



Алматы (7273)495-231 Ангарск (3955)60-70-56 Архангельск (8182)63-90-72 Астрахань (8512)99-46-04 Барнаул (3852)73-04-60 Белгород (4722)40-23-64 Благовещенск (4162)22-76-07 Брянск (4832)59-03-52 Владивосток (423)249-28-31 Владикавказ (8672)28-90-48 Владимир (4922)49-43-18 Волгоград (844)278-03-48 Вологда (8172)26-41-59 Воронеж (473)204-51-73 Екатеринбург (343)384-55-89	Иваново (4932)77-34-06 Ижевск (3412)26-03-58 Иркутск (395)279-98-46 Казань (843)206-01-48 Калининград (4012)72-03-81 Калуга (4842)92-23-67 Кемерово (3842)65-04-62 Киров (8332)68-02-04 Коломна (4966)23-41-49 Кострома (4942)77-07-48 Краснодар (861)203-40-90 Красноярск (391)204-63-61 Курск (4712)77-13-04 Курган (3522)50-90-47 Липецк (4742)52-20-81	Магнитогорск (3519)55-03-13 Москва (495)268-04-70 Мурманск (8152)59-64-93 Набережные Челны (8552)20-53-41 Нижний Новгород (831)429-08-12 Новокузнецк (3843)20-46-81 Ноябрьск (3496)41-32-12 Новосибирск (383)227-86-73 Омск (3812)21-46-40 Орел (4862)44-53-42 Оренбург (3532)37-68-04 Пенза (8412)22-31-16 Петрозаводск (8142)55-98-37 Псков (8112)59-10-37 Пермь (342)205-81-47	Ростов-на-Дону (863)308-18-15 Рязань (4912)46-61-64 Самара (846)206-03-16 Санкт-Петербург (812)309-46-40 Саратов (845)249-38-78 Севастополь (8692)22-31-93 Саранск (8342)22-96-24 Симферополь (3652)67-13-56 Смоленск (4812)29-41-54 Сочи (862)225-72-31 Ставрополь (8652)20-65-13 Сургут (3462)77-98-35 Сыктывкар (8212)25-95-17 Тамбов (4752)50-40-97 Тверь (4822)63-31-35	Тольятти (8482)63-91-07 Томск (3822)98-41-53 Тула (4872)33-79-87 Тюмень (3452)66-21-18 Ульяновск (8422)24-23-59 Улан-Удэ (3012)59-97-51 Уфа (347)229-48-12 Хабаровск (4212)92-98-04 Чебоксары (8352)28-53-07 Челябинск (351)202-03-61 Череповец (8202)49-02-64 Чита (3022)38-34-83 Якутск (4112)23-90-97 Ярославль (4852)69-52-93
--	---	--	---	--

<https://luigibormioli.nt-rt.ru/> || bgo@nt-rt.ru

**I CAFFÈ MONORIGINE PROVENGONO
ESCLUSIVAMENTE DA UNA SINGOLA ORIGINE
GEOGRAFICA.**

Le unicità e caratteristiche di ogni singolo Caffè Monorigine derivano dalle condizioni territoriali e climatiche dell'area geografica di provenienza, dalla specie botanica (Arabica o Robusta) e dal metodo di preparazione impiegato (naturale o lavato). Ogni Caffè Monorigine ha distinte qualità organolettiche. Luigi Bormioli ha realizzato in collaborazione con il Centro Studi Assaggiatori una linea di tazzine da degustazione con forme diverse concepite per esaltare tutte le caratteristiche aromatiche che contraddistinguono la specifica Monorigine. La nuova linea di tazzine da degustazione di Caffè Monorigine è composta da sei tazzine ad alto impatto emozionale. L'esaltazione degli aromi e del profilo gustativo di ogni singola monorigine è stata resa possibile dall'isolamento termico della doppia parete nonché dalle particolari forme e dimensioni di ogni singola tazzina. Questa collezione di tazzine, realizzate in borosilicato e in doppia parete, esalta maggiormente il profilo gustativo, garantisce una forza aromatica maggiore mettendo in risalto anche le note più ricercate e sofisticate, rispetto alle analoghe tazzine realizzate in porcellana e vetro singola parete. Queste esclusive tazzine permettono di apprezzare al meglio tutte le diverse sfumature sensoriali dei Caffè Monorigine.

