Groupp Inc.

FOR WORLD WIDE PARTNERS

SEMPER AD MAIORA

GRUPPO

CAFFO

Selezione Prodotti

Mastri distillatori da quattro generazioni

La storia imprenditoriale della famiglia Caffo risale all'ultimo decennio dell'800, quando Giuseppe Caffo, Mastro Distillatore, classe 1865, iniziò a distillare le vinacce alle pendici del vulcano Etna. Dopo anni di esperienze nel commercio e nella gestione di distillerie, realizzò il proprio sogno rilevando nel 1915 un'antica distilleria in Sicilia a Santa Venerina, con l'intento di dedicarsi alla sua passione e di trasmettere ai figli le conoscenze acquisite. Inizialmente la produzione era basata soprattutto su distillati, alcole e derivati della lavorazione del vino ma, gradualmente, la distilleria Caffo iniziò a produrre e fare conoscere sul mercato alcuni liquori ottenuti da antiche ricette, frutto di pazienti e minuziose ricerche e rielaborazioni. Questi prodotti, frutto di sapienti dosaggi di erbe aromatiche ed officinali, infuse in alcole di ottima qualità, conquistarono immediatamente i favori dei buongustai e della raffinata clientela dell'epoca.
L'allora giovanissimo Sebastiano Caffo (1901), iniziò ad apprendere dal padre tutti i segreti del suo antico e nobile mestiere divenendo lui stesso ben presto "Mastro Distillatore", e dimostrando di saper condurre, oltre all'attività di famiglia, anche altre distillerie prese in gestione tra cui quella di S. Paolo di Noto e quella di Castiglione di Sicilia.
Nel frattempo anche gli altri "Fratelli Caffo", figli del fondatore, avevano maturato esperienze nel settore essendo rientrati dopo vent'anni dall'Australia, con l'intento di potenziare l'attività di famiglia. Nasce così la società "Fratelli Caffo - Distillerie di alcole, brandy e tartarici", costituita tra Sebastiano, Santo e Giuseppe Caffo con l'intento di far crescere l'azienda di famiglia acquisendo uno stabilimento esistente in Calabria a Limbadi, località all'epoca famosa per la sua produzione di ottimo vino rosso. La presenza della distilleria su un territorio di grande produzione vinicola consentiva di reperire grandi quantità di materie prime da distillare in loco, sia vinacce fresche che vini, con poca concorrenza rispetto alla Sicilia. Pur rispettando la tradizione artigianale dell'Azienda, i Fratelli Caffo apportarono nel tempo trasformazioni fondamentali alle apparecchiature di distillazione e alla lavorazione dei liquori per ottenere un risultato ottimale.
Nel 1966 l'azienda viene totalmente acquisita da Sebastiano Caffo con il figlio Giuseppe Giovanni, che ancora oggi al vertice del gruppo continua la tradizione di famiglia insieme al figlio Sebastiano Giovanni subentrato giovanissimo al nonno.
Coniugando esperienza ed innovazione l'attività della distilleria è cresciuta velocemente negli ultimi anni e costituisce oggi il fulcro di un moderno gruppo con filiali anche all'estero. In particolare, è stato costruito un nuovo insediamento produttivo accanto all'antica Distilleria di Limbadi e nel 2006 è stata incorporata una distilleria esistente in provincia di Udine (Friuli) specializzata nella lavorazione di grappe di alta qualità.
Inoltre è stata avviata nel 1999 la Caffo Beverages inc., società di importazione alcolici e vini con sede nel New Jersey (USA) che cura la presenza dei prodotti Caffo in America.
Nel 2001 è nata la Wild Orange Srl che gestisce diverse attività del gruppo tra cui la gestione della rete di vendita costituita da circa 70 agenti e 4 capi area su tutto il territorio nazionale.
È stato realizzato il nuovo stabilimento "Liquirizia Caffo" di Vibo Valentia specializzato nella produzione di pura liquirizia Calabrese con marchio Caffo e con marchio Taitù, e di estratti di piante aromatiche in gran parte coltivate presso l'azienda agricola di proprietà ubicata a Limbadi in località Feudo Montalto, a pochi chilometri dalla Distilleria. Nella stessa azienda agricola vengono coltivate anche due varietà di uva, Sangiovese di Calabria e Gaglioppo, con le quali si ottiene un pregiato vino rosso Calabrese, rispettando l'antica tradizione vinicola di Limbadi.
Ultima in ordine di tempo, la costituzione della società "Caffo Deutschland" con stabile organizzazione a Lipsia in Germania e con l'obiettivo di conquistare il mercato tedesco con i prodotti Caffo e con altre specialità calabresi, grazie ad una rete vendita diretta appositamente creata dallo staff commerciale del gruppo Caffo.

Da sinistra: Il capostipite Giuseppe Caffo (1865) Mastro Distillatore in Santa Venerina (Ct) Sicilia

I tre fratelli Santo Caffo, Giuseppe Caffo e Sebastiano Caffo – Mastri Distillatori in Sicilia e Calabria

Giuseppe Giovanni Caffo con il figlio Sebastiano Giovanni

From left: Progenitor Giuseppe Caffo (1865) Master Distiller in Santa Venerina (Ct) Sicily

The three brothers Santo Caffo, Giuseppe Caffo and Sebastiano Caffo – Master Distillers in Sicily and Calabria

Giuseppe Giovanni Caffo with his son Sebastiano Giovanni

Master distillers for four generations

The history of the Caffo family business dates back to the end of the nineteenth century, when Giuseppe Caffo, the Master Distiller, class of 1865, began distilling pomace on the side of volcanic Mount Etna. After years of experience trading and managing distilleries, his dream became reality when in 1915 he bought an old distillery in Santa Venerina, Sicily. He intended fully dedicating himself to his passion and passed the knowledge he required onto his children. Initially, production was based in particular on spirits, alcohol and derivatives from wine production, however the Caffo distillery gradually began producing and becoming renowned on the market for certain liqueurs obtained from ancient recipes, the result of patient and painstaking research and re-working. These products, the fruit of wise dosing of aromatic and medicinal herbs, infused with top quality alcohol, immediately pleased drinks connoisseurs and the refined clientele of that age. The then youthful Sebastiano Caffo (1901) began to learn his father's secrets of such an ancient and noble profession, soon becoming a "Master Distiller" himself. He demonstrated his ability to not only manage the family business, but also other distilleries which he took over, including the San Paolo Distillery in Noto and Castiglione Distillery in Sicily. In the meantime, the other "Caffo Brothers", sons of the founder, gained experience in the sector, having returned after twenty years from Australia, with the intention of expanding the family business.

