

CAFFÈ

Selezione
Flavori

Flavore™
Selection



Taste the
Difference

Non sai che cos'è il Flavore™ ?

Il Flavore™ è la sintesi di tutte le sensazioni provate contemporaneamente quando degustiamo un cibo o una bevanda: aromi (naso), corpo (bocca), gusto (lingua)

Do you know what Flavore™ is?

The Flavore™ is the synthesis of all the sensations experienced simultaneously when we taste, a food or drink: aromas (nose), body (mouth), tastes (tongue).



Nasce TEN

+ caffè
+ buono
una cialda + grande,
10 grammi di caffè
per un risultato
davvero sorprendente

**Cosa aspetti?
Taste The Difference!**

Here is TEN

+ coffee
+ good
+ big pod,
10 grams of coffee
for a really amazing cup

***What are you waiting?
Taste the Difference!***



Taste the
Difference

www.tencoffee.it



CSR



Caffè Socialmente Responsabile
Coffee Socially Responsible

Caffè di qualità, sostenibile e tracciabile,
per il produttore e per l'ambiente.
Il bollino disciplina la nostra piantagione in Honduras,
Finca Rio Colorado, e la filiera di produzione,
anche per caffè non coltivati direttamente da noi.
Caffè buono e giusto dal seme alla tazzina.

Coffee Socially Responsible
Quality coffee, sustainable and traceable,
both for the farmer and the environment.
This seal rules our plantation in Honduras,
Finca Rio Colorado, and the supply chain,
even for coffees not directly grown by us.
Good and fair coffee from bean to cup.



socialmente responsabile

FINCA RIO COLORADO

FINCA RIO COLORADO

FLAVORE™

Aroma / Aroma

Cioccolato fondente, biscotto con scorze
di limone, caramello e agrumato di mandarino

*Dark chocolate, biscuit with lemon peel, caramel
and tangerine citrusy*

Corpo / Body

Medio e morbido

Medium and soft

Gusto / Taste

Acidità moderata, poco amaro,
dolcezza medio-alta

*Moderate acidity, not much bitter,
medium-high sweetness*



100% Arabica
Honduras

Varietà / Variety

50% Red Catuai
30% Lempira
10% Bourbon
10% Parainema

Processo / Process

Honey

100% Single Farm



FINCA LA VICTORIA

FLAVORE™

Aroma / Aroma

Agrumi, caramello, biscotto, miele, cacao amaro,
foglia di tabacco

*Citrus fruits, caramel, biscuit, honey;
bitter cocoa, tobacco leaf*

Corpo / Body

Medio-alto

Medium-high

Gusto / Taste

Acidità moderata, poco amaro, dolcezza medio-alta
Moderate acidity, contained bitter, medium-high sweetness



100% Arabica
Mexico

Varietà / Variety
Oro Azteca

Processo / Process
Lavato / Washed

100% Single Farm



SIGNATURE

DULCE
SIGNATURE
DULCE

FLAVORE™

Aroma / Aroma

Frutti di bosco, fragola, nota vinosa,
caramello e prugna disidratata, leggeri cacao e liquirizia

*Berries, strawberry; grapey scent, caramel and
dehydrated plum, a touch of cocoa and licorice*

Corpo / Body

Medio e vellutato

Medium and velvety

Gusto / Taste

Media acidità, amaro contenuto, dolcezza medio-alta

Medium acidity, contained bitter, medium-high sweetness



100% Arabica
Brazil

Varietà / Variety
Catuaí IPR

Processo / Process
Naturale / Natural

3 Farms



BRASILE

BRASILE GOLD

FLAVORE™

Aroma / Aroma

Pane e nocciole tostati, miele, caramello,
cioccolato al latte e gianduia

*Toasted bread and hazelnuts,
honey, caramel, milk chocolate and gianduia*

Corpo / Body

Medio-alto e pastoso

Medium-high and pasty

Gusto / Taste

Amaro, acido e dolcezza media ed equilibrati

Bitter, medium and delicate acidity and sweetness



100% Arabica
Brazil

Processo / Process
Naturale / Natural

5 Farms



FINCA

EL CERRO

FINCA EL CERRO

FLAVORE™

Aroma / Aroma

Agrumi di limone e pompelmo, floreale, biscotto,
caramello, cioccolato al latte

*Citrus fruits lemon and grapefruit, floral, biscuit, caramel,
milk chocolate*

Corpo / Body

Medio-basso e setoso

Medium-low and silky

Gusto / Taste

Spiccata acidità e dolcezza media

Marked acidity and medium sweetness



100% Arabica
El Salvador

Varietà / Variety
Ana Caffè

Processo / Process
Naturale / Natural

100% Single Farm



TUCANO

FLAVORE™

Aroma / Aroma

Amaretto, cioccolato, miele di castagno,
melassa, caramello scuro, barrique
*Amaretto, chocolate, chestnut honey, molasses,
dark caramel, barrique*

