



La qualità
conserva il cliente



La storia

La lunga esperienza nel campo della lavorazione e vendita del caffè permise a Romeo Fabris la Fondazione dell'omonima Torrefazione nel 1948. Da allora, sita all'interno delle mura del centro storico di Monselice la Fabris tosta ogni settimana le sue miscele e ne custodisce gelosamente le ricette.

A conduzione prevalentemente familiare, la Fabris Torrefazione Caffè, si avvale di pochi validi collaboratori e partners sia nella gestione della azienda che nella lavorazione dei suoi prodotti che ama definire curati in modo artigianale così da incarnare appieno il concetto di Made in Italy.


Da più di 60 anni, la Torrefazione Caffè Fabris mette a disposizione del pubblico la sua esperienza nella selezione e lavorazione del caffè, maturata attraverso il susseguirsi di tre generazioni di amanti del chicco tostato. Esperienza che applica ai suoi prodotti pregiati, dando loro qualità e costanza per renderli adatti in ogni momento ed occasione.

La nostra più ambita miscela, 1^a qualità cremacaffè, è composta dai migliori Caffè provenienti dalle Antille, dal Centro America e dal caldo Brasile, con una correzione da parte dei Caffè dell'India per fornire una tazza sempre piena di gusto e aroma, notevole anche ai palati più raffinati.

Una vera e propria crema di caffè insomma, per sfidare il tempo e rallegrare lo spirito, come dicono i brasiliani:



“O Café é a Vitamina do Espírito”



Le origini...


La pianta del caffè appartiene alla famiglia delle RUBIACEE, genere COFFEA, specie ARABICA, CANEPHORA (ROBUSTA), LIBERICA, RACEMOSA, EXCELSA ed un'ottantina di altre specie meno conosciute e non coltivate.

La leggenda attribuisce la scoperta del caffè ad un pastore, Kaldi, e la coltivazione delle piante agli Arabi che ne ricavano una bevanda medicamentosa e corroborante ritenuta dono di Allah a Maometto.

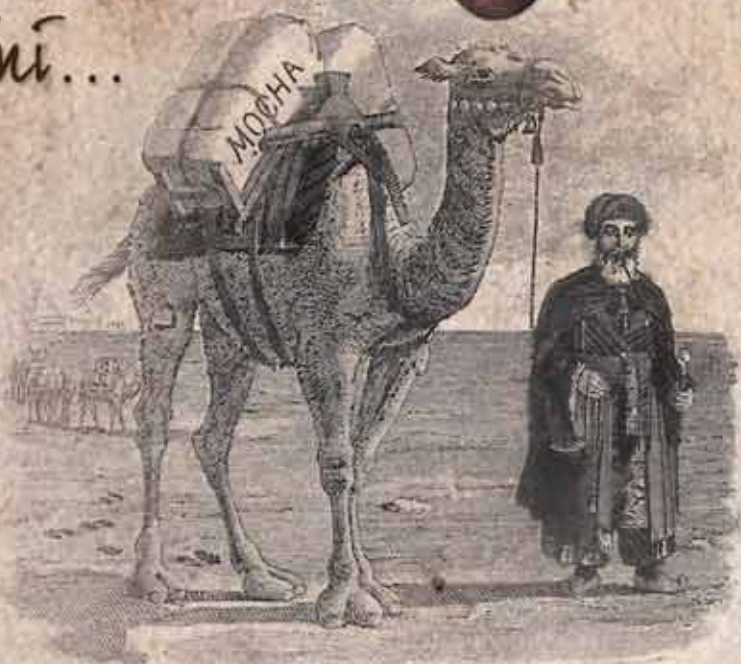
In Italia il caffè comparve per la prima volta nel X° secolo a Salerno, dove una celebre scuola medica la considerava un'ottima bevanda con proprietà medicinali e digestive. Nel Regimen Sanitaris Salernitanum, riguardo all'ordine da seguire in un pranzo, si legge: *"Praecedam offae, precludant coffe"*. *"Si cominci con la focaccia e si concluda con il caffè"*.

In Europa il caffè giunse nel XVII° secolo e fu accolto con molta diffidenza e creduto la BEVANDA del DIAVOLO, donata da questi agli infedeli (musulmani), non potendo loro bere il vino.

Fu il giudizio del Papa a rompere l'imbarazzo: *"Questa bevanda di Satana è così deliziosa che sarebbe un peccato lasciarne l'uso esclusivo agli infedeli..."* e la battezzò!



Caffè è un nome arabo, molto probabilmente deriva da Kaffa, una regione dell'Etiopia, in cui è stata trovata una varietà di caffè spontanea originale. Secondo altre interpretazioni deriva invece dal nome arabo Qahwah, termine poetico con cui si indica il vino (nettare) ed equivalente al turco Kahweh, che è passato al francese café, al tedesco kaffe, all'olandese kaffè, all'inglese coffee ed al nome scientifico latino Coffea dato dal genere botanico. Dagli scritti del medico e filosofo persiano Ar-razi o Rhazes (X secolo), si rileva che il caffè era già conosciuto come bevanda dagli arabi nel 575 d.C. ma non è chiaro da quando si sia iniziato a farne uso.





La *Torrefazione Caffè Fabris*, grazie al solido rapporto con i suoi fornitori ed alla sessantennale esperienza, si pregia di garantire ai suoi clienti prodotti di ottima qualità provenienti dalle migliori coltivazioni del mondo con caratteristiche sempre costanti.

Le partite di caffè vengono sottoposte a tutti i controlli italiani più rigorosi dal punto di vista organolettico ed aromatico per la torrefazione e la commercializzazione in Italia ed all'estero.

*Tra le **SELEZIONI PREGIATE***

sempre a disposizione dei nostri clienti annoveriamo i caffè monorigine.





Le nostre miscele sono tostate settimanalmente dosando sapientemente gli aromi diversi di tutti i caffè più prestigiosi del mondo secondo antiche e consolidate formule per dare tazze di caffè cremoso e fresco dalle sfumature di gusto differenziate ma dall'aroma sempre intenso e fruttato. Disponibili in grani o macinate per moka ed espresso, e in sacchetti da kg 1, gr 500 e gr 250.





La tradizione...



Attimo

... un profumo
mi solletica le nari
mi scuoto ed una mano amica
porge una tazza calda di caffè
e mi riporta indietro
tra le mura rassicuranti
della mia casa.





*Mercurio d'oro
al merito del lavoro (1998)*

www.fabriscaffè.com

TORREFAZIONE CAFFÈ

Via 28 Aprile, 45 - 35043 Monselice (PD)
Tel. +39. **0429.72053** - Fax +39. 0429.72530
E-mail: info@fabriscaffè.com

VENDITA AL MINUTO

Via 28 Aprile, 47 - 35043 Monselice (PD)

DEGUSTAZIONE CAFFÈ

Viale Cadorna, 21 - 35043 Monselice (PD)