GOPPION CAFFE'

Bevilo Buono.

MARCHIO STORICO GOPPION

Goppion Caffè Spa
Via Terraglio, 48, 31022 Preganziol (TV) Italia.Tel. +39 0422 490921
www.goppioncaffe.it

Testi - Text Paola Goppion - Photo De Maida e Miotto
Illustrazioni - Illustrations Mimicocodesign | mimicocodesign.com
Grafiche - Graphics Goppion Caffè

Ristampa Giugno / June 2023

GOPPION CAFFE'

Bevilo Buono.

Miscele per i Silos - Silo's Blends

MOKA

Principio: Filtrazione a pressione/filtro metallo
Dose: in base al volume della moka, circa 15 g per 3 tazze (inserire il caffè macinato dentro il filtro senza pressarlo, fino al riempimento di tutto il volume del filtro)
Granulometria: media (300 – 400 micron)
Dose acqua: sulla valvola di sicurezza
Tempo: non appena inizia a risalire il caffè poco dopo spegnere il fuoco

MOKA

Principle: Pressure filtration / metal filter
Quantity: based on the volume of the moka, about 15 g for 3 cups (insert the ground coffee into the filter without pressing it, until the entire volume of the filter is filled)
Particle size: medium (300 - 400 micron)
Water dose: on the safety valve
Time: as soon as the coffee starts to rise, shortly after turn off the heat

ESPRESSO CASA

Principio: filtro a pressione/filtro metallo
Macinatura: Fine
Dose macinato: 7.5g – 8 g
Dose in tazza: 16-18 g (25ml-30ml)
Tempo di estrazione: 20-30 sec
Temperatura acqua: 92-96°C

ESPRESSO CASA

Principle: pressure filter / metal filter
Grinding: Finished
Ground dose: 7.5g - 8g
Serving size: 16-18 g (25ml-30ml)
Extraction time: 20-30 sec
Water temperature: 92-96°C

POUR OVER V60

Principio: filtro a gravità/ filtro carta
Dose: 15 g di caffè / 250 g di acqua
Macinatura: media (500-700) micron
Temperatura acqua: 92-94 °C
Tempo di estrazione: 2-3 minuti

POUR OVER V60

Principle: gravity filter / paper filter
Quantity: 15 g of coffee / 250 g of water
Grinding: medium (500-700) microns
Water temperature: 92-94°C
Extraction time: 2-3 minutes

MACCHINA CAFFÈ FILTRO

Principio: Filtro a percolazione automatica/ carta
Dose /Ratio: 65g di Caffè per 1l di acqua
Granulometria: media (500-700 micron)
Temperatura d'acqua: 90- 94 °C
Tempo di estrazione: 3-5 minuti

MACCHINA CAFFÈ FILTRO

Principle: Automatic percolation filter / paper
Quantity / Ratio: 65g of Coffee for 1l of water
Particle size: medium (500-700 microns)
Water temperature: 90-94 °C
Extraction time: 3-5 minutes

FRENCH PRESS

Principio: Immersione/filtro metallo
Macinatura: Grossolana (800-1000micron)
Temperatura acqua: 90-92°C
Dose/Ratio: 65g di caffè per 1l di acqua
Infusione: 3-4 minuti

FRENCH PRESS

Principle: Immersion/metal filter
Grinding: Coarse (800-1000micron)
Water temperature: 90-92°C
Quantity/Ratio: 65g of coffee for 1l of water
Infusion: 3-4 minutes

SISTEMI DI ESTRAZIONE E DI INFUSIONE

EXTRACTION AND INFUSION SYSTEMS.

Il caffè può essere preparato in molti modi. Ogni metodo di preparazione richiede le giuste attenzioni per esaltare i diversi aromi presenti nei caffè regalandoci esperienze sensoriali differenti. Questi procedimenti si distinguono per forma, parametri di preparazione, filtro, pressione e temperatura dell'acqua. È che il caffè tostato sia tenuto al riparo da ossigeno, umidità, luce ed alte temperature. Quindi il luogo migliore per conservarlo è un luogo fresco e asciutto, in un contenitore adeguato.

