

G A S T R O N O M I E



CAFFÈ. DAL 1933
amici.ch

Amici Caffè AG • Hinterbergstrasse 22 • CH-6330 Cham
Telefon +41 41 854 41 41 • Fax +41 41 854 41 44 • info@amici.ch • amici.ch

S O R T I M E N T / A S S O R T I M E N T



Hervorragend. Anders. Einzigartig.

Amici Caffè ist eine 100% Arabicamischung aus 9 verschiedenen Sorten, die direkt bei den Kaffeebauern in Südamerika, Afrika und Indien eingekauft werden. Der direkte Kontakt zu den Produzenten ermöglicht es uns, stets die bestmögliche Qualität einzukaufen und Ihnen, Ihren Kunden den unvergleichlichen Amici Caffè (illycaffè) zu servieren.

Die sorgfältige Prüfung unserer Agronomen der Kaffeemuster der verschiedenen Provenienzen ermöglicht die Konstanz der einzigartigen Amici Mischung, sodass Ihre Gäste immerzu den selben Kaffee geniessen können.

Nach dem Einkauf des Rohkaffees wird er per Schiff zur illycaffè nach Trieste transportiert, wo jede einzelne Bohne auf ihre Reinheit und Reife geprüft wird. Erst dann wird der Kaffee geröstet und die 1500 Substanzen, die für den Geschmack und das Aroma verantwortlich sind, können sich entfalten.

Um die Aromen möglichst lange nach dem Rösten beizubehalten - es handelt sich um sehr flüchtige Stoffe - wird der Kaffee in jeder Verpackung im Überdruckverfahren (Entzug von Sauerstoff und Zufügen von Stickstoff) verschlossen. Dies bildet die optimale Umgebung, damit sich die Aromen noch weiter entwickeln können.

Alle diese Besonderheiten sind die Voraussetzungen für den genussvollen Augenblick eines erstklassigen Kaffees, der Ihren Gästen ein intensives Erlebnis schenken wird, den Sinnen schmeichelt und die Seele öffnet. Tasse für Tasse. Immer die gleiche hervorragende Qualität, die Ihr anspruchsvoller Gast schätzen wird.

Amici Caffè erweitert seine Produktpalette laufend mit Produkten von höchster Qualität, welche die Genuss-Superlative weiterführen und unser Sortiment abrunden. Vollkommenheit, Schönheit und Exklusivität prägen unser gesamtes Sortiment.

Extraordinaire. Différent. Unique.

Amici Caffè est un mélange 100 % arabica de 9 variétés différentes, achetées en l'absence de tout intermédiaire auprès des planteurs en Amérique du Sud, en Afrique et en Inde. Le contact direct avec les producteurs nous permet de toujours sélectionner la meilleure qualité et vous garantit de proposer à vos clients l'incomparable Amici Caffè (illycaffè).

Nos agronomes soumettent les échantillons de café issus de diverses provenances à de minutieux contrôles afin de garantir la constance du mélange unique Amici afin que vos hôtes puissent toujours déguster le même café.

Après l'achat, le café est acheminé par bateau à Trieste où illycaffè vérifie la pureté et la maturité de chaque grain. Ce n'est qu'une fois ces opérations achevées que le café est torréfié et que les 1500 substances qui lui confèrent son goût et son arôme peuvent enfin se développer.

Afin de conserver les arômes aussi longtemps que possible après la torréfaction - car ces substances sont très volatiles - le café est conditionné dans chaque paquet par un procédé de surpression (élimination de l'oxygène et adjonction d'azote) qui crée l'environnement optimal afin de permettre aux arômes de poursuivre leur développement.

Toutes ces caractéristiques sont les conditions indispensables pour faire naître cet instant de plaisir offert par un café de qualité exceptionnelle, qui assure à vos hôtes une expérience intense, une authentique caresse pour les sens et l'âme, tasse après tasse. Toujours la même qualité, que vos clients exigeants apprécient à sa juste valeur.

Amici Caffè agrandit constamment son assortiment par des produits de haute qualité, à l'origine d'expériences gustatives hors pair. Perfection, beauté et exclusivité sont les maîtres mots de notre philosophie.



Amici Caffè 3kg Dosen / Boîtes	Versandeinheit / unité de transport	Art. Nr. / no. art.	Haltbarkeit / durée de conservation
Espresso normale Bohnen / grains	2 Dosen / boîtes x 3 kg	A10035	24 Mt / mois
Espresso scuro Bohnen / grains	2 Dosen / boîtes x 3 kg	A10036	24 Mt / mois

Die 3kg Dose ist die perfekte Grösse für die Gastronomie und garantiert Bohnen bester Qualität.

La boîte de 3 kg est la grandeur parfaite pour la restauration et elle garantit des grains de la meilleure qualité.



