

Quarta Caffè



BAR

LA MISCELA, IL VERO CUORE DEL CAFFÈ

Una sapiente unione di diversi tipi di caffè che danno vita ad un prodotto unico ed inimitabile. Le miscele Quarta Caffè sono realizzate con le migliori selezioni di arabica e robusta provenienti dall'America centrale, America meridionale e dall'Africa.

Per creare una buona miscela bisogna conoscere le singole caratteristiche dei caffè utilizzati e calibrare l'equilibrio e il gusto. Tutte le referenze Quarta Caffè sono realizzate con varietà di caffè torrefatti singolarmente e miscelati in un secondo momento. La scelta di tostare prima e la maturazione, consente una cottura migliore dei chicchi che sprigionano l'essenza contenuta negli oli essenziali (olio eterico).

Una buona miscela deve essere sempre macinata in maniera perfetta per poter dare il meglio di sé in tazza. I veri cultori del caffè utilizzano quasi esclusivamente caffè in grani e lo macinano al momento. Se la macinatura è troppo fine o troppo grossolana il caffè non può esprimere al meglio le sue caratteristiche, ed il sapore sarà compromesso. La giusta granulometria del macinato varia in base al metodo di preparazione con cui si vuole degustare il caffè: fine per l'espresso e medio fine per moka.





Storia

UN VIAGGIO LUNGO 60 ANNI

Quarta Caffè nasce nella Lecce degli anni cinquanta. Gli anni della ricostruzione, del neorealismo e della voglia di ricominciare.

Una piccola torrefazione artigianale con bar di degustazione nel pieno centro della città. Un tostino a mano dalla capacità di cinque chili, una miscela creata con passione e pochi clienti.

Ben presto quel bar divenne un punto di riferimento per i leccesi e per l'intera provincia, oltre che per tutti gli estimatori di caffè che si trovavano in città. Un via vai continuo di giovani, di donne e soprattutto di militari, in particolare quelli della vicina aerostazione di Galatina. Il colore delle divise degli ufficiali dell'aria divenne ben presto il nome di quel Bar e della storica miscela della Torrefazione Quarta: il Bar Avio e la miscela Avio.

Il Bar iniziò a crescere e furono prodotte le prime eleganti tazzine di caffè con il marchio. Oltre a degustarlo, in molti chiedevano di poter acquistare il caffè in grani per poi consumarlo a casa o per farlo gustare ad amici e parenti lontani. Nacquero le prime confezioni Avio e da quel momento in poi, Quarta Caffè divenne per tutti il caffè del Salento.

Altri bar chiedono di offrire quel caffè così speciale ai loro clienti ed anche le botteghe della provincia vogliono avere il caffè della Torrefazione Quarta. L'azienda cresce insieme al suo territorio, si sostituisce la tostatrice a mano con macchine più grandi, la produzione aumenta a tal punto da dover lasciare la piccola torrefazione in centro e trasferirsi nella zona industriale, in uno stabilimento nuovo e più grande, che è ancora oggi la sede dell'azienda.



GRANCAFFÈ

Referenza legata al Consorzio Grancaffè sinonimo di qualità su tutto il territorio nazionale. Caratterizzata da un'alta percentuale di Arabica e una modesta parte di Robusta.

Risultato in tazza: Crema persistente, corpo inconfondibile, sentori di cacao, nocciole tostate e liquirizia.

90% Arabica
10% Robusta

Disponibile in:
Confezione da 1000 g. Grani

| | |
|---------------|--|
| Corpo tazzine | |
| Dolcezza | |
| Amaro | |
| Acidità | |
| Persistenza | |



BAROCCO

Referenza composta dalle migliori origini di caffè per espresso. Esse provengono da selezionate aree geografiche del Centro America e Brasile con elevati e rigorosi standard di qualità.

Risultato in tazza: Questa miscela è stata creata per tutti quelli che vogliono un gusto morbido e rotondo con sentori di nocciola e cacao dal retrogusto prolungato.

85% Arabica
15% Robusta

Disponibile in:
Confezione da 1000 g. Grani

| | |
|---------------|--|
| Corpo tazzine | |
| Dolcezza | |
| Amaro | |
| Acidità | |
| Persistenza | |



AVIO

Miscela storica di Quarta caffè il punto di riferimento dei nostri consumatori.

Referenza composta dalle più rinomate specie di caffè, Arabica e da una piccola percentuale di Robusta per ottenere un prodotto cremoso, con un tenore minore di caffeina.







