS90

Disponibile nei colori Nero, Rosso e Avorio, la macchina di altissima qualità, presenta le caratteristiche tecniche più evolute.



Specifiche Tecniche

- Alimentazione tensione: 220 · 240
- Capacità serbatoio: 0,8 l
- Versione: automatica
- Dimensioni: cm 11,2x25x37,8
- Potenza apparecchio: 1050 W
- Peso: 3,75 kg

SUPERBA

MISCELE DI CAFFÈ



LIBECCIO
Forse è arancione, una miscela della spicciata soprastata da cui deriva un caffè intenso e piacevole.
INTENSITÀ 10/10



SCIROCCO
Corposo e cremoso dal sottile aroma di legno tropicale.
INTENSITÀ 9/10



LEVANTE
Del gusto morbido ed equilibrato, il classico espresso italiano.
INTENSITÀ 9/10



MASTRALE
100% Arabica, dolce e fruttato, per i caffè allegri.
INTENSITÀ 11/10



BLUAVE (caffè aromatico)
Per un vero caffè espresso in stile classico.
Caffè per buontornanti e dolci.
INTENSITÀ 9/10



ORZO
Naturale e salutare, è ottimo per iniziare la giornata con il giusto accento energetico.



MAKI COCCINATA
A base di cacao e latte, dolcemente aromatizzato, è la più golosa tra le bevande.



GINSENG
Con un gusto unico e sensibile può essere rigenerante per le persone furiose mentali.



BEVANDA BIANCA
Al gusto fatto a misura per creare bevande sane e sane di di e di caffè.

TE
Delizioso e delicato, al sapore di limone è perfetto per i vari momenti della giornata.



SUPERBA



*“Vedrai una città regale, addossata ad una collina alpestre,
Superba per uomini e per mura, il cui solo aspetto
la indica signora del mare”*

FRANCESCO PETRARCA

Covim ha voluto dedicare alla sua città
il nome di questo suo importante e innovativo progetto.
Genova è infatti soprannominata
“La Superba”,
da quando il Petrarca le dedicò dei versi rimasti immortali.

Il nome descrive bene anche la qualità dell'Espresso
che si ottiene con il sistema Superba,
frutto della ricerca e dell'esperienza di **Covim**
in oltre venticinque anni di produzione
di caffè mono-porzionati.



Scopri il
Mondo Covim



COVIM S.P.A. È CERTIFICATA:

UNI EN ISO 9001 - AZIENDA CERTIFICATA PER IL SISTEMA QUALITÀ AZIENDALE

UNI EN ISO14001 - STABILIMENTO CERTIFICATO PER LA TUTELA DELL'AMBIENTE

UTZ - AGRICOLTURA MIGLIORE PER UN FUTURO MIGLIORE

IFS FOOD - AZIENDA E STABILIMENTO CERTIFICATO COME FORNITORI FOOD A MARCHIO DELLA GDO

DTP114 - CERTIFICAZIONE QUALITÀ FUNZIONALE MISCELE CAFFÈ IN GRANI PER IL VENDING

BIO - PER LA PRODUZIONE DI CAFFÈ BIOLOGICO MACINATO E CONFEZIONATO IN CAPSULE MONODOSE

HALAL - PER OFFRIRE SUL MERCATO NAZIONALE ED INTERNAZIONALE PRODOTTI DI QUALITÀ PER IL CONSUMATORE MUSULMANO

www.covimcaffè.it