Amici Caffè Dosen / Boîtes	Art. Nr. / no. art.	Versandeinheit / unité d'envoi	Haltbarkeit / durée de conservation
Espresso Bohnen / grains	A10146	12 Dosen / boîtes x 250 g	24 Mt / mois
Espresso gemahlen / moulu	A10147	12 Dosen / boîtes x 250 g	24 Mt / mois
Koffeinfrei gemahlen / moulu décaféiné	A10148	12 Dosen / boîtes x 250 g	24 Mt / mois

Die 250g Dose mit Bohnen oder gemahlenem Kaffee ist die ideale Menge für kleinere Betriebe. Der koffeinfreie Kaffee ist im Geschmack identisch zum normalen Espresso und Ihre Gäste werden keinen Unterschied spüren.

La boîte de 250 g de café en grains ou moulu est la quantité idéale pour des petits établissements. Le goût du café décaféiné est identique à celui de l'espresso normal. Vos clients ne remarqueront aucune différence.



Eine wartungsfreundliche, professionelle und trotzdem nicht platzraubende Maschine des italienischen Designers Luca Trazzi, die Funktionalität, Schönheit sowie Tradition und Moderne in sich vereint. Einfach im Gebrauch passt sich diese Kaffeemaschine dank ihrer geringen Grösse jeder Umgebung an. Dabei erfordert sie eine minimale Wartung und garantiert jedem Benutzer einen hervorragenden Kaffee, wie von einem professionellen Barista zubereitet.

Créée par le designer italien Luca Trazzi, la machine à café aisée à entretenir, professionnelle et néanmoins peu gourmande en espace qui allie la fonctionnalité à la beauté et la tradition à l'innovation. Simple à utiliser, cette machine à café s'adapte à tout environnement grâce à ses dimensions réduites. Elle requiert un entretien minime et offre à tout utilisateur un délicieux café, comme s'il avait été préparé par un barista italien.

X2 METODO IPERESPRESSO Kaffeemaschine / Machine à café A12187

Masse / Dimensions:	46 x 39 x 36 cm
Gehäusematerial / Structure externe:	Edelstahl / acier inoxydable
Spannung / Tension:	230 V, 50Hz
Fassungsvermögen Wassertank / Capacité du réservoir:	5 Liter / litres
Gewicht / Poids:	25 kg
Leistung / Puissance:	3000 Watt
Anschluss / Prise de courant:	Typ / type 23
Füllmenge der Auffangschale / Capacité du bac récolt-gouttes:	1 Liter / litre

- 3 unabhängige Messingboiler
- 3 Pumpen mit 15 bar Nenndruck
- Elektronische Temperaturkontrolle
- Mögliche Programmierung von 4 verschiedenen Zubereitungsarten
- 3 chaudières indépendantes en cuivre
- 3 pompes d'une pression nominale de 15 bar
- Contrôle électronique de la température
- Programmation possible entre 4 modes de préparation différents



Metodo Iperespresso ist ein patentiertes Kapselsystem. Mit 21 Kapseln pro Dose (14 bei koffeinfrei) das ideale System für saisonale Betriebe oder mit kleinem Kaffeeverbrauch (Lounges, Bars,...)

Metodo Iperespresso est un système de capsules breveté. Avec 21 capsules par boîte (14 pour le décaféiné), il s'agit du système idéal pour les établissements saisonniers ou à faible débit de café (bars, lounges, ...)

Amici Caffè METODO IPERESPRESSO	Art. Nr. / no. art.	Versandeinheit / unité de transport	Haltbarkeit / durée de conservation
Ristretto MIE	A12180	6 Dosen / boîtes x 21 Kapseln / capsules	24 Mt / mois
Espresso MIE	A12179	6 Dosen / boîtes x 21 Kapseln / capsules	24 Mt / mois
Espresso Lungo MIE	A12178	6 Dosen / boîtes x 21 Kapseln / capsules	24 Mt / mois
Café Crème MIE	A12177	6 Dosen / boîtes x 21 Kapseln / capsules	24 Mt / mois
Koffeinfrei / décaféiné MIE	A12181	6 Dosen / boîtes x 14 Kapseln / capsules	24 Mt / mois



Damit das Ergebnis in der Tasse immer perfekt ist, sind verschiedene Punkte zu beachten. Ein wesentlicher Faktor bei kleinen bis mittleren Kaffeeproduktionen ist die Mahlung der Bohnen. Die grind on demand Mühle produziert Kaffeepulver auf Anfrage. Bei den traditionellen Mühlen dagegen werden die Bohnen in einem Vorratsbehälter gemahlen und dann über einen Dosierer bereitgestellt. Die Kaffeearomen verflüchtigen sich in gemahlenem Zustand innert Minuten.

Ditting Mühle / Moulin Grind on demand	Art. Nr./no. art.
Einzelversion / version singulaire	A12143
Doppelversion / version double	A12330



Die Mazzer Mühle mit integriertem Pressino ermöglicht den perfekt dosierten und gepressten Kaffee.

Le moulin Mazzer avec Pressino intégré permet le dosage idéal et la pression parfaite du café.

