



Inflagranti  
caffè

**Leidenschaftlicher  
Kaffeegenuss  
für Ihre Gäste**

La passion et le  
plaisir du café  
pour vos hôtes

La passione e il  
piacere del caffè  
per i vostri ospiti



## Kaffee in Perfektion Le café à la perfection Un caffè perfetto

Die Bohnen stammen von erstklassigen Plantagen aus nachhaltigem Anbau. Optimal für Gastronomen, die ihren Gästen hochwertigen Kaffee mit gutem Gewissen bieten möchten. Die zeitgemässe und ästhetische Verpackung macht Inflagranti Caffè zum Hingucker hinter dem Tresen.

Les grains proviennent d'excellentes plantations et d'une culture durable: un café idéal pour les restaurateurs souhaitant proposer à leurs clients une qualité supérieure et la bonne conscience. Avec son emballage moderne et esthétique, Inflagranti Caffè ne passe pas inaperçu derrière le comptoir.

I chicchi, provenienti da piantagioni di prima qualità e da coltivazioni sostenibili, sono ideali per esperti di gastronomia che desiderano offrire ai propri ospiti un ottimo caffè con la coscienza tranquilla. La confezione moderna ed esteticamente accattivante non mancherà di attirare gli sguardi sul caffè Inflagranti dietro al bancone.

- Schonende Verarbeitung in einer der grössten Schweizer Kaffeeröstereien
- Sorgfältig kreierte Kaffeblendes
- Rückverfolgbarkeit bis zur Plantage dank UTZ
- Stilvolle und emotionale Verpackung

- Traitement soigneux dans l'une des plus grandes torréfactions de Suisse
- Minutie apportée à la création des mélanges de café
- Traçabilité jusqu'à la plantation grâce au label UTZ
- Élégance et émotion véhiculées par l'emballage

- Lavorazione delicata in una delle maggiori torrefazioni svizzere
- Miscele di caffè create con cura
- Tracciabilità fino alla piantagione grazie alla certificazione UTZ
- Confezione emozionale e di grande stile

## Persönlicher Service Un service personnalisé Servizio personalizzato

**Welcher Mahlgrad ist für meine Mühle der richtige? Wie hoch soll die Kaffeedosierung sein? Wie heiss darf das Wasser sein? Die Kaffeezubereitung erfordert viele Finessen – Ein Schlüsselfaktor ist das richtige Einstellen der Kaffeemaschine sowie der Mühle. Unsere SCAE-zertifizierten Baristas stehen Ihnen mit Tipps zur Seite und unterstützen Sie bei der Einführung von Inflagranti Caffè. Selbstverständlich bieten wir Ihnen und Ihrem Team auch Schulungen an.**

Quel est le degré de mouture idéal pour mon moulin? Quel est le dosage de café correct? Quelle doit être la température de l'eau? La préparation du café demande beaucoup de doigté – l'un des facteurs clés est le bon réglage de la machine à café et du moulin. Nos baristas certifiés SCAE seront ravis de vous donner des conseils et vous apporteront leur soutien lors de l'introduction d'Inflagranti Caffè. Nous vous proposons également des formations, à vous et à votre équipe.

Qual è il grado di macinazione corretto per il mio macinacaffè? Quale dovrebbe essere la dose di caffè? E la temperatura dell'acqua? La preparazione del caffè è un processo che richiede molti piccoli e raffinati trucchi – il fattore chiave è l'impostazione corretta della macchina e del macinacaffè. I nostri baristi certificati SCAE vi metteranno a disposizione i loro consigli aiutandovi a entrare nel mondo del caffè Inflagranti. Naturalmente sono disponibili anche formazioni per voi e per il vostro team.



## Inflagranti Crema Bohnen, en grains, in chicchi

### HERKUNFT

Beste Arabica-Bohnen aus Mittel- und Südamerika, Afrika und Asien verleihen dem Inflagranti Crema einen sanften, eleganten Charakter. Speziell die hochwertigen Bohnen aus dem Kaffeursprungsland Äthiopien prägen die besondere Kaffeemischung.

### RÖSTUNG

Die mittlere Röstung bringt die Eigenschaften der Kaffeebohnen aus verschiedenen Anbauregionen zur Geltung.

### AROMA

Cassis- und Heidelbeeraromen prägen den Inflagranti Crema. Dezentere Noten von Süssholz und Kakao machen den Kaffee besonders cremig und geschmeidig.

### ORIGINE

Les meilleurs grains d'arabica issus d'Amérique centrale et du Sud, d'Afrique et d'Asie, confèrent à l'Inflagranti Crema la douceur et l'élégance de son caractère. En particulier les grains de qualité supérieure, provenant du pays d'origine du café, l'Éthiopie, apportent à ce mélange ses notes caractéristiques.

