



La qualità per ogni gusto  
Quality for every taste

dersut.it/shop

Vuoi aprire una Bottega del Caffè Dersut?  
Thinking about opening a Dersut Coffee Shop?

bottegadelcaffe@dersut.it

Le nostre caffetterie a marchio  
Our branded Coffee Shops



03

Esplora l'universo del caffè: passione, qualità e innovazione in ogni tazzina

IL CHICCO

Explore the world of coffee: passion, quality and innovation in every cup

DERSUT

Il vero gusto del Caffè Italiano, dal 1947 · *The true taste of Italian Coffee, since 1947*

# Un incontro che unisce storia, impresa e territorio

*A moment where tradition meets innovation and territory*



IT  
Redazionale  
**Un incontro che unisce storia, impresa e territorio.**

Il 22 settembre Dersut Caffè ha accolto il Presidente della Regione Veneto, Luca Zaia, nella nuova sede di Conegliano: un luogo che racconta l'evoluzione di un'azienda radicata nella tradizione ma proiettata verso il futuro. La Famiglia Caballini di Sassoferatto ha guidato il Presidente in un percorso tra sostenibilità, innovazione e memoria.

EN  
Editorial  
**A moment where tradition meets innovation and territory**

On September 22nd, Dersut Caffè welcomed Luca Zaia, the President of the Veneto Region, to its new headquarters in Conegliano: a place that reflects the evolution of a company deeply rooted in tradition yet oriented toward the future. The Caballini di Sassoferatto Family guided the President through a journey of sustainability, innovation and heritage.

|   |   |  |
|---|---|--|
| 22.09.2025<br><b>Luca Zaia in visita alla nuova sede Dersut</b><br><i>Luca Zaia visits our new headquarters</i><br>P. 2 | RICONOSCIMENTI / AWARDS<br>22.10.2025<br><b>“Il Sole 24 Ore” premia Dersut Caffè</b><br><i>“Il Sole 24 Ore” awards Dersut Caffè</i><br>P. 3 | RICETTE / RECIPES<br><b>Torta caprese caffè e cioccolato, senza glutine</b><br><i>Gluten-free Caprese cake with coffee and chocolate</i><br>P. 4 |
|---|---|--|



EVENTI · *EVENTS*



LUCA ZAIA IN VISITA  
ALLA NUOVA SEDE DERSUT

IT

Il 22 settembre Dersut Caffè ha accolto nella sede da poco inaugurata, Luca Zaia, Presidente della Regione del Veneto. Ad accoglierlo la Famiglia Caballini di Sassoferatto: il conte Giorgio, Presidente di Dersut, insieme alle figlie; Lara, Amministratrice Delegata e Giulia, Marketing Manager della torrefazione. La visita è iniziata dagli spazi esterni dell'azienda, che si sviluppano su un'area di intervento di oltre 31.200 mq. Il conte Giorgio ha mostrato al Presidente l'imponente struttura che accoglie gli uffici e la produzione, l'area destinata – nei prossimi anni – al nuovo Museo, le colonnine elettriche per la ricarica dei veicoli e i pannelli di fotovoltaico installati nei parcheggi.

L'attenzione si è poi spostata sull'area adiacente di oltre 8.000 mq, composta da un'area verde per sgambamento cani, un parcheggio pubblico, postazioni per la ricarica di veicoli elettrici e una pista ciclopeditonale di raccordo con via San Giuseppe che l'azienda ha ceduto a titolo gratuito al comune di Conegliano.

La visita è proseguita all'interno dove l'Avvocato Lara e la Dottoressa Giulia hanno accompagnato il Presidente nel reparto amministrativo fino a giungere in produzione. La visita alla torrefazione, fortemente voluta dalla

Famiglia Caballini, è stata l'occasione per condividere aspetti tenuti in grande considerazione dall'azienda quali la qualità del prodotto, la sostenibilità ambientale e l'avanzamento tecnologico. Il passaggio in produzione ha infatti evidenziato gli importanti investimenti che l'azienda ha assunto per dotarsi di tecnologie sempre più avanzate. “Siamo molto contenti che il Presidente ci abbia dedicato questa visita – commenta Lara Caballini di Sassoferatto – e che abbia dimostrato così tanto interesse per il nostro nuovo stabilimento, per il reparto produttivo, per il magazzino del crudo, per la tostatura, per il confezionamento fino all'amministrazione. L'interesse e la disponibilità del Presidente verso collaboratori e agenti ha suscitato grande apprezzamento da parte di tutti. Ci piace pensare – conclude l'AD – che mio nonno, il fondatore dell'azienda, sia soddisfatto del percorso che stiamo proseguendo mio padre, io, mia sorella Giulia e tutta la squadra”. La visita si è conclusa con un momento conviviale che ha visto la partecipazione di dipendenti e collaboratori di Dersut, in Auditorium conte Vincenzo Caballini di Sassoferatto, luogo in cui la torrefazione svolge meeting aziendali ed ospita eventi esterni.