And so, the company "Fratelli Caffo-Distillerie of alcohol, brandy and tartaric products" came about, founded by Sebastiano, Santo and Giuseppe Caffo with the intention of expanding the family company by acquiring an existing plant in Calabria, in Limbadi, a district famous at the time for its excellent red wine production. The presence of the distillery in an area famed for its wine production enabled availability of large quantities of raw materials for local distilling, from fresh pomace to wines, with little competition compared to Sicily. While respecting the traditional craft techniques of the company, the Caffo brothers made some fundamental changes to the distillation equipment and liqueur processes to obtain an excellent result. In 1966 the company was entirely taken over by Sebastiano Caffo with his son Giuseppe Giovanni, who still remains Group director and continues the family tradition together with his son Sebastiano Giovanni, taking his grandfather's place at a very young age.
By blending experience and innovation, the distillery business has quickly grown in recent years and is now the fulcrum of a modern group with subsidiaries abroad. In particular, a new production plant was built beside the old distillery in Limbadi and in 2006 an existing distillery in the province of Udine (Friuli) was incorporated, specialising in high quality Grappa processes. Furthermore, Caffo Beverages inc. was established in 1999, as an importer of alcohol and wine with headquarters in New Jersey (USA), a presence for Caffo products in America.
In 2001 Wild Orange Srl was established which manages various group businesses, including the management of sales networks with around 70 agents and 4 area managers around Italy.
The new "Liquirizia Caffo" plant was set up in Vibo Valentia specialising in the production of pure Calabrese liquorice liqueur under the Caffo brand name and the Taitù brand name, using aromatic plant extracts mainly cultivated on the Caffo owned farm located in Limbadi, in the district of Feudo Montalto, a few kilometres from the Distillery. The same farm also cultivates two grape varieties, Sangiovese di Calabria and Gaglioppo, used to obtain acclaimed Calabrese red wine, respecting the ancient wine making tradition of Limbadi.
The last to be established was the company "Caffo Deutschland" with a management plant in Lipsia in Germany, with the objective of conquering the German market with Caffo products and other Calabrese specialities, thanks to a direct sales network specifically created by Caffo Group sales staff.

FATTI IL CAPO

GHIACCIATO È FORMIDABILE!

NAT

GHIACCIATO TI CONQUISTA!

PRETENDETELO GHIACCIATO

L'UNICO PIACERE GHIACCIATO!

PRODOTTI CAFFO

Delle oltre 2.000 ricette di liquori ed elixir raccolte o elaborate con passione in circa un secolo dai Caffo, solo alcune sono state messe in produzione e hanno dato vita ad una gamma di prodotti unici che in alcuni casi hanno creato nuove categorie come nel caso di Liquorice, il primo liquore a base di pura liquirizia calabrese inventato dalla Distilleria Caffo e presentato ai consumatori a metà degli anni '90. Prima di allora, nessun liquorista aveva mai elaborato un liquore di sola liquirizia, in quanto la stessa veniva considerata "solo" un ingrediente da usare combinato ad altri (anice, menta, varie erbe amare e aromatiche). La rivoluzionaria idea di Caffo, di creare il primo liquore di pura liquirizia calabrese, si è concretizzata grazie alla fusione tra le conoscenze acquisite in quattro generazioni nel campo degli alcolici e la tradizione calabrese di lavorare la radice in maniera naturale per preservare durante l'estrazione del succo le pregiate caratteristiche organolettiche che la rendono superiore a qualsiasi altra. Liquorice si è imposto subito sul mercato come prodotto novità ma sempre legato alla tradizione, questo grazie al suo ingrediente base, la liquirizia, uno dei prodotti più tipici del territorio calabro.

Grazie al packaging elegante e raffinato e al suo gusto unico, oggi Liquorice sta registrando un successo crescente, riconosciuto già nel 2005 in Germania con la medaglia d'oro al premio ISW Internationaler Spirituosen Wettbewer.
Tra gli altri prodotti Caffo, ricordiamo i liquori a base di Anice poiché rappresentano le prime produzioni dell'azienda insieme alle acquaviti di vino e di vinaccia. Oggi Caffo oltre ai prodotti più diffusi offre un'ampia gamma di liquori naturali e tipici, a base di erbe e agrumi lavorati nei propri stabilimenti.
Tra questi, il Limunì – Liquore ai limoni di Calabria, il Finocchietto Caffo ottenuto da infuso e distillato delle sommità del finocchio selvatico, il Bergamia prodotto con veri frutti di bergamotto calabrese, il Cedro della Riviera liquore a base di infuso di cedro calabrese, l'Indianello il liquore ai fichi d'india, il Solara liquore a base di brandy e distillati di arancia dolce e amara, l'Elisir Arabesh composto da erbe e spezie orientali e tanti altri ottenuti da rielaborazioni di antiche ricette o da nuove proposte del laboratorio interno di R & S.
La preparazione delle infusioni e delle distillazioni delle materie prime aromatiche viene eseguita da personale esperto in tutte le fasi, così come anche la distillazione in proprio delle vinacce dalle quali vengono ricavate pregiate grappe di oltre 10 vitigni diversi nei due stabilimenti di Limbadi (Vibo Valentia) e di Passons Pasian di Prato (Udine).
La Distilleria Caffo è stata premiata con decine di medaglie nei principali concorsi mondiali per le sue grappe e per i suoi liquori, a conferma del rispetto del motto che racchiude la filosofia aziendale:
SEMPER AD MAIORA.

VECCHIO AMARO DEL CAPO

Prodotto simbolo della Distilleria Caffo è il Vecchio Amaro del Capo, liquore di erbe di Calabria, frutto di un'antica ricetta calabrese poi rielaborata e migliorata dall'esperienza acquisita dalle quattro generazioni della famiglia Caffo.
Il Vecchio Amaro del Capo racchiude in sé i principi attivi di tante benefiche erbe, fiori, frutti e radici della generosa terra di Calabria, infusi in finissimo alcole, per aiutare la digestione e dare una gradevole sensazione di benessere.
Tra le 29 erbe officinali che compongono l'infuso ne ricordiamo, per le loro proprietà tonico-digestive, alcune molto diffuse in Calabria come l'arancio amaro, l'arancio dolce, la liquirizia, il mandarino, la camomilla e il ginepro.
Il suo gusto gentile ed aromatico ben si adatta anche ai palati più delicati, non abituati agli "Amarissimi" e ricordiamo che come vuole la migliore tradizione calabrese, va bevuto ghiacciato (a –20° C nei caratteristici bicchierini del Capo) per esaltare le caratteristiche delle particolari erbe che lo compongono.
Il Vecchio Amaro del Capo, oggi è tra gli amari più diffusi e venduti in Italia e vanta il primato di essere stato il primo amaro ad essere stato proposto ghiacciato dagli slogan lanciati dall'azienda già a partire dagli anni '70 quando il consumo era principalmente estivo e veniva distribuito solo in Calabria.
Nel 2010 il Vecchio Amaro del Capo è stato l'unico amaro italiano premiato con la medaglia d'oro al concorso mondiale di Bruxelles.

