

## CAFFÈ GIOIA SPECIALTY

Caffè Gioia Specialty è una gamma di monorigine provenienti da tutto il mondo e attentamente selezionati per i nostri coffee lovers.

Sarà possibile degustare le più pregiate cultivar di caffè provenienti prevalentemente da America, Asia e Africa, tostate accuratamente e disponibili in grani, in doypack alufree da 200 g.

Ogni produzione è limitata secondo disponibilità del prodotto e non più disponibile successivamente.

## CAFFÈ GIOIA SPECIALTY

*Caffè Gioia Specialty is a line of single origin coffee from all over the world and carefully selected for our coffee lovers.*

*It will be possible to taste the best coffee cultivars coming from America, Asia and Africa, carefully roasted and packaged in beans, in alufree doypack of 200g.*

*Each batch is limited according to product availability and no longer available later.*



# Caffè Gioia®

## Specialty

CATALOGO PRODOTTI  
PRODUCT CATALOG

PRODOTTO DA / PRODUCED BY

**labcaffè®** s.r.l.  
Contrada San Paolo, 30  
84022 Campagna (SA) ITALY  
Tel: +39.0828.240002  
Fax: +39.0828.240900  
E-mail: [info@labcaffè.com](mailto:info@labcaffè.com)  
Web site: [www.labcaffè.com](http://www.labcaffè.com)

**RWANDA  
TWONGERE WOMEN'S MILL**

PUNTEGGIO | SCORE 86,25



**Varietà / Variety:** French Mission, Bourbon  
**Lavorazione / Process:** lavato, doppia fermentazione 24 ore /  
*Washed, double fermentation 24 hours*  
**Aroma:** mandarino, ananas / *tangerine, pineapple*  
**Note / Notes:** arancia, ananas, noce di cocco / *orange, pineapple, coconut*  
**Area:** distretto di Gakenke, provincia del nord / *Gakenke district, northern province*  
**altitudine / altitude:** 1.800-2.200 m

**Codce / Code:** 001

Il Ruanda è stato il primo paese al mondo ad avere un governo femminile e oggi sono proprio le donne a guidare l'economia locale. Le cooperative del caffè sono state fondate sin dall'inizio da donne e ancora oggi sono gestite da loro. Stiamo parlando della cooperativa Twongere Kawa Coko fondata da 11 coltivatrici di caffè nel 2009 e guidata dalla presidentessa Therese Nyrangwabije.

*Rwanda was the first country in the world to have a female-dominated government and today it is women who lead the local economy. Coffee cooperatives were founded from the beginning by women and today are still managed by women. This is the case of the Twongere Kawa Coko cooperative founded by 11 female coffee farmers in 2009 and led by the president Therese Nyrangwabije.*

**SUMATRA  
MANDHELING QUEEN KETIARA**

PUNTEGGIO | SCORE 85,75



**Lavorazione / Process:** organico lavato / *organic washed*  
**Aroma:** agrumi e caramello / *citrus fruits and caramel*  
**Note / Notes:** cioccolato fondente e spezie / *dark chocolate, spicy*  
**Area:** Padang  
**Altitudine / Altitude:** 1.000-1.500 m

**Codce / Code:** 002

Il metodo di lavorazione tradizionale per l'isola di Sumatra è il cosiddetto "wet hulled", nella lingua locale Giling Basah. Questo processo consiste in una prima fermentazione delle drupe di 12-18 ore, una spolpatura e un primo essiccamento di 5-6 ore. Il pergamino viene quindi rimosso quando l'umidità è ancora tra il 30% e il 40% e le drupe vengono quindi essiccate senza il pergamino fino a raggiungere il 13% di umidità finale. Questo processo consente di ottenere il tipico colore verde-bluastro del caffè verde e un profilo della tazza con corpo intenso e un'acidità moderata. Ketiara è una cooperativa guidata da donne fondata nel 2009 da 32 soci fondatori. Oggi conta quasi 2000 piccoli agricoltori e Ibu Ramah è il presidente. Quindi non si tratta solo di commercio di caffè, ma anche di promozione di valore e passione per celebrare le donne nel business del caffè.

*The traditional processing method for the island of Sumatra is the so-called "wet hulled", in the local language Giling Basah. This process consists in first fermentation in cherry of 12-18 hours, pulping and a first drying of 5-6 hours. The parchment is then removed when the moisture is still between 30 and 40% and the beans are then dried without parchment until the final 13% is reached. This process allows to obtain the typical greenbluish color of green coffee and a cup profile with intense body and moderate acidity. Ketiara is a female led cooperative established in 2009 by 32 founder members. It now counts almost 2000 small farmers and Ibu Ramah is the chairwoman. Therefore it is not just trading coffee, but also promotes value and passion to celebrate women in the coffee business.*

**BRAZIL  
FAZENDA CALIFORNIA COLD SOUL**

PUNTEGGIO / SCORE 86



**Varietà / Variety:** Obata  
**Lavorazione / Process:** cold soul pulped natural  
**Aroma:** caramello e arancia candita / *caramel and candied orange*  
**Note / Notes:** ananas, uva, agrumi / *pineapple, grapes, citrus fruits*  
**Area:** Jacarezinho, Paraná

**Codce / Code:** 003

Fazenda California si trova a Jacarezinho nella punta nord-orientale dello stato di Paraná. Qui la coltivazione e la lavorazione della frutta del caffè viene portata avanti dal titolare Luiz Roberto Saldanha Rodrigues. I processi naturali Cold Soul sono stati sviluppati da Luiz per conferire al caffè coltivato a bassa quota caratteristiche uniche e insolite mai sperimentate prima da questa regione. L'estrema brillantezza, le spiccate caratteristiche del frutto e la complessità di questo caffè sono dovute al suo particolare processo, in cui le drupe vengono messe a bagno per una notte in acqua fredda nella prima fase del processo di fermentazione. L'idea è che l'acqua fredda dia una condizione di "fermentazione controllata", conferendo al caffè una tazza più pulita e dolce rispetto a un metodo naturale convenzionale. Il processo finisce poi con una lenta essiccazione su letti africani per 25-30 giorni, completando la complessità del processo.

*Fazenda California is located in Jacarezinho in the north-eastern tip of Paraná state. Here the growing and processing of the coffee cherries is carried along by the owner Luiz Roberto Saldanha Rodrigues. Cold Soul natural processes was developed by Luiz to give the coffee grown at low altitude unique and unusual characteristics never experienced before from this region. The extreme brightness, prominent fruit characteristics and complexity of this coffee is due to its particular process where cherries are soaked overnight in cold water in the first stage of the fermentation process. The idea is that the cold water gives a condition of "controlled fermentation", giving the coffee a more clean and sweet cup than a conventional natural. The coffee is then finished off with slow drying on African beds for 25-30 days, completing the complexity of the process.*