



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







01

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*

Hai mai visto una drupa?

Have you ever seen a drupe?

IT

Redazionale

Alla scoperta del frutto della pianta di caffè

La drupa del caffè è il frutto della pianta del caffè, piccola, tonda e colorata come una ciliegia tropicale. Dentro di lei si nascondono i chicchi che ci svegliano al mattino. Rossa quando è matura, sembra dire: “Aprimi e scoprirai il tuo aroma preferito!”. Un vero tesoro travestito da frutto!

EN

Editorial

Discovering the coffee fruit

The drupe is the fruit of the coffee plant, small, round and colorful like a tropical cherry. Inside it hides the beans that wake us up in the morning. Red when ripe, it seems to say: “Open me and discover your favorite aroma!” A true treasure disguised as a fruit!

RICETTE

Dolci & Cocktail al caffè, perché no?

Desserts & Coffee Cocktails, why not?

P. 2

METODO

Consigli e novità Dersut

News & tips from Dersut

P. 3

VISITA GUIDATA

Prenota la tua visita al Museo del Caffè Dersut

Book your tour at the Dersut Coffee Museum

Conegliano, Via T.Vecellio 2

© 2025 DERSUT CAFFÈ S.P.A.

1

RICETTE · RECIPES



IT

Inizia la preparazione della cheesecake al **caffè PLUS Oro Dersut** e cioccolato dalla sua base. Trita finemente i biscotti e gli amaretti e trasferiscili dunque in una boule. Fondi il burro e versalo sui biscotti aggiungendo il cacao amaro. Uniforma il composto. Disponilo sul fondo e sui bordi dello stampo, compattandolo con il dorso di un cucchiaino; lascia riposare in frigorifero per mezz'ora.

Per scoprire altre ricette dersut.it/magazine/
Find out more here: dersut.it/en/magazine/

In una ciotola capiente, versa lo zucchero, la panna fresca, il mascarpone, la vaniglia e il pizzico di sale. Monta con le fruste. Fai il caffè e lascialo intiepidire. Metti in ammollo la gelatina in acqua fredda e poi strizzala e aggiungila al caffè, sino a completo scioglimento. Versa il caffè nella crema al mascarpone e incorporalo. Togli il guscio di biscotti dal frigo e versa al suo interno la crema; Lascia solidificare in frigorifero per almeno 4 ore.

Coffee and chocolate cheesecake

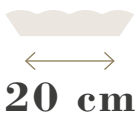
EN

Start preparing the **PLUS Oro Dersut coffee cheesecake** from its base. Finely chop the biscuits and amaretti, then transfer them to a bowl. Melt the butter and pour it over the biscuits together with the cocoa powder. Mix the ingredients evenly. Press the mixture onto the bottom and sides of the mold, compacting it with the back of a spoon. Let it rest in the refrigerator for 30 minutes. In a large bowl, combine the

sugar, fresh cream, mascarpone, vanilla, and a pinch of salt. Whisk together. Prepare the coffee and let it cool. Soak the gelatin in cold water, then squeeze it out and add it to the coffee until fully dissolved. Pour the coffee into the mascarpone mixture and incorporate it. Remove the biscuit crust from the fridge and pour the cream into it. Let it solidify in the refrigerator for at least 4 hours.

Dosi per uno stampo

Measurements for a baking mold



Ingredienti · Ingredients

- 100 g Biscotti secchi Digestive biscuits
- 100 g Amaretti Amaretti cookies
- 100 g Burro Butter
- 1 cucchiaino / *tbsp* Cacao amaro in polvere Unsweetened cocoa powder
- 250 g Mascarpone Mascarpone
- 150 g Espresso con Caffè PLUS Oro macinato Dersut Espresso with PLUS Oro ground coffee by Dersut
- 125 g Panna da montare Whipping cream
- 100 g Zucchero Sugar
- 8 g Gelatina in fogli Gelatin sheets
- 1 cucchiaino / *tsp* Estratto di vaniglia Vanilla extract
- Un pizzico sale A pinch of salt
- 80 g Ganache al cioccolato fondente Dark chocolate ganache

Provala 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.