### TORRÉFACTION

Une torréfaction moyenne met en valeur les propriétés de ces grains de café provenant de différentes régions de production.

### ARÔMES

Inflagranti Crema se distingue par des arômes de cassis et de myrtilles. Des notes discrètes de bois de réglisse et de cacao rendent ce café particulièrement crémeux et onctueux.

### ORIGINE

I migliori chicchi di Arabica provenienti dall'America centrale e meridionale, dall'Africa e dall'Asia, conferiscono al caffè Inflagranti Crema un corpo delicato ed elegante. Ma sono soprattutto i chicchi di eccellente qualità provenienti dall' Etiopia, paese di origine di pregiati caffè, a caratterizzare questa particolare miscela di caffè.

### TOSTATURA

La tostatura media esalta le caratteristiche dei chicchi di caffè proveniente da diverse regioni di coltivazione.

### AROMA

Gli aromi di mirtillo e cassis caratterizzano il caffè Inflagranti Crema. Discrete note di liquirizia e cacao conferiscono a questo caffè un corpo particolarmente morbido e cremoso.

## Inflagranti Espresso Bohnen, en grains, in chicchi

### HERKUNFT

Die milden Noten des Monsunkaffees aus Indien unterstreichen den exquisiten Geschmack der Arabica-Bohnen aus Mittel- und Südamerika, Afrika und Asien.

### RÖSTUNG

Die dunkle Röstung verleiht dem Inflagranti Espresso einen extravaganten, würzigen Charakter, der gut mit der komplexen Säure harmoniert.

### AROMA

Aromen von dunklen Beeren, Edelbitterschokolade und Lakritze zeichnen den herzhaft-kraftigen Inflagranti Espresso aus. Ein Hauch von Kirschblüten rundet die Kaffeemischung ab.

### ORIGINE

Les notes tout en douceur du café moussonné en provenance d'Inde soulignent le goût exquis des grains d'arabica issus d'Amérique centrale et du Sud, d'Afrique et d'Asie.

### TORRÉFACTION

Une torréfaction sombre donne à l'Inflagranti Espresso son caractère extravagant et épicé qui s'harmonise à merveille avec la complexité de son acidité.

### ARÔMES

Des arômes de baies foncées, de chocolat noir et de réglisse caractérisent l'Inflagranti Espresso, un expresso savoureusement corsé. Un voile de fleurs de cerisier vient sublimer ce mélange.

### ORIGINE

Le delicate note del caffè monsonato proveniente dall'India sottolineano il gusto peculiare dei chicchi di Arabica provenienti da America centrale e meridionale, Africa e Asia.

### TOSTATURA

La tostatura scura conferisce al caffè Inflagranti Espresso un carattere stravagante e speziato che si sposa alla perfezione con un'acidità complessa.

### AROMA

Aromi di bacche scure, cioccolato fondente e liquirizia caratterizzano la forte e gustosa miscela del caffè Inflagranti Espresso. Una nota di fiori di ciliegio completa questa corposa miscela.

## Inflagranti Espresso Forte Bohnen, en grains, in chicchi

### HERKUNFT

Eine Mischung aus zwei speziell aufbereiteten Robusta-Varietäten aus Asien und Arabica-Bohnen aus Mittel- und Südamerika verleihen dem Inflagranti Espresso Forte eine aussergewöhnliche Intensität.

### RÖSTUNG

Die schonende, mittlere Röstung entfaltet dezente nussige und rauchige Aromen.

### AROMA

Eine leichte Säure charakterisiert den kräftigen Inflagranti Espresso Forte. Nuancen von Cognac und Tabak verleihen der starken, typisch italienischen Kaffeemischung ein feuriges Aroma mit einer herben Note.

### ORIGINE

Le mélange composé de deux variétés de robusta d'Asie et de grains d'arabica d'Amérique centrale et du Sud, traités selon une procédure particulière, confère à l'Inflagranti Espresso Forte son intensité exceptionnelle.

### TORRÉFACTION

Une torréfaction douce et moyenne permet à ce café de développer ses arômes discrets, noisettés et fumés à la fois.

### ARÔMES

Une légère acidité caractérise cet expresso corsé qu'est l'Inflagranti Espresso Forte. Des nuances de cognac et de tabac apportent à ce mélange de café corsé, typiquement italien, un arôme explosif teinté d'une légère apreté.