▲ IT Nella foto, al centro: Nicolas Mosco, uno dei coffee trainer dell'Accademia Baristi Caffè Dersut, nonché Espresso Italiano Champion nel 2024. EN In the photo, at the center: Nicolas Mosco, one of the coffee trainers of the Accademia Baristi Caffè Dersut and the 2024 Italian Espresso Champion.

Luca Zaia visits the new Dersut headquarters

EN

On September 22nd, Dersut Caffè welcomed Luca Zaia, President of the Veneto Region, to its newly inaugurated headquarters. He was received by the Caballini di Sassoferatto family: Count Giorgio, President of Dersut, together with his daughters, Lara, CEO, and Giulia, Marketing Manager of the roasting company. The visit began in the external areas of the company, which extends over an intervention area of more than 31,200 sqm. Count Giorgio showed the President the impressive structure housing the offices and production, the area designated in the coming years for the new Museum, the

electric charging stations, and the photovoltaic panels installed in the parking lots. Attention then shifted to the adjacent 8,000 sqm area, consisting of a green space for dog walking, a public parking lot, charging stations for electric vehicles and a pedestrian and cycle path connecting to Via San Giuseppe, which the company donated free of charge to the municipality of Conegliano. The visit continued inside, where Lara and Giulia accompanied the President from the administrative department through to the production area. The visit to the roasting facility was an opportuni-

ty to share the company's key values: product quality, environmental sustainability and technological advancement. The tour of the production department highlighted the significant investments the company has made to equip itself with increasingly advanced technologies. “We are very pleased that the President dedicated this visit to us” said Lara Caballini di Sassoferatto “and that he showed such great interest in the production department, the raw coffee warehouse, the roasting process, packaging and administration. The President's interest and openness toward employ-

es and agents was greatly appreciated by everyone. We like to think” concluded the CEO, “that my grandfather, the founder of the company, would be proud of the path we are carrying forward together with my father, my sister Giulia, and the entire team.” The visit concluded with a convivial moment that brought together employees and collaborators of Dersut in the Count Vincenzo Caballini di Sassoferatto Auditorium, the venue where the roasting company holds corporate meetings and also hosts external events.

PREMIO IMPRESA SOSTENIBILE 2025 · *SUSTAINABLE BUSINESS AWARD 2025*



IT

La Giuria de il “Premio Impresa Sostenibile 2025” ha riconosciuto a Dersut Caffè il valore del progetto delle shopper in pula/silverskin di caffè, realizzate con il sottoprodotto della torrefazione in collaborazione con la Cartiera Favini. L'iniziativa rappresenta un esempio concreto di economia circolare, capace di trasformare un sottoprodotto della

torrefazione in un materiale innovativo e sostenibile. Il progetto è frutto di una sinergia virtuosa tra imprese, università e associazioni: dal contributo scientifico del Dipartimento di Ingegneria Industriale dell'Università di Padova, ai lavori della Professoressa Roberta Bertani e della Dottoressa Anna Scettri, fino al supporto di Confindustria Veneto

Est e al know-how di Favini. “Con questo progetto – spiega Lara Caballini di Sassoferatto, Amministratrice Delegata di Dersut Caffè – la pula di caffè viene recuperata e trasformata in materia prima, sostituendo fino al 10% della cellulosa di origine arborea. È un modo concreto per ridurre l'impatto ambientale e valorizzare i nostri sottoprodotti in chiave sostenibile.”

“Il Sole 24 Ore”  
*recognises us for  
Economic Sustainability*

EN

The jury of the “Sustainable Business Award 2025” recognised Dersut Caffè for the value of its project to create shopping bags made from coffee silverskin, developed using a by-product of the roasting process in collaboration with Favini Paper Mill.

The initiative represents a tangible example of circular economy, capable of transforming a roasting by-product into an innovative and sustainable material. The project is the result of a virtuous synergy between businesses, the academic world and associations: from the scientific

contribution of the Department of Industrial Engineering of the University of Padua, thanks to Professor Roberta Bertani and Dr Anna Scettri, to the support of Confindustria Veneto Est and the technical know-how of Favini.

“With this project,” explains Lara Caballini di Sassoferatto, Chief Executive Officer of Dersut Caffè, “our coffee silverskin is recovered and transformed into a raw material, replacing up to 10% of tree-based cellulose. It is a concrete way to reduce environmental impact and enhance our by-products in a sustainable way.”

LO SAPEVI CHE  
*DID YOU KNOW*

Tra Arabica e Robusta qual è la varietà  
più ricca di caffeina?

La caffeina è un alcaloide naturale presente in oltre 60 piante, tra cui caffè, tè, cacao e guaraná. L'Arabica contiene in media 0,8 - 1,5% di caffeina mentre la Robusta: arriva fino al 3,5% di caffeina. La Robusta, quindi, contiene quasi il doppio della caffeina rispetto all'Arabica. Come si spiega la differenza? La caffeina è una difesa naturale della pianta perciò la Robusta, coltivata a basse altitudini, ne produce di più per proteggersi dai parassiti.

