



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



giornalecaffè.it

SPECIAL EDITION
OPEN DAY

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

IL CHICCO

DERSUT

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

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



Open day, un'affluenza record di clienti

Record customer turnout

IT
Redazionale

Il primo open day riservato ai clienti

L'open day è stato l'occasione per vedere l'azienda con i propri occhi, toccare con mano la realtà della torrefazione e respirare l'inconfondibile profumo del caffè appena tostato.

EN
Editorial

The first open day for clients only

The open day was an opportunity to see the company with one's own eyes, experience the coffee roasting process firsthand and breathe in the fine aroma of freshly roasted coffee.

LO SAPEVI CHE DID YOU KNOW

Come nasce il caffè americano?

Tutto inizia negli anni '40, quando i soldati americani in Italia trovano l'espresso troppo intenso. I baristi italiani iniziarono ad "allungare" l'espresso con dell'acqua calda. Il risultato era una tazza di caffè meno intenso, più simile per gusto e quantità a quella tipica della cultura americana.

Where does Americano coffee come from?

It all began in the 1940s, when American soldiers in Italy found espresso too strong. Italian baristas started "diluting" the espresso with hot water. The result was a milder cup of coffee, more similar in taste and quantity to what was typical in American culture.

OPEN DAY

Affluenza
record di clienti
Record customer
turnout

P.2

VARIETÀ DI CAFFÈ

Monorigine
Santos
A single origin
Santos

P. 3

VISITA GUIDATA

Prenota la tua visita
al Museo del Caffè Dersut
Book your guided tour
at the Dersut Coffee Museum

Conegliano, Via T.Vecellio 2

OPEN DAY



Dersut Caffè festeggia con un'affluenza record di clienti

IT

All'indomani dell'inaugurazione l'azienda ha dedicato una giornata ai clienti aprendo le porte della nuova sede. "Abbiamo voluto creare un evento speciale, pensato come un'occasione d'incontro con la nostra clientela e un momento di condivisione della progettualità che guida la nostra azienda, così come del legame

che ci unisce alla nostra forza vendita" queste le parole della famiglia Caballini di Sassoferrato che ha accolto, nella sede di Conegliano, oltre 500 clienti tra nuovi e storici. I clienti hanno potuto visitare la produzione da un percorso sopraelevato appositamente pensato per permettere le visite in totale sicurezza.

Dersut Caffè celebrates with a record turnout of customers

EN

The day after the grand opening, the company dedicated an entire day to its customers by opening the doors of its new headquarter.

"We wanted to create a special event, designed as an opportunity to connect with our customers and to share the vision that drives our company, as well as the strong bond we

have with our sales force" said the Caballini di Sassoferrato family who welcomed more than 500 guests both new and long-standing at the Conegliano headquarters.

Guests were able to tour the production area from an elevated walkway, allowing visits in total safety.



Visita lo spaccio aziendale / Come visit our
company store: Via S. Giuseppe 46, Conegliano (TV)

MONORIGINE · SINGLE ORIGIN

MONORIGINE SANTOS

*Santos,
a single origin*

IT

PROVENIENZA

Origine: Regione di Cerrado Mineiro, Brasile

Altitudine: 800-1.300 m s.l.m.

Varietà: Arabica

Lavorazione: Naturale (dry)



IT

Profilo sensoriale

Un caffè dal profilo morbido e rotondo, con fine acidità e corpo pieno.

Note di cioccolato fondente, frutta secca e piacevoli note di pasticceria.

Caratteristiche distintive

Santos è una delle monorigini brasiliane più apprezzate al mondo. Prende il nome dal porto di esportazione più importante del Brasile ma identifica un'ampia area di coltivazione nella regione di São Paulo. Perfetto per chi ama un caffè equilibrato, senza eccessi di acidità.

Santos

EN

ORIGIN

Area: Cerrado Mineiro Region, Brazil

Altitude: 800-1.300 above sea level

Varietà: Arabica

Processing: Natural (dry)

EN

Sensory Profile

A coffee with a smooth and rounded profile, featuring low acidity and a full body. Notes of dark chocolate, dried fruit, and a subtle hint of baked sweets malt.

Distinctive Features

Santos is one of the most appreciated Brazilian single origins worldwide. It takes its name from Brazil's most important export port but refers to a large cultivation area within the São Paulo region. Perfect for those who enjoy a balanced coffee without excessive acidity.

Le nostre proposte di caffè 100% Arabica - Our 100% Arabica coffee selections

COFFEE BEANS

Non Plus Ultra



Le monorigini utilizzate, che provengono principalmente dal centro America e dal Corno d'Africa, conferiscono delicate note floreali e fruttate. Spiccano in particolare gli agrumi, che ne caratterizzano la raffinata acidità. Termina con un piacevole retrogusto di frutta secca.