L'acqua nella preparazione del caffè ha fondamentale importanza e i composti contenuti in essa sono trasportatori di aromi e del gusto finale in tazza. Si consiglia acqua a basso residuo fisso e priva di cloro.

Con il termine "granulometria" si indica il grado di macinatura del caffè e quindi lo spessore ideale delle particelle che a contatto con l'acqua estrapolano le meravigliose sostanze solubili intrappolate in esso.

Assaggio caffè: la dolcezza viene percepita dai recettori posti sulla punta della lingua, l'acidità da quelli posti ai lati e l'amarezza da quelli posti alla radice. Una delle sensazioni più importanti è il retrogusto perché un buon caffè lascia sempre in bocca piacevoli sentori di dolcezza e soprattutto, il desiderio di essere ribevuto.

Coffee can be prepared in many ways. Each preparation method, requires the right attention to enhance the different flavors present in coffee, providing us with unique sensory experiences. These procedures differ in terms of shape, preparation parameters, filter, water pressure, and temperature. It is essential to store roasted coffee away from oxygen, moisture, light, and high temperatures. Therefore, the best place to store it is in a cool and dry location, in a suitable container.

Water plays a fundamental role in coffee preparation, as the compounds it contains, transport flavors and contribute to the final taste in the cup. It is recommended to use water with low mineral content and free from chlorine.

The term "grind size" refers to the degree of coffee grinding, which determines the ideal thickness of the coffee particles that, when in contact with water, extract the wonderful soluble substances trapped within.

Coffee tasting: Sweetness is perceived by the taste buds on the tip of the tongue, acidity by those on the sides, and bitterness by those at the back. One of the most important sensations is the aftertaste because a good coffee always leaves pleasant hints of sweetness in the mouth and, above all, the desire to have another sip.

VOLCAN

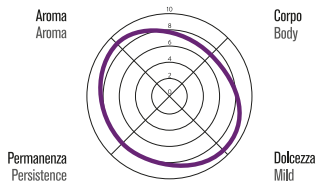
FRUTTATO - FRUITY

Arabica 90% Brasile, Etiopia, Guatemala - Robusta alta qualità 10% India.
90% Arabica, Brazil, Ethiopia, Guatemala - 10% top-quality Robusta, India.

Il gusto di questa miscela ricco, dolce, aromatico con sfumature di frutta tropicale e leggeri sentori speziati dal marcato retrogusto di cacao, deriva soprattutto dalla presenza del caffè della terra dei Maya. Questa qualità di Guatemala si distingue con la sigla SHB, Strictly Hard Been, caffè cresciuto e maturato dal clima tropicale a 1500 metri di altitudine e classificato tra i migliori del Mondo.
È accompagnato da un Santos brasiliano della zona del Minas Gerais. Buon corpo e fine acidità. Basso contenuto di caffeina.

The rich, sweet, aromatic flavour of this blend, with tropical fruit and light spicy notes with a pronounced cocoa aftertaste, is due above all to the coffee variety grown on the lands of the Maya. This variety from Guatemala is marked with the acronym “SHB” (Strictly Hard Bean) describing coffee grown and matured in tropical climes at 1,500 metres of altitude, which is ranked among the best in the world.
The blend also contains Brazilian Santos coffee from the Minas Gerais region. Good body and fine acidity. Low caffeine content.

CARATTERISTICHE IN ASSAGGIO
Characteristics of taste



KAFFA

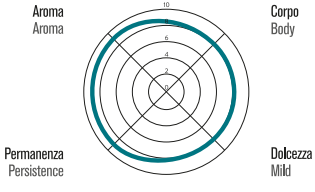
PROFUMATO - FRAGRANT

Arabica 100%, Etiopia, Brasile, Honduras.
100% Arabica, Ethiopia, Brazil, Honduras.

Kaffa è una miscela di alta qualità in cui l'Arabica dell'Etiopia, del Brasile e dell'Honduras si uniscono in una combinazione profumata, dal corpo rotondo e dal basso contenuto di caffeina.
La prevalente presenza del caffè Etiope, proveniente dalla zona di Yrgalem nella regione di Sidamo, caratterizza questa miscela dall'impatto avvolgente, dolce, intenso, aromatico con sfumature fruttate e agrumate, note di cioccolato e di mandorla. Basso contenuto di caffeina.