### ORIGINE

Miscela di due varietà di Robusta dalla preparazione particolare provenienti dall'Asia e di chicchi di Arabica dall'America centrale e meridionale che conferiscono al caffè Inflagranti Espresso Forte un'intensità particolare.

### TOSTATURA

La delicata tostatura media sprigiona aromi discreti di noci e affumicata.

### AROMA

Una leggera acidità caratterizza il corposo Inflagranti Espresso Forte. Sfumature di Cognac e tabacco conferiscono a questa forte miscela tipicamente italiana un aroma intenso e una nota amara.

## Inflagranti Classico gemahlen, moulu, macinato

### HERKUNFT

Arabica-Bohnen aus besten Hochlandplantagen machen den vollaromatischen, abgerundeten Inflagranti Classico zum Allroundkaffee. Vereint mit monsunierten Robusta-Bohnen aus Indien entsteht ein abgerundetes Kaffeeerlebnis.

### RÖSTUNG

Durch die helle und langsame Röstung bei niedriger Temperatur entfaltet die ausgewogene Kaffeemischung einen vollen Charakter und lässt eine fruchtige Säure zur Geltung kommen.

### AROMA

Süsse Noten von Honig und Agavensirup unterstreichen die samtige Textur des Inflagranti Classico. Ein Hauch von Orange und Sandelholz vollendet die Kaffeemischung.

### ORIGINE

Des grains d'arabica issus des meilleures plantations des hauts plateaux font de l'Inflagranti Classico, aromatique à souhait, le café parfait en toutes occasions. De l'union avec des grains de robusta d'Inde moussonnés est née cette expérience de café sublime.

### TORRÉFACTION

Une torréfaction claire et lente à faible température permet à ce mélange équilibré de développer son caractère entier tout en mettant en valeur son acidité fruitée.

### ARÔMES

La douceur de notes de miel et de sirop d'agave souligne la texture veloutée de l'Inflagranti Classico. Ce mélange de café est encore sublimé par une touche d'orange et de santal.

### ORIGINE

Chicchi di Arabica provenienti dalle migliori piantagioni degli altipiani rendono la varietà Inflagranti Classico un caffè per tutti i gusti, con un aroma pieno e rotondo. Uniti ai chicchi di Robusta del monsonato indiano creano un'esperienza di gusto a tutto tondo.

### TOSTATURA

Grazie alla tostatura chiara e lenta a bassa temperatura questa miscela equilibrata sprigiona un carattere pieno che fa emergere la sua acidità fruttata.

### AROMA

Note dolci di miele e sciroppo d'agave sottolineano la consistenza vellutata dell'Inflagranti Classico. Accenti di arancia e legno di sandalo completano questa miscela.





## Inflagranti Espresso Bio Bohnen, en grains, in chicchi

### HERKUNFT

Der kräftige Espresso verdankt seinen aromatischen Geschmack den Arabica-Bohnen aus Mittel- und Südamerika.

### RÖSTUNG

Die dunkle Röstung entlockt den Arabica Bohnen ein intensives Kaffee Aroma. Die kräftigen Röstnoten harmonieren perfekt mit Milch in einem Cappuccino oder Latte Macchiato. Auch als Ristretto oder Espresso ist seine gehaltvolle Aromatik ein Genuss.

### AROMA

Der Inflagranti Bio präsentiert sich aromatisch mit einer feinen Säure. Charakteristisch für ihn ist das Aroma von dunkler Schokolade.

### ORIGINE

Cet espresso corsé doit son goût aromatique aux grains d'arabica d'Amérique centrale et du Sud.

### TORRÉFACTION

La torréfaction foncée de l'Inflagranti Espresso Bio exhale les arômes intenses des grains d'arabica. Ses notes de torréfaction puissantes se marient à la perfection avec du lait, dans un cappuccino ou un latte macchiato. Même sous forme de ristretto ou d'espresso, ce café ne perd rien de sa grande richesse: un vrai régal.

### ARÔMES

L'Inflagranti Crema Bio se distingue par son acidité délicate et ses notes de chocolat noir.

### ORIGINE

Questo forte espresso deve il proprio gusto aromatico ai chicchi di Arabica provenienti dall'America centrale e meridionale.

### TOSTATURA

La tostatura scura rivela l'aroma intenso dei chicchi di Arabica. Le note forti della tostatura si sposano perfettamente con il latte in preparazioni come il cappuccino o il latte macchiato. L'aroma sostanzioso di questa varietà la rende perfetta anche per il ristretto e l'espresso.

### AROMA

La miscela Inflagranti Bio è aromatica e caratterizzata da un'acidità delicata. Si contraddistingue per l'aroma di cioccolato fondente.