TURALMENTE GHIACCIATO

L'INIZIO DI UN LUNGO FEELING

IL PIACERE CHE TI SCIOGLIE

Caffo products

Caffo have passionately gathered and processed over 2.000 recipes for liqueurs and elixirs in a century, only some of which have produced and become part of a range of unique products. In some cases they have even created new categories, such as Liquorice, the first liqueur with a Calabrese liquorice base invented by Distilleria Caffo and introduced to consumers in the mid Nineties. Even before that, no liqueur maker had ever made a solely liquorice based liqueur, since liquorice has always been considered "just" an ingredient to use with other ingredients (anise,

mint, various bitter and aromatic herbs). Caffo's revolutionary idea to create the first pure Calabrese liquorice based liqueur was confirmed thanks to a fusion of knowledge acquired over four generations in the alcohol sector and the Calabrese tradition of naturally processing the root to preserve the precious organoleptic characteristics, which make the plant superior to any others, during juice extraction. Liquorice was immediately placed on the market as a new product, tied to tradition, due to its basic ingredient, liquorice, one of the most typical products in Calabria. Thanks to its elegant and sophisticated packaging and its unique taste Liquorice is now recording increasing success, already acknowledged in 2005 with a gold medal at the ISW Internationaler Spirituosen Wettbewer Awards. Another Caffo product worth mentioning is the Anise based liqueur, one of the company's first products, alongside wine spirits and pomace. Today, Caffo offers a wide range of natural and typical liqueurs, alongside the most diffused products, with herb and citrus bases processed in its own plants. These include Limunì-Liqueur made from Calabrese lemons, Finocchietto Caffo obtained from an infusion of spirits made from wild fennel, Bergamia produced with real, Calabrese Bergamot fruit, Cedro della Riviera, a Calabrese citron liqueur with an infused based, Indianello, a liqueur made from prickly pears, Solara, a brandy and sweet and bitter orange spirits based liqueur, Elisir Arabesh composed of herbs and oriental spices, and much more, obtained from processing ancient recipes and new ones proposed by the R & S laboratory. The preparation of infusions and spirits from aromatic raw materials is conducted by expert staff in all phases, as well as the distillation of pomace used to create precious Grappa from over 10 different grape varieties in two plants in Limbadi (Vibo Valentia) and Passons Pasian in Prato (Udine). The Distilleria Caffo was awarded dozens of medals in the main competitions at world level for its grappa and liqueurs, confirming compliance with the motto that encloses the company philosophy: SEMPER AD MAIORA (TOWARDS EVEN FURTHER SUCCESS).

VECCHIO AMARO DEL CAPO

A symbolic product of Distilleria Caffo is Vecchio Amaro del Capo, a Calabrese, herb based liqueur, the fruit of an ancient, Calabrese recipe further processed and improved with experience acquired over four generations of the Caffo family. Vecchio Amaro del Capo encloses the active principles of plenty of beneficial herbs, flowers, fruit and roots from the generous land in Calabria, infused in the finest alcohol, to aid digestion and give a feeling of wellbeing. Among the 29 medicinal herbs composing the infusions, we recall some of the most widespread in Calabria, due to their tonic-digestive properties, such as bitter orange, sweet orange, liquorice, mandarin, camomile and juniper. Its delicate and aromatic taste also adapts well to more delicate palates, not used to "Bitter drinks" and remember, as the best Calabrese tradition says, they should be drank frozen (at –20° C in small, characteristic "Capo" glasses) to emphasise the characteristics of the particular herbs composing them. Today, Vecchio Amaro del Capo is among the most widespread sold in Italy and boasts the fact it was the first bitter beverage to be proposed frozen in the slogans launched by the company way back in the Seventies when consumption was mainly in the summer and it was only distributed in Calabria. In 2010 Vecchio Amaro del Capo was the only Italian bitter beverage to be awarded the gold medal in a worldwide competition in Brussels.

ghiacciato,
ti conquista.
SERVITO A
-20°c
Vecchio Amaro
del Capo
LIQUORE D'ERBE
DI CALABRIA
www.caffo.com
l'essenza del desiderio.
DISTILLERIA
CAFFO
publione.it

DISTILLERIA
CAFFO
SEMPER AD MAIORA

indice

8 Vecchio Amaro del Capo
9 Liquorice
10 In primo piano
12 Mezzodì
13 Liquori naturali
14 Mixability
16 Meridie - acquaviti del Sud
18 Acquaviti distilleria Friûlia
22 I classici della tradizione Caffo
22 Sciroppi
23 Confezioni regalo
24 Tronchetti, scaglie di pura liquirizia Caffo e Taitù
26 Premi e attestati

GHIACCIATO TI CONQUISTA!

SERVIRE A -20°C

Vecchio Amaro del Capo®™

LIQUORE D'ERBE DI CALABRIA

Liqueur of Calabrian herbs

Cod: 001/A-8 70 cl 35% vol
Cod: 001/B-6 100 cl 35% vol
* Vedi anche la voce Packaging / *Also see the Packaging item*

■ Vecchio Amaro del Capo mignon
Cod: 001/H-20 contiene 20 bott. da 5 cl · 35% vol / *contains 20 bott. 5 cl · 35% vol.*

Liquorice®™

L'ORIGINALE LIQUORE DI PURA LIQUIRIZIA CALABRESE.

La natura ha dato alla liquirizia il meglio di sé, infatti fin dall'antichità sono conosciuti i principi attivi e il gusto dolce e piacevole della sua radice. È riconosciuto che schiarisce la voce, salva l'alito e la gola e ha proprietà espettorante, emolliente, antisettica, antiflogistica e anticarie. È anche presente in varie ricette afrodisiache e nel Kama-Sutra. Era usata dagli alchimisti di un tempo nelle pozioni medicamentose. È oggi apprezzata da tutti come caramella naturale e salutare, e ha anche uno spirito: Liquorice. La Distilleria Caffo è stata la prima azienda a produrre un "liquore di pura liquirizia calabrese", creando un prodotto unico e inimitabile, per questo oggi solo Liquorice Caffo è "L'originale liquore di pura liquirizia calabrese", ...assaggiare per credere!

Nature gave its best when making liquorice. In fact, it has been known since ancient times for its active principles and the sweet and pleasant taste of its root. It's known to enhance your voice, cleanse your breath and your throat and has expectorate, soothing, antiseptic, anti-inflammatory properties, as well as working against cavities. It is also present in various aphrodisiac recipes and in the Kama Sutra. It was once used by alchemists in medical potions. Today, it is appreciated by everyone as a natural and healthy sweet and also as a spirit: Liquorice. Distilleria Caffo was the first to produce "liqueur using pure Calabrese liquorice", creating a unique and unmistakable product. For this reason, today only Caffo Liquorice is the "original pure Calabrese liquorice liqueur", ...tasting is believing!

