

# Quarta Caffè



FAMIGLIA

---

# LA MISCELA, IL VERO CUORE DEL CAFFÈ

Una sapiente unione di diversi tipi di caffè che danno vita ad un prodotto unico ed inimitabile. Le miscele Quarta Caffè sono realizzate con le migliori selezioni di arabica e robusta provenienti dall'America centrale, America meridionale e dall'Africa.

Per creare una buona miscela bisogna conoscere le singole caratteristiche dei caffè utilizzati e calibrare l'equilibrio e il gusto. Tutte le referenze Quarta Caffè sono realizzate con varietà di caffè torrefatti singolarmente e miscelati in un secondo momento. La scelta di tostare prima e la maturazione, consente una cottura migliore dei chicchi che sprigionano l'essenza contenuta negli oli essenziali (olio eterico).

Una buona miscela deve essere sempre macinata in maniera perfetta per poter dare il meglio di sé in tazza. I veri cultori del caffè utilizzano quasi esclusivamente caffè in grani e lo macinano al momento. Se la macinatura è troppo fine o troppo grossolana il caffè non può esprimere al meglio le sue caratteristiche, ed il sapore sarà compromesso. La giusta granulometria del macinato varia in base al metodo di preparazione con cui si vuole degustare il caffè: fine per l'espresso e medio fine per moka.





Storia

## UN VIAGGIO LUNGO 60 ANNI

Quarta Caffè nasce nella Lecce degli anni cinquanta. Gli anni della ricostruzione, del neorealismo e della voglia di ricominciare.

Una piccola torrefazione artigianale con bar di degustazione nel pieno centro della città. Un tostino a mano dalla capacità di cinque chili, una miscela creata con passione e pochi clienti.

Ben presto quel bar divenne un punto di riferimento per i leccesi e per l'intera provincia, oltre che per tutti gli estimatori di caffè che si trovavano in città. Un via vai continuo di giovani, di donne e soprattutto di militari, in particolare quelli della vicina aerostazione di Galatina. Il colore delle divise degli ufficiali dell'aria divenne ben presto il nome di quel Bar e della storica miscela della Torrefazione Quarta: il Bar Avio e la miscela Avio.

Il Bar iniziò a crescere e furono prodotte le prime eleganti tazzine di caffè con il marchio. Oltre a degustarlo, in molti chiedevano di poter acquistare il caffè in grani per poi consumarlo a casa o per farlo gustare ad amici e parenti lontani. Nacquero le prime confezioni Avio e da quel momento in poi, Quarta Caffè divenne per tutti il caffè del Salento.

Altri bar chiedono di offrire quel caffè così speciale ai loro clienti ed anche le botteghe della provincia vogliono avere il caffè della Torrefazione Quarta. L'azienda cresce insieme al suo territorio, si sostituisce la tostatrice a mano con macchine più grandi, la produzione aumenta a tal punto da dover lasciare la piccola torrefazione in centro e trasferirsi nella zona industriale, in uno stabilimento nuovo e più grande, che è ancora oggi la sede dell'azienda.



## BAROCCO

Referenza 100% Arabica, top di gamma, composta dalle migliori qualità macinate per moka. Le origini della miscela provengono da selezionate aree geografiche del Centro America e Brasile con elevati e rigorosi standard di qualità.

Questa miscela è stata creata per tutti quelli che vogliono ritrovare a casa il gusto dell'espresso bar. Un gusto morbido e rotondo con sentori di nocciola e cacao dal retrogusto prolungato.

Disponibile in:  
Confezione da 250 g. Macinato

Corpo tazzine	
Dolcezza	
Amaro	
Acidità	
Persistenza	



## AVIO ORO

La miscela è composta dalle due più rinomate specie di caffè, Arabica e una piccola percentuale di Robusta per ottenere un prodotto cremoso, con un tenore maggiore di caffeina. Avio è la miscela storica di Quarta Caffè il punto di riferimento dei nostri consumatori.

L'Avio è caratterizzato dall'inconfondibile aroma e da un gusto raffinato con sentori di cioccolato fondente e liquirizia.

