

l'amore per il caffè

caffé
Musetti
M I O E S P R E S S O







*Quel che conta è l'amore e l'esperienza.
E' dalla passione che nascono grandi cose.
Così, se si è abbastanza folli da vivere per ciò in cui si crede davvero...tutto acquista un senso.
Io sognavo un aroma, un'atmosfera, un buon caffè.*

Lucia Munetti





MUSETTI

L'AMORE PER IL CAFFÈ

L'amore per l'arte ed uno sguardo curioso ed attento ai fatti del mondo, fanno di Musetti una realtà viva e sempre in continua evoluzione.



Musetti

Torrefazione Musetti è presente da oltre settant'anni nel mondo del caffè, in 45 paesi dei cinque continenti.

Sempre attenta al prodotto ed al consumatore, soddisfa con le sue miscele i gusti e le esigenze più differenziate, **privilegiando la qualità attraverso rigorosi controlli su tutto il processo produttivo**, dalla scelta del caffè verde al confezionamento e distribuzione.

Le numerose certificazioni ottenute testimoniano l'impegno nel **fornire al consumatore un prodotto unico e di livello qualitativo elevato**.

La nostra storia

*"Ciò che dobbiamo fare è creare
la migliore miscela di caffè nel mondo."*

Guido Sicuro Musetti

L'inizio: 1934

Luigi Musetti fonda "La casa del caffè" un negozio nel centro cittadino di Piacenza, in via Garibaldi 14.

Con cura e pazienza preparava il primo caffè Musetti in una piccola macchina tostatrice e lo vendeva al pubblico.

Seconda guerra mondiale

Lo stato sequestra il caffè Musetti. Un periodo di fatica e di miseria sotto i bombardamenti, nei rifugi.

La ricostruzione

Terminata la guerra Luigi Musetti inizia ad espandere la sua attività. La voglia di progresso è tanta, le città sono in espansione e si ritorna a sorridere. Così iniziano a partire le prime auto, le mitiche "Giardinette", da via Garibaldi per raggiungere i paesi sperduti dell'appennino ed i bar della provincia.

Luigi Musetti con la moglie Dina e i due figli Lucia ed Achille lavorano senza sosta per raggiungere il loro sogno.

M
a
P
A
R
A
D
I
S
O

M
a
O
R
O

DALL'ALBERO
ALLA TAZZA



DITTA FORNITRICE

CASA DEL CAFFÈ
PIACENZA
di L. Musetti
TELEF. 23-25

1960 La prima grande sede: una nuova era.

Il ministro Umberto Tupini insieme all'allora senatore piacentino Alfredo Conti partecipano all'inaugurazione della nuova sede Musetti in Viale Sant'Ambrogio, accanto ad uno dei primi stabilimenti tipografici piacentini. Con essa la famiglia Musetti intraprende un nuovo modo di lavorare e i suoi obiettivi diventano sempre più vicini e tangibili.

I viaggi di Musetti.

Luigi Musetti era un uomo che pensava in grande ed era consapevole che la passione del caffè lo avrebbe portato lontano. Gli anni 70 vedono la partecipazione alla prima fiera importante e purtroppo la grave malattia e la successiva scomparsa del fondatore. Achille Musetti si prenderà ancor di più a cuore le sorti dell'azienda iniziando a viaggiare ed a creare una rete di contatti che lo porterà piano piano nel tempo ad esportare il proprio prodotto all'estero.

Francia, Stati Uniti, Giappone, Inghilterra...Musetti si appresta a diventare un marchio di qualità da esportare sempre più lontano.

1980 Nasce il Consorzio Piacenza Alimentare

Nato nel 1980 per iniziativa della Camera di Commercio locale, il Consorzio Piacenza Alimentare ha assunto un ruolo fondamentale nell'economia piacentina, avviando il processo di internazionalizzazione delle piccole e medie imprese piacentine del comparto agro-alimentare, interessate ad esportare i loro prodotti.

Attualmente comprende circa novanta aziende, note per serietà e tradizione, ma, in special modo, per la bontà dei loro prodotti, tra cui alcuni garantiti dagli appositi Consorzi di Tutela. Achille Musetti, da sempre proiettato al futuro, fa aderire la Torrefazione Musetti al Consorzio incrementando così la visibilità del proprio brand e continuando il lavoro del padre sui mercati esteri.



2003: lo stabilimento

Dal 2003 Musetti si trasferisce a Pontenure, paese in provincia di Piacenza. Qui costruisce un moderno stabilimento dove le innovazioni tecnologiche gli permettono di offrire una qualità sempre più elevata di caffè e di avere maggior controllo sulla materia prima. Mettono a punto un metodo di confezionamento in sottovuoto ed atmosfera protettiva per mantenere più a lungo l'aroma e il profumo del vero espresso all'italiana.

Viene aperta anche la scuola italiana per professionisti del caffè con responsabile il famoso barman Luigi Lupi. Baristi da tutto il mondo imparano i segreti dell'espresso all'italiana, del decoro e dei cocktail al caffè.

2009: anniversario

La torrefazione Musetti festeggia i 75 anni di attività.

Ad oggi Lucia Musetti insieme al figlio Guido è al comando dell'azienda mantenendo inalterato quell'amore per il caffè che ha da sempre contraddistinto le scelte della famiglia Musetti, conservando le proprie radici, rispettando le tradizioni e cogliendo ciò che ti utile può offrire l'innovazione ed il futuro.





HO.RE.CA.

PERFETTO ESPRESSO ITALIANO

I prodotti della linea Ho.Re.Ca. sono studiati per essere trasformati al meglio da una macchina professionale e dare come risultato un perfetto espresso italiano.