Kaffa is a high-quality blend, where the Arabica varieties of Ethiopia, Brazil and Honduras are combined to produce an aromatic coffee rich in body but with low caffeine content.
The dominance of Ethiopian coffee grown in the area of Yrgalem in the Sidamo region gives this blend its distinctively rounded, sweet, intense and aromatic flavour, with hints of fruit and citrus nuances, as well as chocolate and almond tones.
Low caffeine content.

CARATTERISTICHE IN ASSAGGIO
Characteristics of taste



FLOR

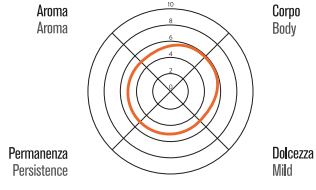
INTENSO - INTENSE

Arabica 70% Brasile, Honduras, Guatemala - Robusta qualità 30% Indonesia.
70% Arabica Brazil, Honduras, Guatemala - 30% good-quality Robusta Indonesia.

Gusto deciso, intenso, rotondo, dolce, di corposità marcata e dal retrogusto con note di cacao e spezie.
In questa miscela carica di aroma domina il sapore di uno dei migliori caffè Robusta del Mondo, che proviene da Flores, una delle piccole isole che compongono l'arcipelago delle Sonda al sud dell'Indonesia.
Miscela ideale per la colazione del mattino e a chi ama i gusti più decisi.
Tenore di caffeina medio.

A bold, intense, rounded and sweet flavour with a full body and a cocoa and spicy notes aftertaste.
This full aromatic blend is characterized by the dominant flavour of the world's best Robusta coffee, grown on Flores, one of the small Sunda islands in the Malay archipelago in South Indonesia.
An ideal blend for breakfast and for all those who love stronger flavours.
Medium caffeine content.

CARATTERISTICHE IN ASSAGGIO
Characteristics of taste



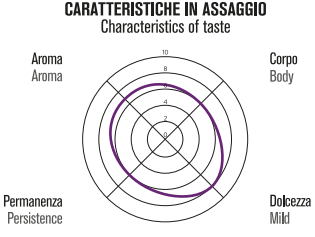
DECAFFÈ

DELICATO - DELICATE

Arabica 100%, Brasile, Honduras, Guatemala.
100% Arabica, Brazil, Honduras, Guatemala.

Miscela di pregiati caffè Arabica, già naturalmente a basso contenuto di caffeina.
Il sistema di decaffeinizzazione a mezzo di un procedimento rispettoso del chicco, lascia inalterato il profilo organolettico e l'aroma originario del caffè.
Il gusto è morbido e delicato e la sua fine acidità si accorda in un retrogusto con sentori fruttati.
La caffeina inferiore allo 0,1% è verificata su ogni lotto di produzione. Talmente buono da non sembrare un decaffeinato!
Indicato per gli amanti del caffè a tutte le ore.

Blend of high quality Arabica coffees, naturally low in caffeine.
The decaffeination system consists in a gentle process that allows Decafè to keep the organoleptic profile of the bean as well as to keep its aroma unchanged. The taste is soft and the fine acidity ends with a touch of fruity scents.
The caffeine content is lower than 0,1% and it is checked on each production lot. It is so good that it does not even seem a Decaf ! Recommended for those who drink coffee at all hours.



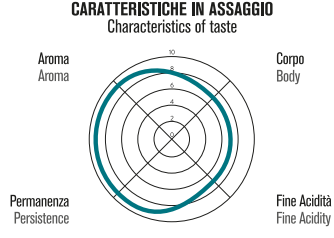
BIONDO

PROFUMATO - FRAGRANT

Arabica 100%, Brasile, Guatemala, Honduras, Etiopia .
100% Arabica, Brazil, Guatemala, Honduras, Ethiopia.