Ingredienti

Ingredients

- Q.b. Cannella Cinnamon
- 2 g Chiodi di garofano Cloves
- 200 g Caffè filtro con caffè selezione del conte Coffee filter made from Caffè Selezione del Conte
- 500 ml Panna vegetale Plant-based cream
- Q.b. Estratto di arancia Orange extract

Irresistible sweet dream

EN

A delightful coffee drink that blends the warm sweetness of cinnamon, the spicy aroma of cloves, and the zesty freshness of orange, all topped off with the creamy smoothness of plant-based whipped cream. Add 2 g of cloves to 200 g of filter coffee and bring to a boil. Prepare a cinnamon-flavored sugar syrup at the bottom, mixing it with the filter coffee. Flavor 500 ml of plant-based cream with 15 teaspoons of orange extract and whip the cream. Add the flavored whipped cream to fill the glass.

METODO DI ESTRAZIONE · EXTRACTION METHOD

IT

Metodo

Caffettiera Chemex

La Chemex è stata inventata nel 1941 e con il suo metodo di estrazione si ottiene il caffè all'americana (caffè filtro). L'estrazione avviene per percolazione poiché il caffè in polvere – macinato sul momento e a grana non troppo sottile – viene raccolto nel “collo” della caraffa, a forma di V, rivestito da un filtro di carta. Ed è proprio nel filtro impiegato la particolarità di questo metodo per ottenere caffè, un filtro talmente poroso in grado di assorbire tutti gli oli essenziali della miscela, attraverso il quale si ottiene una tazza di caffè “puro”.

EN

Method

Chemex coffee maker

Chemex was invented in 1941, and with its extraction method, it produces American-style coffee (filter coffee). The extraction occurs through percolation, as the freshly ground coffee – ground to a not-too-fine consistency – is placed in the “neck” of the carafe, which is V-shaped, lined with a paper filter. The unique feature of this method lies in the filter itself, which is so porous that it absorbs all the essential oils from the coffee blend, resulting in a cup of “pure” coffee.

Il fascino del design
The charm of design



LO SAPEVI CHE DID YOU KNOW

Nel caffè ristretto c'è meno caffeina rispetto al caffè lungo?

A parità di caffè più lunga è l'estrazione e più caffeina avrai in tazza.

A ristretto coffee has less caffeine than a long coffee?

With the same amount of coffee, the longer the extraction, the more caffeine you'll have in your cup.



Provali tutti! · Try them all!

Il nuovo comodo formato in grani da 250 g

New 250g packs of coffee beans

Perfetti per gli amanti del caffè in grani, pratici e compatti. Disponibili solo nelle Botteghe del caffè Dersut e nel nostro e-shop.

Perfect for coffee bean lovers, compact and convenient. Only Available for Botteghe del Caffè Dersut and online.



Vai al nostro e-shop: dersut.it
Visit our e-shop: dersut.it/en/

IL NOSTRO TEAM

Our team

Il team delle Botteghe del Caffè Dersut è composto da professionisti specializzati, formatori e tecnici, che insieme costituiscono il cuore delle botteghe. Grazie alla loro esperienza, formano lo staff, forniscono consulenza e supporto a ogni punto vendita per assicurare un servizio di qualità.

The team of Botteghe del Caffè Dersut is made up of specialized professionals, trainers, and technicians, who together form the heart of the coffee shops. Thanks to their experience, they train the staff, provide consultancy, and offer support to each location to ensure high-quality service.



1. Alessandro Carraro; 2. Fabrizio Beccaro; 3. Stefano Marchioni; 4. Diego Rossato; 5. Alessandro Bastianello.

HIGH PERFORMER 2024

È con grande soddisfazione che annunciamo che il nostro Bilancio di Sostenibilità è risultato tra gli “High Performers” del VII Index Future respect 2024.

Our Sustainability Report has been recognized as one of the ‘High Performers’ of the VII Index Future Respect 2024.



VII INDEX FUTURE RESPECT 2024

IT

I bilanci “High Performer” si distinguono per la capacità di offrire una rappresentazione chiara, esaustiva e dettagliata dell’attività produttiva. Questi bilanci favoriscono una maggiore comprensione, promuovendo l’adozione di stili di vita responsabili e scelte di acquisto consapevoli.

EN

‘High Performer’ reports stand out for their ability to provide a clear, comprehensive, and detailed representation of production activities. These reports promote a greater understanding, encouraging the adoption of responsible lifestyles and informed purchasing choices.

Scaricalo su dersut.it/sostenibilita

Download it now dersut.it/en/sustainability

Dersut ti aspetta al
See you at

SIGEP

18-22.01.2025

Fiera di Rimini
Pad. D1 Stand 074

info@dersut.it