- Cod: 059/R-6 100 cl 27% vol bott. in vetro / *bott. in glass*
- Cod: 059/V-6 50 cl 27% vol bott. in vetro / *bott. in glass*

* Vedi anche la voce Packaging - *Also see the Packaging item*

- Liquorice mignon
  Cod: 059/ESP contiene 30 bott. da 3 cl · 27% vol / *contains 30 bott. 3 cl · 27% vol.*

Caffo Solara

Cod: 053/A-12 · 70 cl · 40% vol

Solara è un pregiato liquore dolce e aromatico a base di brandy invecchiato in fusti di rovere.
Ogni sorso di Solara racchiude la fragranza delle migliori arance dolci e amare che crescono baciate dal sole del sud Italia.
Solara è un liquore versatile che si può consumare liscio, on the rocks, o come ingrediente principale per i migliori cocktails agli agrumi.

Solara is a prestigious, sweet and aromatic liqueur based on brandy which was aged in oak barrels. Each drop of Solara encloses the fragrance of the best sweet and bitter oranges that grow sun kissed in the south of Italy. Solara is a versatile liqueur which can be drank smooth, on the rocks or as the main ingredient in the best citrus cocktails.

Elisir Arabesh

Cod: 050/A-6 · 70 cl · 38% vol

L'Elisir Arabesh è dedicato alle comunità degli Arbëreshë (italo-albanesi) che fuggendo dall'occupazione Turca Ottomana si stabilirono nel XV secolo nel meridione d'Italia, in particolare in Calabria e Sicilia. La sua antica ricetta racchiude in sè i segreti di preziose erbe e spezie orientali. Elisir Arabesh si può gustare liscio o in fantasiosi cocktails. È un eccezionale correttivo del caffè. Dà un tocco unico, inconfondibile, a dolci, frutta e gelati affogati. Arabesh. Un sorso di fascino orientale.

Elisir Arabesh is dedicated to the Arbëreshë (Italian-Albanese) community that fled the Turkish-Ottoman occupation and settled in the XV century in southern Italy, in particular Calabria and Sicily. Its ancient recipe encloses within secrets of precious herbs and oriental spices. Elisir Arabesh can be drank smooth or in fantastic cocktails. It is exceptional to lace coffee. It gives desserts, fruit and ice-cream an individual and unmistakable touch. Arabesh, a sip of Oriental charm.

Limunì

Cod: 353/A-8 · 50 cl · 28% vol

Limunì, il Limoncello del Sud è ottenuto dall'infusione alcolica di scorze di limoni non trattati, maturati sotto il caldo sole della Calabria.
I limoni, provenienti da aziende agricole ubicate nelle vicinanze della Distilleria Caffo, vengono lavorati lo stesso giorno della raccolta.
Per ottenere l'infuso del Limunì è utilizzata solamente la parte più aromatica del frutto cioè la parte gialla della scorza (epicarpo) infusa in alcole neutro.

Limunì, Limoncello from the south, is obtained by infusing alcohol with peels of untreated lemons, matured under the hot Calabrese sun. The lemons, from farms located near Distilleria Caffo, are processed the same day as they are harvested. To obtain the Limunì infusion, only the most aromatic part of the fruit is used, i.e. the yellow part of the peel (epicarp) infused in neutral alcohol.

Finocchietto

Cod: 354/A-8 · 50 cl · 28% vol

Il Finocchietto è un liquore completamente naturale che nasce da un'antica ricetta artigianale che prevede l'infusione di semi di finocchietto selvatico e di altre parti della pianta. I Caffo grazie alla loro conoscenza secolare dell'arte liquoristica e distillatoria, sono riusciti a migliorare la ricetta tradizionale aggiungendo all'infuso dei semi anche il distillato della stessa pianta da loro elaborato, ottenendo così un liquore dalla fragranza e dal gusto ineguagliabili. Per questo il Finocchietto Caffo è il liquore diverso!

Finocchietto is a completely natural liqueur deriving from an ancient, artisan recipe that sees the infusion of wild fennel seeds and other parts of the plant. Caffo, thanks to its age-old knowledge of the art of liqueur making and distilling, managed to improve the traditional recipe by adding the spirits of the same plant processed by them to the seed infusion, thereby obtaining a liqueur with an unmistakable fragrance and taste. This is why Finocchietto Caffo is the different liqueur!

Anisette di Calabria

Cod: 064/B-8 · 50 cl · 30% vol

L'Anisette di Calabria è un fine liquore dolce che veniva prodotto già negli anni 50 dai Fratelli Caffo nella propria Distilleria.
Ancora oggi è ottenuto distillando in un antico alambicco di rame i semi e le sommità di due varietà di anice che, unite a rare spezie, gli conferiscono un aroma inimitabile.

Anisette di Calabria is a fine, sweet liqueur which was produced as early as the Fifties by Fratelli Caffo in their distillery. Today, they are still distilling it in an ancient, copper alembic, using seeds and the tops of two varieties of anise which, blended with rare spices, give an unbeatable aroma.

Bergamia

Cod: 061/B-8 · 50 cl · 30% vol

BergaMia è un liquore ottenuto dal Bergamotto (Citrus bergamia risso) un agrume che cresce solo in Calabria. Il profumo di questo frutto è inconfondibile e sono ormai riconosciute le sue proprietà terapeutiche già oggetto di studio in Calabria fin dal 1700. BergaMia è un fine liquore dolce che racchiude il profumo e la fragranza dei migliori frutti appena raccolti.

BergaMia is a liqueur obtained from Bergamot (Citrus Bergamia Risso), a citrus fruit only found in Calabria. The scent of this fruit is unmistakable and is now recognised for its therapeutic properties, already being studied in Calabria in the eighteenth century. BergaMia is a fine, sweet liqueur that encloses the scent and fragrance of the best, just harvested fruit.

Sambuca Secolare

Cod: 002/A-6 · 100 cl · 42% vol
Cod: 002/C-8 · 50 cl · 42% vol

Il liquore Sambuca prodotto tipicamente italiano, originario dell'Italia meridionale, diffusosi nell'ultimo secolo in tutto il mondo, è apprezzato dagli intenditori e da tutti i buongustai. è prodotto con antiche ricette tramandate da generazione in generazione e giunte integre fino ai nostri giorni. La distilleria Caffo gode fama per la bontà della Sambuca Secolare che racchiude gusto ed aroma d'altri tempi perché preparata con ingredienti genuini e naturali.

Sambuca liqueur is an Italian traditional product which originally comes from Southern Italy.
It spread around the world throughout the last century and today it is greatly appreciated by the best experts and connoisseurs. The ancient recipe of this liqueur has been passed on from one generation to another.
Sambuca Secolare of Caffo's distillery is well known for its delicious taste. Being made of natural ingredients, this liqueur's taste and aroma remind about the old times.