Disponibile in:  
Confezione da 250 g. Macinato  
Confezione da 500 g. Grani

Corpo tazzine	
Dolcezza	
Amaro	
Acidità	
Persistenza	



## CREMA ESPRESSO

Caratteristica unica di questa referenza, oltre al gusto, è la macinatura più fine. Questo permette l'utilizzo, oltre alla moka, su macchine espresso semi-professionali usate in casa o in ufficio. Anche qui la miscela è composta dalle due più rinomate specie di caffè, Arabica e una piccola percentuale di Robusta.

La Crema Espresso è caratterizzata da un corpo molto accentuato dall'inconfondibile aroma e da un gusto con sentori di cioccolato fondente e note di tabacco.

Disponibile in:  
Confezione da 250 g. Macinato

Corpo tazzine	
Dolcezza	
Amaro	
Acidità	
Persistenza	



## STUOIA

Il tenore di questa referenza è caratterizzato da una presenza maggiore di Robusta, miscela dal gusto aromatico e pieno dove la maggior caffeina ne esalta la struttura e permette di ottenere una bevanda molto consistente dal sapore deciso.

Al gusto sentori di caramello, liquirizia e mandorle amare tostate e una corposità molto accentuata.

Disponibile in:  
Confezione da 250 g. Macinato  
Confezione da 500 g. Grani

Corpo tazzine	
Dolcezza	
Amaro	
Acidità	
Persistenza	



## FAMIGLIA

Il tenore di questa referenza è caratterizzato da una presenza maggiore di Robusta, miscela dal gusto aromatico e pieno dove la maggior caffeina ne esalta la struttura e permette di ottenere una bevanda molto consistente dal sapore deciso.

Al gusto sentori di caramello, liquirizia e mandorle amare tostate e una corposità molto accentuata.

Disponibile in:  
Confezione da 1000 g. Grani

Corpo tazzine	
Dolcezza	
Amaro	
Acidità	
Persistenza	



## ROSSA TRASPARENTE

La Rossa è la miscela più diffusa nelle case salentine. Emblema della freschezza, una garanzia raccontata dalla confezione trasparente e che evidenzia un elevato turn over. La presenza maggiore di Robusta ne esalta la corposità e permette di ottenere una bevanda molto consistente dal sapore deciso. E' la referenza che sintetizza il miglior rapporto prezzo/qualità.

Al gusto si percepisce un sapore di cacao amaro, corteccia di sandalo, note speziate di chiodi di garofano, corposità molto accentuata.

Disponibile in:  
Confezione da 250 g./500 g. Macinato  
Confezione da 250 g. Grani

Corpo tazzine	
Dolcezza	
Amaro	
Acidità	
Persistenza	





## DECAFFEINATO

Ottenuto con i migliori processi di decaffeinizzazione per garantire l'inconfondibile gusto di Quarta Caffè "anche senza caffeina".

Disponibile in:

Confezione sottovuoto da 250 g. Macinato

Corpo tazzine	
Dolcezza	
Amaro	
Acidità	
Persistenza	



## TIPICO

Gusto intenso, ideale per la preparazione con Moka.

Disponibile in:

Confezione sottovuoto da 250 g. Macinato

Corpo tazzine	
Dolcezza	
Amaro	
Acidità	
Persistenza	



## DOSACAFFÈ

Una pratica confezione che regola semplicemente e automaticamente la quantità di caffè, per ottenere con tutte le Moka un caffè a perfetta regola d'arte.

Disponibile in:

Confezione da 250 g. miscela Avio Oro Macinato

Corpo tazzine	
Dolcezza	
Amaro	
Acidità	
Persistenza	



## CIALDE ESPRESSO COMPOSTABILI

Miscela di caffè in "cialda-filtro" monodose da 7g. gusto intenso e aromatico.

Disponibile in:

Astuccio contenente **18**, 50 o 150 cialde monodose compostabili, confezionate singolarmente

Corpo tazzine	
Dolcezza	
Amaro	
Acidità	
Persistenza	

NOVITÀ



## CIALDE ESPRESSO COMPOSTABILI

Miscela di caffè in "cialda-filtro" monodose da 7g. gusto intenso e aromatico.

