

PIACERE, BRISA COFFEE ROASTERS!



Brisa Coffee Roasters è la roastery di Forno Brisa. Siamo una giovane squadra, nata a Bologna nel 2015. Coltiviamo i nostri cereali, facciamo pane, pizze, dolci. Produciamo cioccolato bean-to-bar, tostiamo caffè specialty nella nostra roastery e serviamo vini naturali. I nostri prodotti sono il frutto di buone pratiche agricole e relazioni umane sincere.

Abbiamo 7 negozi in città e riforniamo diversi ristoranti, alberghi, enoteche. Abbiamo contribuito a rivoluzionare la scena della panificazione italiana, siamo conosciuti in tutto il territorio nazionale e all'estero.



BRISA

COFFEE ROASTERS

Bere il caffè
è un gesto quotidiano e
crediamo possa trasformarsi
nella cura consapevole
di porzioni del nostro
pianeta, occupandosi
di nuovi terreni e
diffondendo consapevolezza!



LA RIVOLUZIONE INIZIA DALLA COLAZIONE



Compriamo il caffè verde da
persone che lavorano per cu-
stodire la fertilità
dei suoli. Lo acquistiamo a
prezzi più alti di quelli
di borsa per contribuire
al benessere socio-economico
dei contadini. Tutti i caffè
che tostiamo, estraiamo e pro-
poniamo nei nostri forni
sono **certificati specialty.**

FILTRO SPECIALTY

CHICHIQUILA MEXICO

Questo caffè proviene dalle montagne della regione di Puebla, precisamente dalla comunità di Chichiquila. Selezionato come "Regional Select", rappresenta l'unione e la dedizione dei piccoli produttori locali che lavorano insieme per coltivare caffè di alta qualità e sostenere le tradizioni agricole della zona.

Processo: LAVATO

Regione: PUEBLA, EASTERN MEXICO

Produttore: SELEZIONATI DI CHICHIQUILA

Altitudine: 1.200 - 1.800 MSLM

Varietà: Bourbon, Typica, Mundo Novo

NOI SENTIAMO:

■ AGRUMI

■ CIOCCOLATO

■ ZUCCHERO CARAMELLATO

■ FRUTTA ESSICCATA

TOSTATURA:

CHIARA ●



SCURA ○

LA RESERVA COLOMBIA

Coltivato a 1.720 metri nel Huila, Colombia, il Bourbon Ají è una rara varietà originaria dell'Etiopia adattata al territorio, che deve il nome al sapore piccante della sua ciliegia. La tracciabilità totale e l'impegno del produttore emergono nella selezione manuale e nel complesso processo di fermentazione anaerobica di 48 ore.

Processo: LAVATO

Regione: HUILA, COLOMBIA

Produttore: MARLON ROJAS

Altitudine: 1.720 MSLM

Varietà: Bourbon Ají

NOI SENTIAMO:

■ GELSOMINO

■ VANIGLIA

■ PRUGNA SECCA

■ SPEZIE DOLCI

TOSTATURA:

CHIARA ●



SCURA ○



I CAFFÈ DISPONIBILI IN QUESTO MOMENTO

THE
COFFEE
BELT



ESPRESSO SPECIALTY

Caffè 100% arabica scelti per incontrare il gusto di tutti, anche per chi si avvicina per la prima volta al mondo degli specialty coffee.

MONORIGINE

RUBY MANTIQUEIRA BRASILE

Nella Serra das Três Barras, José Wagner Ribeiro Junqueira e la sua famiglia coltivano e raccolgono a mano il caffè, impegnandosi a preservare le foreste autoctone e le sorgenti presenti nella loro proprietà. I lotti prodotti ricevono il Marchio di Garanzia di Origine e Qualità - Mantiqueira de Minas.

Processo: NATURAL

Regione: MANTIQUEIRA DE MINAS GERAIS

Produttore: JOSÈ WAGNER RIBEIRO JUNQUEIRA

Altitudine: 1.100 - 1.450 MSLM

Varietà: Yellow Catuai

NOI SENTIAMO:

■ CIOCCOLATO
□ AGRUMI

■ MIELE
□ SPEZIE

■ FRUTTA GIALLA
□ FRUTTA SECCA

TOSTATURA:

CHIARA ●●●○ SCURA

MONORIGINE

COMUNITÀ APONTE COLOMBIA

Questo caffè cresce nutrito dalle ceneri del vulcano Galeras e dal lavoro paziente delle famiglie Inga, discendenti degli Inca. Ne risulta una tazza luminosa e dolce, che racconta rinascita, altitudine e un territorio che ha scelto il caffè come nuovo inizio dopo anni di coltivazioni illegali.

Processo: HONEY

Regione: NARIÑO, COLOMBIA

Produttore: DIVERSI PRODUTTORI LOCALI

Altitudine: 2.150 MSLM

Varietà: Caturra

NOI SENTIAMO:

■ NOCCIOLA
■ MIELE

■ AGRUMI
■ PESCA

■ FRUTTI DI BOSCO
■ ZUCCHERO CARAMELLATO

TOSTATURA:

CHIARA ●●●○ SCURA



Tostiamo il caffè a Bologna
nella nostra roastery in via Galliera

Prediligiamo tostature medie che permettono l'evoluzione degli aspetti aromatici del caffè per tutelare ed esaltare gli aromi e i sentori delle varietà e dei territori d'origine:
un caffè verde di qualità non ha bisogno di essere bruciato!



PER INFO:

B2B@FORNOBRISA.IT

351 603 3231