Anice Caffo

Cod: 006/C-6 · 100 cl · 40% vol
Cod: 006/D-20 · 50 cl · 40% vol

L'Anice Caffo è stato il capostipite dei liquori creati dai Fratelli Caffo nella distilleria di Limbadi. Prodotto inizialmente in diverse gradazioni alcoliche tra i 30 (anisette) ed i 60 gradi (anice lattante), oggi è disponibile nelle tipologie più richieste dal mercato per il consumo liscio o come correttivo per il caffè. L'ottima ricetta originale dei Fratelli Caffo, prevede l'utilizzo di distillato di semi di anice verde (pimpinella anisum) e di anice stellato (illicium verum) prodotti internamente dall'azienda in un antico alambicco di rame.

Caffo was the progenitor of liqueurs created by the Caffo Brothers in the distillery in Limbadi. Initially produced in different grades of alcohol content from 30 (anisette) to 60 degrees ("anice lattante"), it is now available in the types most requested by the market for smooth consumption or used to lace coffee. The excellent original recipe used by the Caffo Brothers includes the use of distilled green aniseed (Pimpinella Anisum) and star aniseed (Illicium Verum) produced in the company in an ancient copper alembic.

MEZZODÌ
L'APERITIVO ITALIANO

Cod: 021/A-6· 100 cl · 15% vol

Mezzodì è un aperitivo versatile, a base di preziose erbe aromatiche e di succosi agrumi italiani. Il suo gusto lo rende la base ideale per la creazione di innumerevoli cocktail.

Ecco tre proposte:
- "Mezzo-Spritz" fatto al 50% di Mezzodì e al 50% di prosecco.
- "Mezzo-soda" dove il liquore aperitivo di Caffo incontra il 50% di soda.
- "Mezzo Tonic" mix in parti uguali di Mezzodì e tonic water.

Mezzodì is a versatile drink that contains precious herbs and succulent Italian citrus. Its taste makes it the ideal base for the creation of innumerable cocktails.

Three suggestions:
- *Mezzo Spritz: 50% Mezzodì - 50 % prosecco*
- *Mezzo Soda: 50% Mezzodì - 50% soda*
- *Mezzo Tonic: 50% Mezzodì - 50% tonic water*

Liquori naturali / *Natural liqueurs*

Nocino del Monte Poro
Cod: 007/ V-6 · 50 cl · 35% vol

Mirto
Cod: 060/A-6 · 50 cl · 30% vol

Indianello
Liquore ai fichi d'india / *Prickly Pear Liqueur*
Cod: 062/A-6 · 70 cl · 27% vol

Perfetta Armonia
Crema di limoni / *Lemon Cream*
Cod: 070/A-6 · 50 cl · 17% vol

Perfetta Armonia
Crema di mandorle/ *Almond Cream*
Cod: 071/A-6 · 50 cl · 17% vol

Limoncino dell'Isola
Cod: 057/A-6 · 70 cl · 30% vol
Cod: 057/R-6 · 100 cl · 30% vol

Cedro della Riviera
Cod: 052/S-6 · 70 cl · 35% vol

Mixability

Polo Lux
Dry Vodka
Cod: 950/A-6
100 cl · 40% vol

Polo Lux
Vodka & Peach
Cod: 951/A-6
100 cl · 28% vol

Polo Lux
Vodka & Peppermint
Cod: 952/A-6
100 cl · 28% vol

Polo Lux
Vodka & Stawberry
Cod: 953/A-6
100 cl · 28% vol

Polo Lux
Vodka & Melon
Cod: 954/A-6
100 cl · 28% vol

Polo Lux
Vodka & Lemon
Cod: 955/A-6
100 cl · 28% vol

Minibrick Polo Lux
Cod: 960/ESP 84
contiene 42 mini-brick 25 ml /*contains 42 mini-brick 25 ml*

Mixability

Carta Vieja - Ron añejo 3 años
Cod: 601/A-6
70 cl · 40% vol

Carta Vieja - Ron Blanco
Cod: 602/A-6
70 cl · 40% vol

Appeal
Cod: 351/A-6
50 cl · 28% vol

Cascaron
Cod: 352/A-6
50 cl · 28% vol

Regal Malt Cream
Cod: 079/A-6 · 70 cl · 17% vol

Triple Sec Liquore
Cod: 037/A-6 · 100 cl · 30% vol

Capo's Drink
Cod: 401/A-24 · 25 cl · 6% vol

Meridie Grappa di Cirò

Cod: 091/A-6· 50 cl · 41% vol

La Grappa di Cirò è una specialità che racchiude in sè la storia della principale DOC della Calabria, regione un tempo conosciuta come Enotria, la terra del vino. Questo prezioso distillato è ottenuto dalle migliori vinacce di gaglioppo provenienti da uve atte alla produzione del vino DOC Cirò. La selezione delle materie prime, la distillazione lenta in alambicco discontinuo e tutte le fasi della lavorazione, sono state supervisionate personalmente dai Mastri Distillatori Caffo.

Grappa di Cirò is a speciality that encloses the history of the main DOC in Calabria, a region recognised over time as Enotria, the land of wine. This precise spirit is obtained using the best Gaglioppo pomace from grapes used to produce Cirò DOC wine. The selection of raw materials, the slow distillation in a discontinued alembic and all the process phases, are personally supervised by the Caffo Master Distillers.

Grappa Caffo

Cod: 084/A-6 · 70 cl · 40% vol
Cod: 084/R-6 · 100 cl · 40% vol

La grappa Caffo proviene da un raffinato bouquet di vinacce pregiate selezionate con cura e distillate a vapore.
Il suo gusto deciso e generoso possiede tutte le qualità per soddisfare anche gli intenditori più esigenti.

Grappa Caffo comes from a refined bouquet of pomace selected with care that is steam distilled. Its decisive and generous taste includes all the qualities to also meet the most demanding connoisseurs.

Grappepe

Cod: 086/A-6 · 50 cl · 42% vol

Grappepe è stata la prima grappa al peperoncino ad essere lanciata sul mercato. Questa specialità deriva dal più noto condimento tipico della cucina calabrese. Utilizzato in giuste dosi il peperoncino ha la proprietà di stimolare e normalizzare i processi digestivi.
Grappepe: gradi piccanti per gusti forti!

Grappepe was the first chilli pepper Grappa to be launched on the market. This specialty derives from the most famous seasoning of Calabrese cuisine. Used in the right doses, chilli pepper properties can stimulate and regulate the digestive processes. Grappepe: hot for a strong flavour!

Grappizia

Cod: 085/A-6 · 50 cl · 42% vol

La grappa alla liquirizia di Calabria è ottenuta dall'infusione della dolce radice in una corposa acquavite.
Le salutari proprietà della liquirizia sono conosciute fin dall'antichità, quando veniva utilizzata in pozioni ed elisir, per alleviare bruciori di stomaco e mal di gola, o anche come afrodisiaco.