La caratteristica principale del 'Biondo' è la tostatura chiara. I chicchi di caffè, tostati per soli 8-10 minuti, rimangono più chiari rispetto a quelli di una tostatura tradizionale per espresso e sviluppano un gusto aromaticamente profumato.
Questa miscela è composta al 100% da caffè Arabica i cui sapori evocano, con equilibrio, la dolcezza della frutta tropicale e la fine acidità, note tipiche del Guatemala e dell'Honduras. Infine, un retrogusto di cacao regalato dal caffè brasiliano.
Basso contenuto di caffeina.

"Biondo" is characterized mainly by its light roasting. Roasted for 8 to 10 minutes, the coffee beans have a lighter colour compared to the ones resulting from traditional espresso roasting, and are rich in aroma and fragrance. The blend is 100% Arabica coffee with balanced flavours that evoke the sweetness of tropical fruit and the refined bitterness typical of coffees from Guatemala and Honduras.
The aftertaste with hints of cocoa is characteristic of Brazilian coffee.
Low caffeine content.



ARABICA VS ROBUSTA

CONOSCERE LE DIFFERENZE - KNOW THE DIFFERCE

COFFEE ARABICA

70% Produzione mondiale
World production

Chicchi piccoli, lunghi e piatti, di colore verde blu
Small, flat elongated beans of a greenish-blue colour

Assaggio - Taste:
Dolce, Morbido - Sweeter, Softer

Caffeina - Caffeine
1,1%- 1,7%

Tempo Di Sbocciatura - Time Of Blossom:
7-9 mesi /months

Temperatura - Temperature:
15° - 24°

Altitudine - Altitude
+ 600m

COFFEE ROBUSTA

Produzione mondiale
World production **30%**

Chicchi tondi dal taglio centrale, di colore giallo verde
Round with a central cut beans of a yellow - green colour

Assaggio - Taste:
Forte, Amaro - Stronger, Bitter

Caffeina - Caffeine:
2%- 4,5%

Tempo Di Sbocciatura - Time Of Blossom:
9-11 months

Temperatura - Temperature:
24°- 30°

Altitudine - Altitude
0 - 800m

I MIGLIORI AROMI DEL MONDO PER IL CAFFÈ DI CASA.

THE WORLD'S BEST AROMAS FOR COFFEE AT HOME.

Da molti decenni selezioniamo solo caffè speciali, li lavoriamo secondo la tradizione per **esaltare i loro segreti e il profumo delle terre di provenienza.**

Accostiamo fantastici aromi e fragranze uniche per dare vita a miscele di carattere che proponiamo nei silos delle Caffetterie Goppion, pronti per essere macinati nel modo più adatto al sistema di estrazione che preferiamo utilizzare.

I nomi di fantasia che abbiamo scelto per le nostre miscele corrispondono alla caratteristica prevalente di ognuna.

Un mondo di valori, di cultura e di socialità che dedichiamo ai più raffinati estimatori del mondo del caffè.

Caffè è un nome arabo che probabilmente deriva da Kaffa, una regione dell'Etiopia dove cresce una varietà spontanea di Coffea.

Il caffè è una pianta sempreverde, un arbusto di aspetto piacevole, appartenente alla famiglia delle rubiacee, di cui sono diffuse e coltivate le specie **Coffea Arabica e Coffea Robusta.**

Pur appartenendo alla stessa famiglia botanica, **le due specie hanno proprietà molto diverse.**

For many decades, we have been choosing only special coffees, and we have been processing them following traditional methods, **to enhance their secrets and the flavour of their lands of origin.**

We mix together fantastic aromas and unique fragrances to create distinctive blends. These blends are provided in the silos of our Caffetterie Goppion, ready to be ground in the most suitable way for the extraction system we prefer to use.

The creative names we have chosen for the blends correspond to their prevailing characteristic.

A world of values, culture, and sociality that we dedicate to the most discerning coffee enthusiasts.

Coffee is an Arabic word that probably derives from Kaffa, a region in Ethiopia where a wild variety of Coffea grows.

Coffee is an evergreen, pleasant-looking shrub belonging to the Rubiaceae family, of which the species **Coffea Arabica** and **Coffea Robusta** species are widely cultivated.

Despite belonging to the same botanical family, **the two species have different properties.**