Corpo / Body

Elevato e vellutato
High and velvety

Gusto / Taste

Amaro importante, leggera dolcezza
Important bitterness, slightly sweet



30% Arabica
70% Conillon
Brazil

Processo / Process
Naturale / Natural

7 Farms



CONILLON

FLAVORE™

Aroma / Aroma

Miele di castagno, melassa, nocciola
tostata, caramello scuro, cacao, sentori di barrique

*Chestnut honey, molasses, toasted hazelnuts,
dark caramel, cocoa, hints of barrique*

Corpo / Body

Elevato e leggermente secco-tannico

Elevated and slightly dry-tannic

Gusto / Taste

Leggera dolcezza, amaro importante

Slight sweetness, important bitterness



100% Conillon
Brazil

Processo / Process
Naturale / Natural

100% Single Farm



FINCA ALFOLÌ FINCA ALFOLÌ

FLAVORE™

Aroma / Aroma

Polpa di frutta matura, fiori di caffè,
caramello, cioccolato
*Ripe fruit pulp, coffee flowers,
caramel and chocolate*

Corpo / Body

Medio-basso e vellutato
Medium-low and velvety

Gusto / Taste

Acidità media, dolcezza medio-alta, amaro impercettibile
*Medium acidity, medium-high sweetness,
imperceptible bitterness*



100% Arabica
Honduras

Varietà / Variety
Caturra

Processo / Process
Naturale / Natural

100% Single Farm



LONG COFFEE LONG COFFEE

FLAVORE™

Aroma / *Aroma*

Polpa di frutta matura, fiori di caffè,
caramello, cioccolato
*Ripe fruit pulp, coffee flowers,
caramel and chocolate*

Corpo / *Body*

Medio-basso e vellutato
Medium-low and velvety

Gusto / *Taste*

Acidità media, dolcezza medio-alta, amaro impercettibile
*Medium acidity; medium-high sweetness,
imperceptible bitterness*



100% Arabica
Honduras

Varietà / *Variety*
Caturra

Processo / *Process*
Naturale / *Natural*

100% Single Farm



ASHOKA

FLAVORE™

Aroma / Aroma

Cacao, frutta in polpa, mandorle e
nocciole, croccantino al miele e vaniglia
*Cocoa, fruit in pulp, almonds and hazelnuts,
honey brittle, vanilla*

Corpo / Body

Medio-alto, vellutato
Medium-high, velvety

Gusto / Taste

Fine e moderata acidità, poco amaro,
dolcezza medio-alta
*Fine and moderate acidity, not very bitter,
medium-high sweetness*



Contiene caffè
socialmente responsabile
*Contains coffee
socially responsible*

100% Arabica Blend
Central and
South America
India



70/30

FLAVORE™

Aroma / Aroma

Frutta in polpa, spezie, pasta di mandorle, cioccolato fondente
Pulp fruit, spices, almond paste, dark chocolate

Corpo / Body

Medio e vellutato
Medium and velvety

Gusto / Taste

Moderata acidità, dolcezza medio-alta, amaro contenuto
Moderate acidity; medium-high sweetness, contained bitter



Contiene caffè
socialmente responsabile
*Contains coffee
socially responsible*

70% Arabica
Brazil
Central America
India
30% Robusta
India



20/80

FLAVORE™

Aroma / Aroma

Frutta secca, tostato, cacao, amaretto
Dried fruit, toasted, cocoa, amaretto

Corpo / Body

Elevato e sciropposo
High and syrupy

Gusto / Taste

Amaro importante, dolcezza lieve, acidità assente
Important bitterness, mild sweetness, no acidity



20% Arabica
Brazil
80% Robusta
India
Africa



decaffeinato

65/35

FLAVORE™

Aroma / Aroma

Cacao, cereali tostati, note balsamiche
Cocoa, toasted cereals, balsamic notes

Corpo / Body

Denso e pastoso
Dense and pasty

Gusto / Taste

Acidità lieve, amaro medio-alto, dolcezza contenuta
*Mild, acidity; medium-high bitterness,
contained sweetness*



65% Arabica
South America
35% Robusta
India