Calabrese liquorice Grappa obtained by infusing the sweet root in a full bodied spirit. The healthy properties of liquorice have been known since ancient times, when it was used in potions and elixirs, to alleviate a burning stomach sensation and sore throat, or also as an aphrodisiac.

Brandy Miss Dominique

Brandy Arzente

Cod: 082/B-6 · 70 cl · 40% vol
Cod: 082/A-6 · 100 cl · 40% vol

Il Brandy Miss Dominique è stato il primo distillato prodotto dai Caffo oggi alla quarta generazione di distillatori-liquoristi. È ottenuto, rispettando gli antichi procedimenti, facendo invecchiare lungamente in fusti di rovere l'aquavite di scelti vini italiani. Il termine Arzente, che fu coniato per il Brandy Italiano da Gabriele D'Annunzio, oggi identifica questa preziosa acquavite ideale da gustare per riscoprire il sapore di un'Italia d'altri tempi.

Brandy Miss Dominique was the first spirit produced by Caffo and is now in its fourth generation of distillers-liqueur producers. It is obtained, while respecting ancient techniques, by ageing the spirits from select Italian wines in oak barrels for long periods. The term Arzente, which was coined for Brandy Italiano by Gabriele D'Annunzio, today identifies this precious spirit which is ideal to taste and rediscover the flavour of Italy in the past.

Grappa di Magliocco

Cod: 083/A-6 · 50 cl · 42% vol

Nasce da selezionate vinacce del vitigno calabrese "Magliocco" tipico della zona vicina all'antica distilleria di Limbadi. La Grappa di Magliocco Caffo è stata la prima grappa di monovitigno distillata in Calabria e messa in commercio dai Caffo già negli anni '80. L'accurata distillazione bagnomaria a vapore avviene in alambicchi discontinui, ubicati nell'antica distilleria calabrese recentemente ristrutturata. La purezza, il gusto armonico e la giusta gradazione alcolica sono le doti principali di questo prezioso distillato.

Created using select, Calabrese grapes from the "Magliocco" vines which are typical of the ancient distillery in Limbadi. Caffo Grappa di Magliocco was the first single vine Grappa distilled in Calabria and sold by Caffo as early as the Eighties. The accurate steam, bain-marie distillation takes place using discontinuous alembics, located in the ancient, Calabrese distillery which was recently restructured. Its purity, harmonic taste and right alcohol content are the main features of this precious spirit.

Grappa di Greco

Cod: 080/A-6 · 50 cl · 42% vol

È una raffinata acquavite ottenuta dalla distillazione di pregiate vinacce, provenienti da un'antica qualità di vite di origine greca, impiantata nel meridione d'Italia in epoca remota. Il suo gusto dolce e aromatico e la sua scrupolosa lavorazione, fanno di questo prezioso distillato un omaggio alla nostra terra un tempo definita Magna Grecia.

A refined spirit obtained from distilling precious pomace, from an ancient Greek recipe, whose people settled in southern Italy a long time ago. Its sweet and aromatic taste and its scrupulous processing make this precious spirit a homage to our land, once known as the Magna Grecia.

Zibì Acquavite d'uva

Cod: 087/A-6 · 50 cl · 42% vol

Ottenuta dalla distillazione in corrente di vapore con alambicco discontinuo, del fermentato di pregiate uve bianche Calabresi. La particolare lavorazione e la varietà dell'uva impiegata fanno di questa acquavite un prodotto unico e raffinato. Produzione limitata.

Obtained by steam distilling, using a discontinued alembic, the ferment of precious, white Calabrese grapes. The particular process and the variety of grape used make this spirit a unique and refined product. Limited production.

Acquaviti Distilleria Friûlia

Bis
Grappa bivitigno di Pinot & Chardonnay

Cod: 970/A · 70 cl · 40% vol

Pinot di Caffo, dal bouquet intrigante dove ai fiori di acacia e ginestra seguono note di mela, agrumi dolce e nocciola, con retrogusto leggermente speziato e salino. Distillato da vinacce provenienti dal Collio Friulano, dai Colli orientali del Friuli e dalla Grave del Friuli. Chardonnay di Caffo, gradevolmente aromatico con profumi floreali freschi, fine sentore erbaceo, note di mela golden e crosta di pane appena sfornato, morbido, armonico al gusto. Distillato dalle pregiate vinacce di particolari zone del Friuli da sempre evocate alla produzione di nobilissimi vini.

Pinot di Caffo, and its intriguing bouquet which has a hint of apple, sweet citrus fruits and hazelnut, and with a slightly spicy and salty aftertaste. Distilled from marc from Collio Friulano, and the western hills of Friuli and Grave del Friuli. Chardonnay di Caffo, pleasantly aromatic with a bouquet that has the scent of fresh flowers, a hint of fine herbs, nuances of golden apples and just baked bread crust; soft, with a harmonious taste. Distilled from quality marc from particular areas in Friuli which have always been dedicated to the production of noble wines.

Bis
Grappa bivitigno di Cabernet & Sauvignon

Cod: 971/A · 70 cl · 40% vol

Cabernet di Caffo, dal profumo di frutti di sottobosco con sfumature speziate lievemente erbacee e dal gusto intenso, vigoroso, asciutto. Ottenuto da vinacce di uve Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon coltivate nelle zone del Collio Friulano, dai Colli orientali del Friuli e dalla Grave del Friuli. Sauvignon di Caffo, gradevolmente aromatico con note agrumate di pompelmo, frutta esotica, peperone giallo, salvia e sentori balsamici, fragrante con finale piacevolmente amarognolo. Le vinacce provengono dalle rinomate zone del Collio, dei Colli orientali del Friuli e dell'Isonzo.

Cabernet di Caffo, and its undergrowth bouquet with slightly spicy herbaceous nuances and with an intense taste, which is also vigorous and dry. It is made with Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon marc from grapes grown in the Collio Friulano area, on the western hills of Friuli and by the Grave del Friuli.
Sauvignon di Caffo, pleasantly aromatic with a hint of grapefruit citrus, exotic fruit, yellow peppers, sage and balsamic nuances, fragrant and with a pleasantly bitter final taste. The marc is from the renowned Collio area, and the western hills of Friuli and Isonzo.

Vecchia Grappa Caffo

Cod: 092/A · 70 cl · 40% vol

La storia dei Mastri Distillatori Caffo ha radici nell'ultimo decennio dell'800 quando Giuseppe Caffo iniziò in Sicilia alle pendici dell'Etna a distillare con metodi artigianali le vinacce locali. Con la la stessa passione di allora e con oltre un secolo di esperienza la famiglia Caffo continua la tradizione producendo ottimi liquori, come il famoso Vecchio Amaro del Capo, e distillando in proprio le migliori vinacce per ottenere pregiate grappe nelle due distillerie di produzione ubicate in Calabria e in Friuli.
La Vecchia Grappa Caffo è il risultato di oltre un secolo di esperienza nel campo della distillazione. Il suo metodo di lavorazione prevede una lenta distillazione a vapore di pregiate vinacce italiane e il successivo invecchiamento del prezioso distillato in fusti di rovere.