## Inflagranti Crema Bio Bohnen, en grains, in chicchi

### HERKUNFT

Erlasene Arabica-Bohnen aus Mittel- und Südamerika bilden die Basis für den Inflagranti Bio Crema. 100% Arabica.

### RÖSTUNG

Dank der mittleren Röstung erhält der Inflagranti Bio seinen aromatischen, langanhaltenden Geschmack.

### AROMA

Seine elegante Säure gepaart mit eleganten Noten von Kakao sind vor allem als Lungo getrunken ein besonderes Geschmackserlebnis.

### ORIGINE

Des grains d'arabica de première qualité, issus d'Amérique centrale et du Sud, constituent la base de l'Inflagranti Crema Bio. 100% Arabica.

### TORRÉFACTION

L'Inflagranti Crema Bio développe son goût aromatique et persistant grâce à une torréfaction moyenne.

### ARÔMES

Consommé en particulier comme lungo, ce café à l'acidité raffinée et aux notes élégantes de cacao offre une expérience gustative d'exception.

### ORIGINE

Chicchi di Arabica selezionati provenienti dall'America centrale e meridionale sono le basi per la miscela Inflagranti Bio Crema. 100% Arabica.

### TOSTATURA

Grazie alla tostatura media, la miscela Inflagranti Bio Crema ottiene un gusto aromatico e persistente.

### AROMA

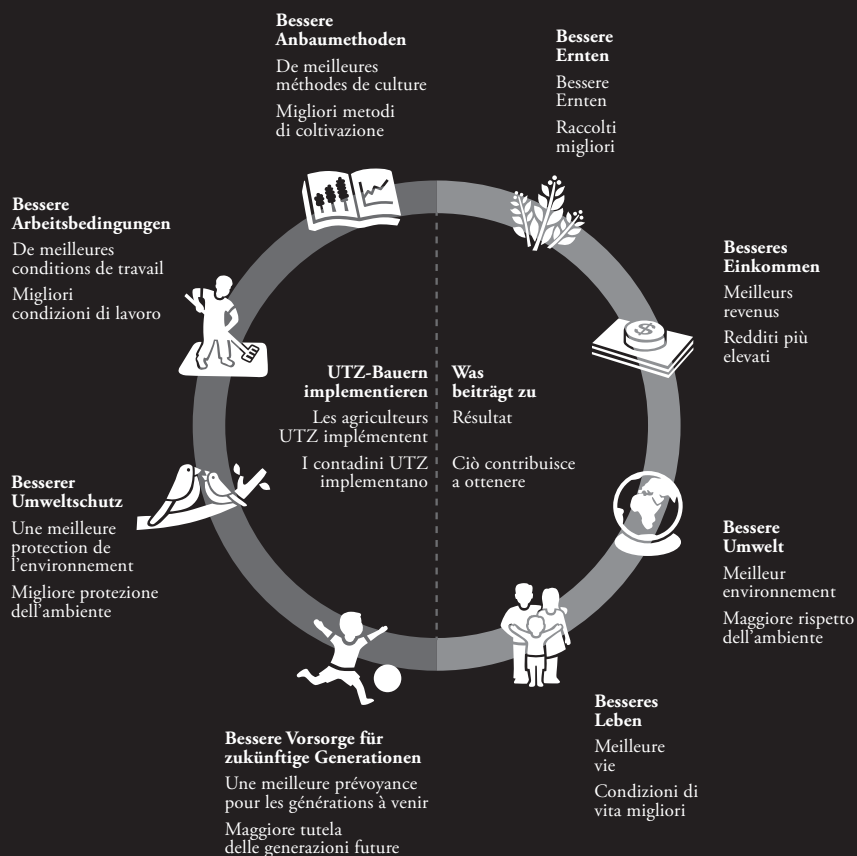
La sua sobria acidità con eleganti note di cacao la rende particolarmente adatta per le preparazioni come il caffè lungo.



UTZ bietet Ihnen eine lückenlose Rückverfolgbarkeit des Kaffees sowie eine konstant hohe Produktqualität. Das UTZ-Nachhaltigkeitsprogramm hilft Bauern, zu besseren Geschäftsleuten zu werden und somit auf professionelle und nachhaltige Weise Kaffee anzubauen und zu ernten. Durch das Programm verbessern die Bauern ihre Ernte, ihr Einkommen und ihre Perspektiven, während sie lernen, die Umwelt und die natürlichen Ressourcen zu schonen.