Between Arabica and Robusta,  
which variety contains more caffeine?

Caffeine is a natural alkaloid found in over 60 plants, including coffee, tea, cocoa, and guaraná. Arabica beans contain on average 0,8% - 1,5% caffeine, while Robusta beans can reach up to 3,5%. Robusta therefore has almost twice as much caffeine as Arabica. How can this difference be explained? Caffeine acts as a natural defense mechanism for the plant. Since Robusta is grown at lower altitudes, it produces more caffeine to protect itself from pests.

NATALE CON DERSUT  
Christmas with Dersut

Vieni a trovarci per gustare un caffè e lasciati consigliare il regalo perfetto per questo Natale

Cosa troverai?  
Cofanetti regalo, shopper ecosostenibili in pula di caffè, borsette artigianali realizzate con le nostre bobine e naturalmente tutte le nostre miscele.

Come visit us, enjoy a cup of coffee, and let us help you choose the perfect gift for this Christmas

What will you find?  
Gift boxes, eco-friendly shoppers made from coffee husk, handcrafted handbags created with our reels and, of course, all our coffee blends.

SHOP AZIENDALE / COMPANY STORE: Via S. Giuseppe 46, 31015 Conegliano (TV) ITALIA





RICETTE · RECIPES



TORTA CAPRESE  
SENZA GLUTINE  
AL CAFFÈ E CIOCCOLATO

IT

Sminuzza il cioccolato e lascialo sciogliere a bagnomaria. Quando inizierà a fondere aggiungi anche il burro. Prepara il caffè espresso e aggiungilo al caffè solubile e alla salsa al cioccolato. Separa i tuorli dagli albumi. Non appena si sarà intiepidita, aggiungi alla crema di cioccolato e burro un tuorlo alla volta e mescola bene. Monta gli albumi e non appena iniziano a diventare spumosi aggiungi lo zucchero e

la presa di sale. Monta a neve fermissima. Tosta le mandorle per sublimarne gli aromi. Tritane metà ad ottenere una farina, la seconda metà, invece, in maniera grossolana. Aggiungi il tutto al composto al cioccolato. Incorpora infine gli albumi montati. Mescola l'impasto delicatamente, con movimenti circolari dal basso verso l'alto, facendo attenzione a non smontarlo. Imburra ed infarina uno stam-

po per torte a cerniera e versa il composto al suo interno. Cuoci la torta caprese al caffè in forno preriscaldato a 180°C per 40-45 minuti. Sforna e lascia che la torta caprese al caffè si raffreddi. Servi con una spolverata di zucchero a velo.

Provalo con il caffè Dersut  
Enjoy it with Dersut coffee

PLUS ORO

Gusto morbido ed intenso, di media corposità e fine acidità.  
Certificata Espresso Italiano di Qualità.  
*Soft and intense taste of medium body and fine acidity.  
Certified as Italian Espresso of quality.*

Gold Medal International  
Coffee Tasting 2014 e 2018  
Camaleonte 2022 e 2023.

Gluten-free  
Caprese cake  
with coffee and chocolate

EN

Chop the chocolate and melt it. Once it begins to melt add the butter. Prepare the espresso and mix it with the instant coffee and the melted chocolate. Separate the egg yolks from the whites. Once the chocolate and butter mixture has cooled slightly add the yolks one at a time mixing well after each addition. Beat the egg whites until foamy. Add the sugar and a pinch of salt, then continue beating until stiff peaks form. Toast the almonds to enhance their aroma. Grind half of them into a fine flour and chop the other half coarsely. Add both to the chocolate mixture.

Gently fold in the whipped egg whites mixing carefully with upward circular motions so as not to deflate the batter. Add butter and flour to a springform pan, then pour the batter into it. Bake the Caprese coffee cake in a preheated oven at 180°C for 40-45 minutes. Remove from the oven and let the cake cool down. Serve with a dusting of powdered sugar.

Ingredienti  
Ingredients

- 170 g  
Cioccolato fondente 75%  
dark chocolate (75%)
- 170 g  
Burro  
Butter
- 200 g  
Mandorle pelate  
Peeled almonds
- 130 g  
Zucchero  
Sugar
- 3  
Uova grandi  
Large eggs
- 1 espresso  
Miscela Dersut  
Caffè PLUS Oro  
Dersut Caffè  
PLUS Oro blend
- 1 cucchiaino  
1 teaspoon  
Caffè liofilizzato pronto  
Instant coffee
- 1 cucchiaino  
1 teaspoon  
Estratto di vaniglia  
Vanilla extract  
(or one packet of vanillin  
as a substitute)
- 1 pizzico di  
a pinch of  
Sale  
Salt

L'azienda sarà  
chiusa dal  
31.12.2025  
al  
06.01.2026

The company  
will be closed from  
December 31st, 2025  
to January 6th, 2026



BUONE

Feste

Vi aspettiamo a  
SIGEP  
WORLD

SEE YOU AT  
SIGEP WORLD

16.01 - 20.01.2026  
HALL D1 STAND 074