The single origins used, which come mainly from Central America and the Horn of Africa, provide delicate floral and fruity notes. Citrus fruits in particular stand out, characterizing its refined acidity. It ends with a pleasant aftertaste of dried fruit.

GROUND COFFEE

Selezione del Conte



La presenza di caffè etiopici e sud-americani conferisce un'acidità fine, un gusto delicato e note floreali in grado di soddisfare i palati più esigenti. Retrogusto tendente a un piacevole aroma di agrumi.

The Ethiopian and South American coffees convey a fine acidity, delicate flavour and floral notes that can satisfy the most demanding palates. Aftertaste tending toward a pleasant citrus aroma.

SOSTENIBILITÀ · SUSTAINABILITY

DAL CHICCO TOSTATO ALLA CARTA ECOLOGICA

**Nasce la
collaborazione
con la cartiera
Favini**



Un tempo scarto della tostatura, ora la pula diventa parte di un ciclo virtuoso, riducendo gli sprechi e dando vita a prodotti di valore. / Silverskin now becomes part of a virtuous cycle that reduces waste and gives life to valuable products.

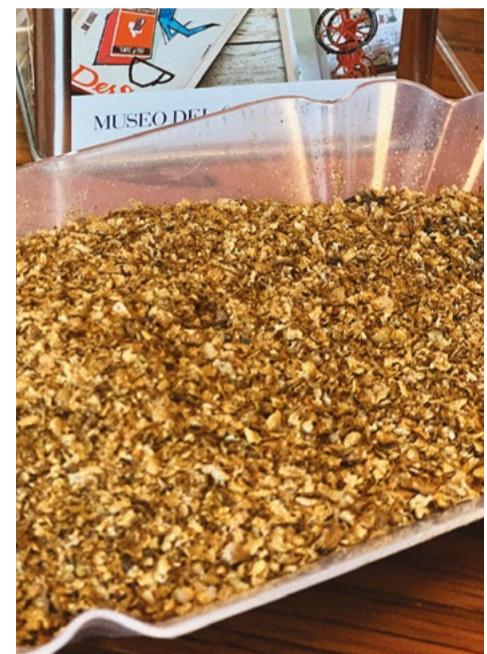
► Shopper in pula Dersut realizzate in collaborazione con la cartiera Favini.

Silverskin shoppers made in collaboration with Favini paper mill.

La pula / Our Silveskin

La valorizzazione della pula rientra in un progetto di ricerca realizzato in collaborazione con l'Università degli Studi di Padova, Dipartimento di Ingegneria Industriale.

Silverskin is part of a research project carried out in collaboration with the University of Padua, Department of Industrial Engineering.



IT

La pula, o silverskin, è la sottile pellicola che ricopre i chicchi di caffè e che si stacca durante il processo di tostatura quando la temperatura raggiunge circa 200°C. Giunta in cartiera viene miscelata con altre fibre naturali per essere trasformata in carta ecologica. La carta delle shopper è realizzata dalla cartiera Favini proprio con la nostra pula. Grazie al suo utilizzo sostituiamo fino al 10% della cellulosa di origine arborea riducendo così il nostro impatto ambientale.

From Roasted Bean to Eco-Friendly Paper

Our collaboration with Favini paper mill

EN

Silverskin is the thin film that covers green coffee beans and comes off during the roasting process when the temperature reaches around 200°C. Once it arrives at the paper

mill, it is mixed with other natural fibers to be transformed into eco-friendly paper. The paper used for our shopping bags is made by the Favini paper mill using our very own silverskin.

Thanks to its use, we replace up to 10% of tree-based cellulose, thereby reducing our environmental impact.

Lo spaccio aziendale Our company store

Via San Giuseppe 46,
31015 Conegliano
TV - ITALIA

info@dersut.it
dersut.it

IT

**Vieni a trovarci nel nostro
spaccio aziendale**

Scopri la tua miscela preferita
tra le nostre selezioni di qualità
e lasciati conquistare dal profumo
e dal gusto del vero caffè italiano.

EN

Come visit our company store

Discover your favorite blend
among our high-quality selections
and let yourself be captivated by
the aroma and taste of the true
Italian coffee.



Orari di apertura:
Da lunedì a Giovedì
dalle 08:00 alle 12:15
e dalle 13:30 alle 16:45
Venerdì
dalle 08:00 alle 12:15
e dalle 14:30 alle 15:45

*Opening hours:
Monday to Thursday
8:00 AM - 12:15 PM
01:30 PM - 4:45 PM
Friday
8:00 AM - 12:15 PM
2:30 PM - 3:45 PM*