

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.



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.**

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: JOSÉ 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

LAVA CHERRY UGANDA

Originario delle montagne Rwenzori in Uganda, il Lava Cherry è frutto del progetto Agri Evolve, che garantisce piena tracciabilità e trasparenza lungo tutta la filiera. L'etica di lavoro si fonda su prezzi equi e supporto tecnico ai piccoli agricoltori, migliorando l'impatto socio-economico sulle comunità locali.

Processo: NATURAL

Regione: RWENZORI

Produttore: 350 PICCOLI PRODUTTORI

Altitudine: 1.500 - 1.800 MSLM

Varietà: SL28 & SL14

NOI SENTIAMO:

■ UVA PASSA
■ MIELE

■ CILIEGIA
■ FERMENTATO

■ FRUTTI DI BOSCO

TOSTATURA:

CHIARA ● — ● — ● — ○ — ○ SCURA

FILTRO SPECIALTY

MONORIGINE

SHAKISO ETHIOPIA

Da agricoltura
certificata ORGANIC

La Kayon Mountain Coffee Farm, è un'azienda agricola di 500 ettari, nata nel 2012 e gestita da Ismael Hassen Aredo e dalla sua famiglia. Si trova a 510 chilometri a sud di Addis Abeba, nella zona di Guji. Ha un vivaio in loco e utilizza l'ombra di acacie e di altri alberi indigeni per proteggere il caffè e per creare compost per fertilizzare il terreno naturalmente.

Processo: NATURALE

Regione: SHAKISO, EAST GUJI

Produttore: KAYON MOUNTAIN
COFFEE FARM

Altitudine: 1.900 - 2.200 MSLM

Varietà: HEIRLOOM

NOI SENTIAMO:

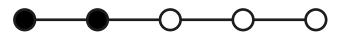
■ AGRUMI

■ FIORI

■ FRUTTA MATURA

TOSTATURA:

CHIARA



SCURA

MONORIGINE

GAKUYU-INI KENYA

Questo caffè è il frutto del lavoro dei piccoli produttori della Thirikwa Farmers Cooperative Society, che garantisce una filiera tracciata e trasparente, grazie al legame diretto con il territorio keniota e un sistema che premia la qualità con compensi equi ai produttori.

Processo: LAVATO

Regione: KIRINYAGA

Produttore: 1500 PICCOLI PRODUTTORI

Altitudine: 1.600 - 1.700 MSLM

Varietà: SL14, SL28 & RUIRU 11

NOI SENTIAMO:

■ AGRUMI

■ FIORI

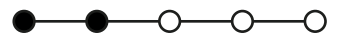
■ ARANCIA

■ SCIROPPO D'ACERO

■ VANIGLIA

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