Risultato in tazza: Caratterizzato dall'inconfondibile aroma e da un gusto raffinato con sentori di cioccolato fondente e liquirizia

90% Arabica

10% Robusta

Disponibile in:

Confezione da 3000 g. Grani

| | |
|---------------|---|
| Corpo tazzine |    |
| Dolcezza |    |
| Amaro |   |
| Acidità |  |
| Persistenza |     |



SUPERIORE

Referenza composta da una maggiore percentuale di Arabica che permette di percepire una buona freschezza associata ad un intenso profilo aromatico, la restante parte Robusta fornisce corpo alla bevanda.

Risultato in tazza: Miscela decisamente corposa, sapore molto intenso, sentore di cioccolato fondente e note di coriandolo e liquirizia.















60% Arabica

40% Robusta

Disponibile in:

Confezione da 1000 g. Grani

Confezione da 3000 g. Grani

| | |
|---------------|---|
| Corpo tazzine |     |
| Dolcezza |   |
| Amaro |    |
| Acidità |  |
| Persistenza |     |



DECAFFEINATO

Ottenuto con i migliori processi di decaffeinizzazione per garantire l'inconfondibile gusto di Quarta Caffè "anche senza caffeina".

Disponibile in:
Confezione in Grani da 500 g

| | |
|-------------|--|
| Corpo tazze | |
| Dolcezza | |
| Amaro | |
| Acidità | |
| Persistenza | |

DECAFFEINATO BUSTINE

Referenza in bustina monodose da 6,25 g. minimo di caffè macinato per espresso. La pratica confezione è l'unica garanzia per l'assunzione di un vero decaffeinato per tutti i consumatori.

Disponibile in:
Confezione da 80 bustine monodose



| | |
|-------------|--|
| Corpo tazze | |
| Dolcezza | |
| Amaro | |
| Acidità | |
| Persistenza | |



L'azienda
oggi

MISSION

Essere una torrefazione d'eccellenza all'avanguardia in termini di tecnologie, garantire la qualità del prodotto, dei processi e di tutta la catena di distribuzione, puntando alla sostenibilità e tutela del territorio, richiede un'organizzazione complessa e flessibile in grado d'interagire con il territorio su tutti i livelli: sociali, produttivi e di filiera. Un sistema aperto perfettamente integrato con il territorio salentino.

L'azienda segue linee guida, protocolli e disciplinari che la portano ad essere un punto di riferimento nazionale nel mercato del caffè di qualità. Sin dalla sua costituzione, Quarta Caffè ha puntato sul senso d'appartenenza del personale e del management dando continuità agli ideali del fondatore, unendo umiltà, conoscenza e formazione; ancora oggi si persegue con successo la possibilità di pensare ad ogni componente dell'azienda come un membro di una vera e propria famiglia.

Il territorio percepisce questo *modus operandi* come proprio, il legame con il Salento è intimo, per questo Quarta Caffè è impegnata con programmi sociali e su temi ambientali legati alla sostenibilità e alla salvaguardia del territorio.

Questo impegno trova riscontro pratico nelle politiche energetiche dell'azienda stessa, che con **"Il Progetto Natura"**, si è dotata di attività coerenti alla missione aziendale, integrando nelle fonti di approvvigionamento energetico un impianto eolico e un impianto fotovoltaico che garantiscono, seppur in parte, il fabbisogno dell'azienda.



Futuro

VISION

La nuova generazione Quarta Caffè guarda con fiducia al futuro: Antonio Quarta con i figli Gaetano ed Edoardo e tutti i collaboratori proseguono il cammino del Cav. del Lavoro Gaetano Quarta. In un mercato che sta diventando sempre più dinamico e in cui la cultura del caffè diventa sempre più aperta, i consumatori si dimostrano sempre più informati, ricercano l'eccellenza, sono attenti alla sostenibilità dei processi aziendali e al rispetto dell'ambiente. È in questa vision che l'azienda prosegue il suo cammino rafforzando l'impegno nei confronti della sostenibilità e dello sviluppo del territorio, nella diffusione dei valori aziendali che oggi sono veicolati attraverso un'informazione veloce e 2.0, fondamentale per la divulgazione dei valori alle nuove generazioni.

Il Salento è l'anima del caffè Quarta e Quarta Caffè non sarebbe esistita senza il Salento. Forte di queste origini, l'azienda continua ad investire per confermarsi torrefazione d'eccellenza, all'avanguardia in termini di tecnologie e per garantire sempre il miglior prodotto ai propri clienti. Per questo è stato realizzato il nuovo laboratorio di ricerca e sviluppo che ha il compito di studiare i nuovi scenari di mercato e saper cogliere nuove declinazioni del consumo e della degustazione del caffè.