**SINGLE ORIGIN COFFEES COME
EXCLUSIVELY FROM A SINGLE GEOGRAPHIC
LOCATION.**

The uniqueness and distinctive characteristics of every Single Origin Coffee derive from the land and climate conditions of the geographical area of origin, from the botanical species (Arabica or Robusta) and from the processing method (dry or wet). Each of the Single Origin Coffees have distinctive organoleptic qualities. Luigi Bormioli has created, with the support of the Taster Study Center, a new range of coffee cups each with a different and specific shape designed to enhance the aromatic characteristics typical of each specific Single Origin. The new range of coffee cups for Single Origin Coffee tasting is comprised of six new compelling designs. The aromatic notes and the gustatory profile of each single origin are intensified thanks to the thermal insulation of the double wall and the specific shape and dimensions of each individual coffee cup. This new collection of coffee cups, made of double wall borosilicate glass, heightens the gustatory profile and the intensity of the aroma of the Single Origin Coffee enhancing the most refined and sophisticated aromatic notes more than coffee cups made in porcelain or single wall glass. These unique coffee cups enable a better appreciation of the diverse sensorial characteristics typical of Single Origin Coffees.

THERMIC GLASS

CAFFÈ MONORIGINE

Single Origin Coffee



COLOMBIA
Tazzine caffè
Monorigine
Single Origin
Coffee cup
RM 386
10 cl - 3 ½ oz
h 8 cm - 3 ¼”
Max Ø 8,4 cm - 3 ¼”
GP 2/12 • Q.P. 864
10664/01

La tazzina COLOMBIA stempera l’acidità tipica di questa monorigine e ne esalta, tra gli aromi tostati quello di caramello e vaniglia, che accrescono per sinestesia la sensazione complessiva di dolce. Spiccano anche gli aromi di frutta secca e soprattutto a guscio come la mandorla, la nocciola e la noce. Ne risulta un caffè talmente equilibrato e delicato da bersi volentieri senza zucchero.

The coffee cup COLOMBIA softens the acidity typical of this Single Origin while emphasizing the toast aromas along with those of caramel and vanilla which increase by synaesthesia an overall sensation of sweetness. The aromatic notes of dried fruit are strong but those of almond, hazelnut and walnut are even more pronounced. The outcome is a coffee so well balanced and delicate that adding sugar is not necessary.



JAMAICA
Tazzine caffè
Monorigine
Single Origin
Coffee cup
RM 385
9 cl - 3 oz
h 8 cm - 3 ¼”
Max Ø 8,4 cm - 3 ¼”
GP 2/12 • Q.P. 864
10663/01

La tazzina JAMAICA mantiene il delicato equilibrio tra il profilo gustativo e le note aromatiche prevalenti: dalla frutta secca (nocciola, noce, mandorla, pistacchio) alla frutta essiccata (fichi, datteri, prugne secche, uvetta) e al tostato, tipiche del prestigioso Jamaica Blue Mountain. Il vetro termico, mantiene la temperatura del caffè enfatizzando gli aromi dell’area del tostato e del cioccolatoso che tendono ad affievolirsi con l’abbassamento di temperatura.

The coffee cup JAMAICA keeps the delicate balance between the gustatory profile and the prominent aromatic notes typical of the prestigious Jamaica Blue Mountain: nuts (hazelnut, walnut, almond, pistachio), dried fruit (figs, dates, prunes, raisins), toasted notes. The thermic glass maintains the temperature of the coffee for longer thus emphasizing the toast and chocolate notes that tend to become less intense when it cools down.

THERMIC GLASS

CAFFÈ MONORIGINE
Single Origin Coffee



COSTA RICA
Tazzine caffè
Monorigine
Single Origin
Coffee cup
RM 388
8,5 cl - 2 ¾ oz
h 8 cm - 3 ¼”
Max Ø 8,6 cm - 3 ¾”
GP 2/12 • Q.P. 864
10666/01

La tazzina COSTA RICA evidenzia il perfetto equilibrio gustativo tra acido e amaro tipico di questa monorigine nonché la nota di cereali tostati, spezie e vegetale fresca e balsamica. Questo perfetto bilanciamento gustativo è mantenuto grazie alla termia tipica della doppia parete. L’impatto olfattivo è maggiore ed esalta l’intensità della frutta fresca ed essiccata (prugna secca, fichi essiccati e datteri). La sua forma svasata verso l’alto esalta i sentori fruttati freschi ed essiccati oltre alla vaniglia, il cacao e la pasticceria.