Mazzer Mühle / Moulin	Art. Nr./no. art.
Mazzer Mühle / Moulin	A10931
Mazzer Mühle / Moulin + Pressino Dynamometrico	A11844



Für den professionellen Gebrauch inkl. speziell gesteuert Pressplatte, die einen optimalen Anpressdruck garantiert.

Pour l'usage professionnel, y compris plaque de pressage spécialement commandée, qui garantit une pression optimale.

Pressino Dynamometrico A12156



Für Ihre Gäste, die einen Kaffee "to go" wünschen, bieten wir Amici Take Away Becher (mit Deckel ab 0,2l).

Pour vos clients qui souhaitent un café à l'emporter, nous vous proposons des gobelets Amici Take Away (avec couvercle dès 0,2l).

Amici Take Away	Art. Nr./no. art.	Versandeinheit/unité d'envoi
0.1l Becher/gobelets	A11909	Bund à/lot de 100 Becher/gobelets
0.2l Becher/gobelets	A11910	Bund à/lot de 75 Becher/gobelets
0.2l Deckel/couvercle	A11911	Bund à/lot de 100 Deckel/couvercle
0.3l Becher/gobelets	A11968	Bund à/lot de 75 Becher/gobelets
0.3l Deckel/couvercle	A11911	Bund à/lot de 100 Deckel/couvercle
Rührstäbchen/Bâtonnets pour remuer	A10962	50 Stk./pieces



Amici Zucker 5g 1000 Stk / Karton A10048
Sucre Amici 5g 1000 sachets / carton



Die Form der Amici Tassen wurde so konzipiert, dass dem Genuss des Kaffees, ähnlich wie bei einem Weinglas, die idealen Voraussetzungen gegeben sind.

La forme des tasses Amici a été conçue en sorte de présenter les conditions idéales pour déguster un café parfait, à l'image d'un verre à vin.

Amici Logo Tassen/tasse avec logo Amici*	Art. Nr./no. art.	Versandeinheit/unité d'envoi
Espressotassen tasses à espresso	A11219	6 Tassen mit Unterteller 6 tasses avec soutasses
Cappuccinotassen 180ml tasses à cappuccino 180ml	A11218	6 Tassen mit Unterteller 6 tasses avec soutasses
Cappuccinotassen 210ml tasses à cappuccino 210ml	A11686	6 Tassen mit Unterteller 6 tasses avec soutasses

*jährlich wechselnde Amici Künstlertassen auf Anfrage
*Tasses d'artistes Amici renouvelées chaque année sur demande



Die verschiedenen Teesorten von Dammann Frères sind in den von Dammann patentierten Sachets Cristal vorportioniert, die es durch ihre feinste Struktur aus sublimem, transparentem Material den Teeblättern ermöglichen, sich in der selben Art wie loser Tee zu entfalten, da der Nylonbeutel im Wasser nicht schrumpft.

Die Sachets sind einzeln verpackt und in 24er Boxen erhältlich. (1 Karton beinhaltet 4 Boxen)

Les diverses sortes de thé de Dammann Frères sont conditionnées dans le sachet Cristal breveté par la maison Dammann. Sa trame d'une extrême finesse et la transparence du sachet Cristal permettent aux feuilles de thé de développer toutes les qualités associées au thé en vrac car le sachet en nylon ne se rétracte pas dans l'eau.

Les sachets sont emballés individuellement et disponible dans des box de 24 pièces. (1 carton = 4 box)

Tee / thé	Art. Nr. / no. art.
Schwarzer Tee / thé noir	
Breakfast	A12560
Darjeeling	A12561
Ceylan O.P.	A12563
Earl Grey	A12562
Pomme d'Amour	A12653
Grüntee / thé vert	
Chine Gunpowder	A12564
Soleil Vert	A12565
Jasmin	A12607
Rotbuschtee / Rooibos	
Rooibos Cederberg	A12606
Zitrus Rooibos	A12659
Weisser Tee / thé noir	
Weisser Tee Anji	A12654
Oolong Tee / Thé noir	
Osmanthe d'Or	A12626
Kräutertee / Infusions	
Tisane du Berger	A12566
Verveine	A12567
Menthe	A12568
Lindenblüten / Camomille	A12569
Orangenblüten / Fleurs d'oranger	A12650
Lindenblüten / Tilleul	A12651
Tisane des 40 Sous	A12652



Die Trinkschokolade von Confitures à l'ancienne besteht aus 35% bestem Kakao und Rohrzucker. In Einzelbeuteln à 20g verpackt, wird Sie Ihren Gästen mit warmer Milch süsse Momente beschern.

Le chocolat de «Confitures à l'ancienne» se compose de 35% de cacao de la meilleure qualité et de sucre de canne. Conditionné dans des sachets individuels de 20g, il se mélange à du lait chaud pour offrir à vos clients des moments d'une douceur incomparable.

Chocolat en poudre	Art. Nr. no. art.	Versandeinheit unité d'envoi	Haltbarkeit durée de conservation
Chocolat en poudre	A12689	100 Beutel à 20g / Karton 100 sachets de 20g / carton	2 Jahre 2 ans