The history of Mastri Distillatori Caffo goes back to the last decade of the 1800s when Giuseppe Caffo started distilling local marc using artisan methods on the slopes of Etna. The same passion of those days is still alive, and with over a century of experience the Caffo family continues this tradition, producing excellent spirits, such as the famous Vecchio Amaro del Capo, and distilling the best marc themselves in order to obtain prestigious types of grappa in their two distilleries located in the Calabria and Friuli regions.
Vecchia Grappa Caffo is the result of over a century of experience in the field of distillation. Its method of working provides a slow steam distillation of fine Italian grapes and subsequent aging of the precious distillate in oak barrels.

Acquaviti Distilleria Friûlia

Sgnape dal Fogolâr

Stravecchia / *Aged*

Cod: 903/A-6 · 70 cl · 45% vol

La Sgnape dal Fogolâr Stravecchia è una grappa che nasce dalla selezione di pregiati distillati di vinaccia, lasciati maturare naturalmente in fusti di rovere per oltre 18 mesi. L'invecchiamento conferisce a questo prezioso distillato un colore ambrato e un aroma morbido, ma deciso, tipico della tradizione friulana.

Sgnape dal Fogolâr Stravecchia is a Grappa deriving from a selection of precious, pomace spirits, left to mature naturally in oak barrels for 18 months. Its ageing gives this precious spirit an amber colour and a delicate, yet decisive aroma, typical of Friulana tradition.

Grappa Friûlia

Cod: 902/A-6 · 100 cl · 41% vol

Grappa dal gusto morbido e vellutato, gradevolmente aromatica con profumi floreali e fine nota erbacea. È il risultato di un'attenta selezione e successivo blend delle migliori partite di grappa ottenute dalla distillazione di vinacce da uve a bacca bianca e bacca rossa di diverse varietà.

Grappa with a light, velvety taste. It is pleasantly aromatic with floral scents and fine herbal notes. It is the result of a careful selection and subsequent blend of the best Grappa batches obtained by distilling various variety white and red grape pomace.

Sgnape dal Fogolâr

Grappa friulana

Cod: 901A-6 · 70 cl · 45% vol

Grappa morbida, dolce e delicata, ma con una notevole ricchezza e complessità aromatica, fruttata e spiccatamente floreale, offre piacevoli sensazioni al palato. Le vinacce di Cabernet, Chardonnay, Sauvignon e piccole, selezionate, partite di altri vitigni, utilizzate per la produzione di questa grappa, provengono dalle zone del Collio e dei Colli Orientali del Friuli da sempre rinomate per la produzione di grandi vini.

A soft, sweet and delicate Grappa, however considerably rich with a complex aroma, which is fruity and distinctly floral, offering pleasant sensations on the palate. The pomace from Cabernet, Chardonnay, Sauvignon and small, select batches from other vines is used to produce this Grappa, originating from zones of the Collio and Colli Orientali in Friuli which have always been renowned for the production of prestigious wine.

Sgnape dal Fogolâr
Grappa Friulana
Cod: 901/C -6 · 50 cl · 45% vol

Acquaviti Distilleria Friûlia

Grazie al lavoro dei nostri esperti Mastri Distillatori capaci di "liberare" la parte migliore dello "spirito" di pregiate vinacce, nasce la collezione di monovitigni Frì. Grappe uniche per momenti unici.

Thanks to the process of our expert Master Distillers capable of "freeing" the best part of the "spirit" of precious pomace, used to create the single vine Frì. Grappe collection for unique moments.

Frì
Grappa di monovitigno
Pinot grigio
Cod: 911/A-6 · 50 cl · 41% vol

Frì
Grappa di monovitigno
Garganega
Cod: 912/A-6 · 50 cl · 41% vol

Frì
Grappa di monovitigno
Durella
Cod: 913/A-6 · 50 cl · 41% vol

Frì
Grappa di monovitigno
Chardonnay
Cod: 914/A-6 · 50 cl · 41% vol

Frì
Grappa di monovitigno
Cabernet
Cod: 915/A-6 · 50 cl · 41% vol

Acquaviti Distilleria Friûlia

Frì
Grappa di monovitigno
Refosco
Cod: 916/A-6 · 50 cl · 41% vol

Frì
Grappa di monovitigno
Merlot
Cod: 917/A-6 · 50 cl · 41% vol

Frì
Grappa di monovitigno
Prosecco
Cod: 921/A-6 · 50 cl · 41% vol

Frì
Grappa di monovitigno
Müller Thurgau
Cod: 928/A-6 · 50 cl · 41% vol

Frì
Grappa invecchiata
in fusti di rovere
Cod: 943/A-6 · 50 cl · 41% vol

I classici della tradizione Caffo
The classics of the Caffo tradition

Fantasia dei Caraibi
Cod: 014/A-6 · 100 cl · 40% vol

Alchermes Caffo
Cod: 030/C-8 · 70 cl · 30% vol

Fernet delle due Sicilie
Cod: 015/A · 70 cl · 42% vol

Amaretto
Cod: 009/A-6 · 70 cl · 30% vol

Rosolio delle Due Sicilie
Cod: 055/A-16 · 20 cl · 30% vol

Sciroppi /*syrups*

Sciroppo al latte di mandorle
Almond milk syrup
Cod: 201/A-6 · 150 cl
Cod: 201/B-12 · 70 cl

Sciroppo d' amarena
Amarena syrup
Cod: 211/A-6 · 150 cl
Cod: 211/b-12 · 70 cl

Sciroppo di menta
Mint syrup
Cod: 212/A-6 · 150 cl
Cod: 212/B-6 · 70 cl

Packaging

Vecchio Amaro del Capo
Cod: 001/D-8 · 1 bottiglia con confezione / *1 bottle with box*
Cod: 001/C-10 ·1 bottiglia con confezione + 2 bicchieri
1 bottle with box + 2 glasses

Grappepe
Cod: 086/C-6

Grappizia
Cod: 085/C-6

Cassetta in legno
Stravecchia
Cod: 903/D-6
contiene una bottiglia

Cassetta in legno liquori
Cod: CONF/MIX
contiene due bottiglie
contains two bottles

Cassetta in legno grappe
Cod: 910/CONF
contiene due bottiglie
contains two bottles