Inflagranti Caffè est la promesse d'une traçabilité sans faille et d'une qualité maximale constante du produit. Cette gamme est en effet certifiée UTZ. Le programme de culture durable UTZ aide les producteurs à devenir de meilleurs hommes d'affaires et à cultiver et récolter le café de manière professionnelle et durable. Le programme permet aux producteurs d'améliorer leurs récoltes, leurs revenus et leurs perspectives et leur apprend à préserver l'environnement et les ressources naturelles.

UTZ garantisce una tracciabilità senza lacune e una qualità del prodotto costantemente elevata. Il programma di sostenibilità UTZ aiuta i contadini a diventare imprenditori migliori e quindi anche a coltivare e raccogliere il caffè con professionalità e sostenibilità. Grazie al programma, i contadini migliorano il loro raccolto, le loro entrate e le loro prospettive e al contempo imparano a proteggere l'ambiente e le risorse naturali.



Nachhaltiger Genuss –  
Unser Engagement

Un plaisir durable –  
notre engagement

Piacere sostenibile –  
il nostro impegno



# Unser Zubehör Nos accessoires I nostri accessori

Servieren Sie Ihren Gästen Inflagranti Caffè in attraktivem Trinkgeschirr. Zum Inflagranti Caffè-Zubehör gehören Tassen, Gläser, Unterteller, Becher und Accessoires wie Tablets und Zuckersticks. Wir bieten alles, was das Kaffeeerlebnis Ihrer Kunden harmonisch abrundet.

Servez à vos hôtes l'Inflagranti Caffè dans des tasses et verres attrayants. Des tasses, des verres, des soucoupes, des mugs et des accessoires tels que plateaux et dosettes de sucre font partie des accessoires d'Inflagranti Caffè. Notre éventail englobe tous les produits pouvant sublimer l'expérience du café de vos clients.

Servite ai vostri ospiti il caffè Inflagranti in tazze e bicchieri raffinati. Gli accessori Inflagranti Caffè comprendono tazze, bicchieri, sottopiatti e accessori come vassoi e stick di zucchero. Mettiamo a disposizione tutto il necessario per offrire ai vostri clienti un'esperienza di degustazione unica.

Delica-Art.-Nr.



700633\* 700479\* 700477\*



700630\* 700455\* 700453\* 700645\*



3000548\* 3000546\* 3000544\*



700634\* 700478\*



700632\* 700454\*



3000549\* 3000547\* 3000545\*



Delica Art.Nr. 3000406  
Saviva Art.Nr. 909982

Delica Art.Nr. 3000417  
Saviva Art.Nr. 910080



Delica Art.Nr. 3000405  
Saviva Art.Nr. 909984

Delica Art.Nr. 3000444  
Saviva Art.Nr. 912158



Delica Art.Nr. 200460  
Saviva Art.Nr. 753000



3000516\* 3000500\*



Delica Art.Nr. 700457  
Saviva Art.Nr. 340790















701397\*



**Kaffeemühle(n) auf Anfrage\***  
Moulin(s) à café sur demande\*  
Macinacaffè su richiesta\*

# Sortimentsübersicht Aperçu de la gamme Panoramica dell'assortimento

EAN Nummer Code Codice	Delica- Art.-Nr. No d'art. N. d'art.	Saviva Art.-Nr. No d'art. N. d'art.	Artikel Article Articolo	Inhalt Contenu Contenuto	UTZ zertifiziert certifié certificato
	802879	490904	Inflagranti Crema <b>Bohnen</b> , en grains, in chicchi	8 × 1 kg	
	802878	490912	Inflagranti Espresso <b>Bohnen</b> , en grains, in chicchi	8 × 1 kg	
	802880	490933	Inflagranti Espresso Forte <b>Bohnen</b> , en grains, in chicchi	8 × 1 kg	
	802881	490949	Inflagranti Classico <b>gemahlen</b> , moulu, macinato	12 × 500 g	
	802876	915038	Inflagranti Bio MH Espresso <b>Bohnen</b> , en grains, in chicchi	8 × 1 kg	
	802877	915036	Inflagranti Bio MH Crema <b>Bohnen</b> , en grains, in chicchi	8 × 1 kg	

\* Diese Artikel können direkt bei Ihrem Aussendienstmitarbeitenden bezogen werden.

\* Ces articles peuvent être directement commandés auprès de votre collaborateur du service externe.

\* Potete procurarvi questi articoli direttamente presso i vostri collaboratori del servizio esterno.

**DELICA**  
FOODSERVICE

Delica Foodservice, Hafenstrasse 120, 4127 Birsfelden  
+41 61 315 77 88, [foodservice@delica.ch](mailto:foodservice@delica.ch), [www.delica.ch/foodservice](http://www.delica.ch/foodservice)