GRAND CRU 

L'AROMA DELLA PERFEZIONE



Grand Cru

Riserva del Fondatore Achille Musetti

Miscela di caffè selezionati di alta qualità con caratteristiche di retrogusto cioccolato, con sentori vanigliati, lievi note fiorite e agrumate, tipiche dei migliori caffè Arabica degli altopiani africani.

Confezione professionale in formato da 3000 g in atmosfera protettiva con valvola unidirezionale di degasazione.

Linea horeca top

GRANI



LA SCELTA DEL GUSTO



Bobina marrone e bobina oro

Il caffè è confezionato in sacchetti da 1 kg in grani, la cui freschezza viene garantita da un confezionamento sottovuoto e dall'efficace valvola unidirezionale che consente la degasazione del prodotto e ne impedisce l'ossidazione a rigorosa salvaguardia dell'aroma.

***Disponibile anche nei colori blu e bianca per personalizzazioni.**

Linea hoveca kilo

BIOLOGICA



LA SCELTA CONSAPEVOLE



Linea Biologica

Caffè biologico in sacchetto da 1 kg in grani.

MIDORI: miscela dolce con una fine acidità e buon corpo.

Per gli amanti del cibo sano questo caffè è prodotto con un tipo di agricoltura che considera l'intero ecosistema agricolo, sfruttando la naturale fertilità del suolo favorendola con interventi limitati.



Linea Bio

CIOCCOLATA

DOLCI EMOZIONI



Preparato per cioccolata

Disponibile nei seguenti gusti:

- fondente (Ciok)*
- gianduia (Choc-issimo)*
- bianca*
- arancia*
- cannella*
- caramello*
- fragola*
- menta*

Disponibile in buste da 1 kg o confezioni da 50 o 5 bustine monodose.

Linea Cioccolate

NON SOLO CAFFÈ

BRIVIDI CALDI E FREDDI



Bevande calde e fredde

Musetti propone anche le bevande calde come:
- *l'orzo*, per una pausa di benessere in ogni momento della giornata;
- *il caffè al ginseng*, un'alternativa piena di gusto ed energia.

Mentre per le bevande fredde c'è:
- *la crema al caffè*.

Linea Narsocoffee

TEA-TIME

PIACEVOLI ATMOSFERE



Linea Tea

Gustosi tea per preparazioni a caldo e a freddo.
Adatti alle uggiose giornate invernali e per i
caldi pomeriggi estivi.

- *Tea caldo*, confezione da 100 filtri;
- *Tea freddo*, al gusto limone e pesca.

Linea Infusi

PICCOLEZZE

DETTAGLI PREZIOSI



Dettagli preziosi

Per accompagnare il caffè sono disponibili:

- zucchero bianco,*
- zucchero di canna,*
- dolcificante,*
- chicchi di caffè ricoperti di cioccolato.*

Linea Dettagli

FORMAZIONE

IL SENSO DEL SAPERE

Musetti presenta la vera scuola italiana per professionisti del caffè espresso, una struttura in grado di fornire una formazione ottimale e seria attraverso dei corsi mirati a più livelli per chi volesse intraprendere la carriera di BARISTA.



Formazione

Corso Base: gli allievi impareranno a regolare correttamente il macinadosatore e la macchina da espresso per una perfetta estrazione.

Apprenderanno come fare una perfetta montatura e come regolare le diverse temperature del latte.

Corso avanzato: gli allievi apprenderanno le tecniche del Latteart per eseguire i classici disegni sul cappuccino con il solo movimento della lattiera. Prepareranno bevande e cocktails a base di latte montato a freddo, caffè aromatizzato e shakerato e cioccolate calde.

GADGET

QUALITÀ A SPASSO





55100
Bicchierino caffè di plastica – 50 pezzi



120 cc

55120
Bicchiere caffè di carta - 100 pezzi

55121
Coperchi - 100 pezzi



280 cc

55126
Bicchiere caffè lungo di carta – 50 pezzi

55125
Coperchi - 100 pezzi



450 cc

55122
Bicchiere cappuccino di carta - 50 pezzi

55123
Coperchi - 100 pezzi



50486
Bicchiere di vetro - 6 pezzi



50100
Tazza caffè "Parigi" - 6 tazze



50300
Tazza tea "Parigi" - 6 tazze



50400
Tazza large cappuccino "Parigi" - 6 tazze



51100
Zuccheriera "Parigi"



23 cl

50484
Bicchiere Ceylon



65047
Vassoio rotondo (diametro 35cm)



65153/4
Polo uomo/donna



55031
Portatovagliolo da tavolo



55034
Portatovagliolo bi-carica



61021
Insegna ovale bifacciale



65164
Davantino



51104
Portabustine di latta per zucchero



55001
Orologio



61138
Targa in latta da interno 50x70cm



65045
Tovaglette "Buon Appetito" - 500 pezzi

CAFFETTERIE

L'IMPRONTA MUSETTI



Bar e stile Musetti

"Musetti café" è un concept di bar per accogliere i veri appassionati dell'espresso all'italiana.

Pareti, banconi, arredo e macchine: il meglio del design e della tecnologia per ottenere un risultato in puro stile e qualità Musetti.

Insieme ai clienti possiamo ideare soluzioni per soddisfare tutti gli aspetti grafici e funzionali.

Torrefazione Musetti Srl
Sede Amm.va: Via G. Marcora, 2/4 - 29010 Pontenure (Pc) ITALY
Tel. +39 0523 692811 - Fax +39 0523 692828
info@musetti.it - www.musetti.it

Sede legale: Via San Luca, 10
20122 Milano - Italy
Capitale Sociale € 104.000,00 i.v
Iscrizione al Registro delle Imprese di Milano
C.F. / P. Iva 00802420158



caffé
Musetti
M I O E S P R E S S O