Liquirizia

La liquirizia (Glycyrrhiza glabra) è una pianta spontanea, della quale si utilizzano le radici e gli stoloni di almeno tre anni, per ottenere deliziosi prodotti. La varietà che cresce in Calabria (liquirizia Cordara), grazie anche alle favorevoli condizioni climatiche e ai terreni adatti, è da sempre considerata la migliore del mondo.
Gli usi della liquirizia sono molteplici, infatti da secoli la dolce radice viene "succhiata" tal quale, o dopo opportune lavorazioni per l'estrazione del succo viene largamente impiegata per l'ottenimento di caramelle, per l'aromatizzazione di alcuni tipi di birra scura, nella concia dei tabacchi o tra gli ingredienti presenti nelle più antiche formule di elixir e di liquori. In particolare, il primo liquore di liquirizia di Calabria, è stato creato da Caffo che ancora oggi detiene la leadership qualitativa della categoria grazie all'ormai famoso Liquorice Caffo.
Gli erboristi Caffo, esperti in preparazione di estratti, liquori ed elixir da ben 4 generazioni hanno deciso di valorizzare la preziosa pianta calabrese con una linea di prodotti naturali ottenuti coniugando le attuali tecnologie con i metodi tradizionali di lavorazione, in modo da ottimizzare la qualità del prodotto finito. La liquirizia Caffo, si distingue oltre che per le qualità intrinseche superiori della dolce radice calabrese, per il metodo di lavorazione naturale volto a preservare le caratteristiche organolettiche del succo.
Ancora oggi, come trecento anni fa, il metodo "calabrese" di estrazione del succo di liquirizia prevede l'utilizzo di sola acqua calda senza aggiunta di alcun solvente o di additivi chimici. Le radici finemente tranciate e macinate, vengono infuse in acqua calda il tempo necessario per cedere il prezioso succo. Successivamente con appositi separatori, vengono allontanati i residui solidi e si procede alla concentrazione per evaporazione fino all'ottenimento di una pasta di liquirizia che viene portata alla concentrazione voluta in appositi cuocitori. L'estratto così ottenuto viene avviato agli estrusori ove avviene la trafila, oppure viene trasformato in pani destinati agli altri usi industriali.
Le ultime operazioni consistono nell'asciugatura del prodotto in appositi forni a bassa temperatura, in modo da ridurre gradualmente la percentuale di umidità e nella lucidatura finale che avviene con getti di vapore. Tutti i procedimenti approvati da Caffo rispettano il disciplinare di produzione della liquirizia di Calabria D.O.P. e consentono l'ottenimento di un prodotto naturale di altissima qualità, che non contiene zuccheri aggiunti, coloranti o additivi.

Taitù - liquirizia pura
pure liquorice
Cod: 992/A · 40 gr

Taitù - liquirizia alla menta
peppermint liquorice
Cod: 993/A · 40 gr

Taitù - liquirizia all' anice
anise liquorice
Cod: 994/A · 40 gr

Taitù sport
liquirizia pura
pure liquorice
Cod: 992/B · 20 gr

Taitù sport
liquirizia alla menta
peppermint liquorice
Cod: 993/B · 20 gr

Taitù sport
liquirizia all' anice
anise liquorice
Cod: 994/B · 20 gr

Taitù sport
liquirizia agli agrumi
citrus liquorice
Cod: 995/B · 20 gr

Liquorice

Liquorice (Glycyrrhiza glabra) is a spontaneous plant whose roots and runners are used for at least three years, to obtain delicious products. The variety that grows in Calabria (Cordara liquorice), also thanks to the favourable climatic conditions and the suitable ground, is considered the best in the world. Liquorice is used in multiple ways, in fact its sweet root has been "sucked" for centuries as is or after appropriate processes to remove the juice which is widely used in sweets, as an aroma in certain types of sweet beer, tobacco processing or used as an ingredient in the most ancient elixir and liqueur formulas. In particular, the first liquorice liqueur in Calabria was created by Caffo which is still the first for quality in the category thanks to its now famous Caffo Liquorice. The Caffo herbalists, experts in the preparation of extracts, liqueurs and elixirs, have for four generations decided to develop the precious Calabrese plant with a line of natural products obtained by merging current technologies with traditional processing methods, to optimise the quality of the end product. Caffo liquorice is also distinguished for the superior intrinsic quality of the sweet, Calabrese root, the natural processing method aimed at preserving the organoleptic characteristics of the juice. Today, the same as three hundred years ago, the "Calabrese" method of liquorice juice extraction includes the simple use of hot water, without using any additional chemical solvents or additives. The finely cut and ground roots are infused in warm water for the time necessary to release the precious juice. Then, using the specific separators, the solid residue is removed and the concentration process begins using evaporation to obtain a liquorice paste which is brought to the desired concentration in specific cookers. The extract obtained is sent to the extruders where a procedure takes place, where the liquorice is transformed into blocks for other industrial uses. The last operations consist of drying the product in specific, low temperature ovens to gradually reduce the percentage of humidity and final polishing which takes place using steam jets. All the procedures approved by Caffo comply with the production standards for Calabria D.O.P. liquorice and enable a natural product of the highest quality to be obtained, free of additional sugar, colourings or additives.

Espositore Liquirizia Caffo
Cod: 991/A-24 · contiene 24 scatolette
contains 24 boxes

Liquirizia Caffo
Cod: 991/A· 12 gr

Espositore Taitù
Cod: 992/M-18 · contiene 18 scatolette
contains 18 boxes

Espositore Taitù sport
Cod: 992/M-24 · contiene 24 scatolette
contains 24 boxes

Alcuni dei premi ricevuti

PER SCOPRIRE TUTTE LE NOVITÀ COLLEGATI SU WWW.CAFFO.COM

PER POTER SCARICARE TUTTO IL MATERIALE PRESENTE IN QUESTO CATALOGO INQUADRATE IL QR-CODE OPPURE ANDATE SU:

http://www.elle17.com/caffostudio/caffo_folder.html

Distilleria F.lli Caffo S.r.l.

Contatti
Headquarters

Via Matteotti, 11 - 89844 Limbadi (VV) Italy
Tel. +39 0963 85025 / 85922
Fax +39 0963 85775 / 793112
E-mail: info@caffo.com

www.caffo.com

Aderente a:

Progetto grafico: **elle17.com** - Tipografia: **ROMANO Arti Grafiche - Tropea**

SEMPER AD MAIORA

GRUPPO CAFFO

Distilleria F.lli Caffo S.r.l.
Limbadi (VV)

Caffo Beverages INC.
Little Ferry - NJ - USA

Wild Orange S.r.l.
Milano

Distilleria Friûlia
Passons Pasian di Prato (Udine)

Liquirizia Caffo
Vibo Valentia

Caffo Deutschland GMBH
Leipzig- Deutschland

GG Group Inc.

Falkweg 51-53 | 81243 Munich - Germany

P. + 49 (0) 89 820 40 90 | + 49 (0) 89 820 40 920

WWW.GG-GROUP.NET

GG Group Inc. and the related partners conditions will be available under specific request from the customers and the third parties involved in business with us. Trading and agency agreements are to be considered time by time negotiated with the third parties under supervision of the main partners.

GRUPPO CAFFO and the related parties accepting the present ideas and solutions from GG Group Inc. & Partners confirm that the present documents are covered by NDA and related replies or copies are to be considered under strictly requirements for the use.