Disponibile in:

Astuccio contenente 18, **50** o 150 cialde monodose compostabili, confezionate singolarmente

Corpo tazzine	
Dolcezza	
Amaro	
Acidità	
Persistenza	

NOVITÀ



## CIALDE SERENO DECAFFEINATO COMPOSTABILI

Miscela di caffè in "cialda-filtro" monodose da 7g.

La nuova cialda compostabile **Sereno Decaffeinato** ottenuta con i migliori processi di decaffeinizzazione, garantisce l'inconfondibile gusto di Quarta Caffè anche senza caffeina.

Disponibile in:

Astuccio contenente **18** o 150 cialde monodose compostabili, confezionate singolarmente

Corpo tazzine	
Dolcezza	
Amaro	
Acidità	
Persistenza	



L'azienda  
oggi

## MISSION

Essere una torrefazione d'eccellenza all'avanguardia in termini di tecnologie, garantire la qualità del prodotto, dei processi e di tutta la catena di distribuzione, puntando alla sostenibilità e tutela del territorio, richiede un'organizzazione complessa e flessibile in grado d'interagire con il territorio su tutti i livelli: sociali, produttivi e di filiera. Un sistema aperto perfettamente integrato con il territorio salentino.

L'azienda segue linee guida, protocolli e disciplinari che la portano ad essere un punto di riferimento nazionale nel mercato del caffè di qualità. Sin dalla sua costituzione, Quarta Caffè ha puntato sul senso d'appartenenza del personale e del management dando continuità agli ideali del fondatore, unendo umiltà, conoscenza e formazione; ancora oggi si persegue con successo la possibilità di pensare ad ogni componente dell'azienda come un membro di una vera e propria famiglia.

Il territorio percepisce questo *modus operandi* come proprio, il legame con il Salento è intimo, per questo Quarta Caffè è impegnata con programmi sociali e su temi ambientali legati alla sostenibilità e alla salvaguardia del territorio.

Questo impegno trova riscontro pratico nelle politiche energetiche dell'azienda stessa, che con **"Il Progetto Natura"**, si è dotata di attività coerenti alla missione aziendale, integrando nelle fonti di approvvigionamento energetico un impianto eolico e un impianto fotovoltaico che garantiscono, seppur in parte, il fabbisogno dell'azienda.



Futuro

## VISION

La nuova generazione Quarta Caffè guarda con fiducia al futuro: Antonio Quarta con i figli Gaetano ed Edoardo e tutti i collaboratori proseguono il cammino del Cav. del Lavoro Gaetano Quarta. In un mercato che sta diventando sempre più dinamico e in cui la cultura del caffè diventa sempre più aperta, i consumatori si dimostrano sempre più informati, ricercano l'eccellenza, sono attenti alla sostenibilità dei processi aziendali e al rispetto dell'ambiente. È in questa vision che l'azienda prosegue il suo cammino rafforzando l'impegno nei confronti della sostenibilità e dello sviluppo del territorio, nella diffusione dei valori aziendali che oggi sono veicolati attraverso un'informazione veloce e 2.0, fondamentale per la divulgazione dei valori alle nuove generazioni.

Il Salento è l'anima del caffè Quarta e Quarta Caffè non sarebbe esistita senza il Salento. Forte di queste origini, l'azienda continua ad investire per confermarsi torrefazione d'eccellenza, all'avanguardia in termini di tecnologie e per garantire sempre il miglior prodotto ai propri clienti. Per questo è stato realizzato il nuovo laboratorio di ricerca e sviluppo che ha il compito di studiare i nuovi scenari di mercato e saper cogliere nuove declinazioni del consumo e della degustazione del caffè.





FASCIA DI GARANZIA

**BAROCCO**



MISCELA  
BAR  
SELEZIONATA  
100% ARABICA

**Quarta**  
Caffè

**Quarta**  
Caffè

MISCELA DI CAFFÈ  
TOSTATO MACINATO

Per netto  
Peso: 250g  
Tolleranza: ± 2g

250 g e

Sei via? Contattaci  
al numero verde  
800 20 20 20  
www.quarta.com

**Quarta**  
Caffè

**Quarta**  
Caffè



quartacaffe.com