The coffee cup COSTA RICA emphasises the perfect gustatory blance between the sharpness and bitterness typical of this Single Origin as well as notes of toasted cereals, spices and fresh vegetables. This perfect balance is achieved thanks to the thermal effect of the double wall. The olfactory impact is heightened and brings out the intensity in notes of fresh and dried fruit. Its specific shape, flared at the top, enhances also the aromatic notes of vanilla, cocoa and pastries.



INDIA
Tazzine caffè
Monorigine
Single Origin
Coffee cup
RM 384
8,5 cl - 2 7/8 oz
h 6,7 cm - 2 ¾”
Max Ø 8,6 cm - 3 ¾”
GP 2/12 • Q.P. 864
10662/01

La forma interna bassa e larga della tazzina INDIA è stata così studiata per stemperare il sentore di fibra vegetale tipico di questa monorigine, e grazie all’incavo arrotondato senza penalizzare la formazione della crema. Il risultato è un profilo aromatico che esalta i profumi più nobili come la frutta secca a guscio, la crosta di pane, il caramello, la vaniglia e la liquirizia.

The specific internal shape of the INDIA coffee cup, wide and shallow, has been designed to soften the sensation of plant fibre typical of this Single Origin, but does so without reducing the coffee cream formation thanks to the round indentation. The resulting aromatic profile enhances the intended notes such as nuts, bread crust, caramel, vanilla and liquorice.

THERMIC GLASS

CAFFÈ MONORIGINE
Single Origin Coffee

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70 Казахстан +7(7172)727-132 Киргизия +996(312)96-26-47

https://luigibormioli.nt-rt.ru/|| bgo@nt-rt.ru



ETIOPIA
Tazzine caffè
Monorigine
Single Origin
Coffee cup
RM 383
8,5 cl - 2 ¾ oz
h 8 cm - 3 ¼”
Max Ø 8,4 cm - 3 ¼”
GP 2/12 • Q.P. 864
10661/01



BRASILE
Tazzine caffè
Monorigine
Single Origin
Coffee cup
RM 387
7,5 cl - 2 ¼ oz
h 7,1 cm - 2 ¾”
Max Ø 9,3 cm - 3 ⅝”
GP 2/12 • Q.P. 864
10665/01

La tazzina ETIOPIA enfatizza il carattere aromatico decisamente spiccato che mette in primo piano gli aromi agrumati, di frutta secca e il cioccolatoso, tipico della monorigine Etiopia Sidamo. L’impatto olfattivo è maggiore ed esalta l’intensità di aromi di fiori specifici, miele, cera d’api, buccia di arancia e limone. Questo maggiore agrumato si riflette per sinestesia in un aumento della caratteristica acidità percepita a livello gustativo. Spiccano maggiormente anche gli aromi di frutta a guscio (mandorla, nocciola e noce), la vaniglia, il tostato e la liquirizia.

The coffee cup ETIOPIA enhances the well defined citrus aromas as well as that of dried fruit and chocolate, typical of the Single Origin Ethiopia Sidamo. The olfactory perception is heightened and the coffee cup Etiopia emphasises the intensity of floral aromas with sensations of honey, beeswax, orange peel and lemon. The strong citrus notes emphasise its characteristic sharpness by synaesthesia. Other positive notes stand out: almond, hazelnut, walnut, vanilla, toasted notes and liquorice.

La tazzina BRASILE mette in evidenza le note prevalenti quali i cereali tostati e il cioccolato, tipiche della monorigine Brazil Santos Supreme. Il vetro termico, mantenendo la temperatura del caffè più a lungo garantisce una forza aromatica maggiore con note di miele, frutta, crosta di pane, vaniglia, cacao e tostato. La sua forma mette in risalto quelle note più ricercate e sofisticate tipiche di questo caffè: il floreale, il fruttato ma soprattutto la vaniglia.

The coffee cup BRASILE brings out the prevailing notes typical of the Single Origin Brazil Santos Supreme: toasted cereals and chocolate. The thermic glass maintains the temperature of the coffee for longer and ensures a strong aromatic sensation with notes of honey, fruit, bread crust, vanilla, cocoa and toast. The specific shape of the cup brings out the most sophisticated notes typical of this Single Origin: floral and fruity aromas but mostly vanilla.

THERMIC GLASS

CAFFÈ MONORIGINE
Single Origin Coffee

FOOD&DESIGN



GP1



GP2

DRINK&DESIGN



GP1



GP2

CAFFÈ MONORIGINE
Single Origin Coffee



GP2

THERMIC GLASS

IMBALLI / Packaging