

**CIAMEI CAFÉ:** apreciadas mezclas artesanales de alta calidad de café tostado, preparado en el corazón de Roma desde principios de 1900.

La familia Ciamei, desde los primeros años de 1900, prepara con orgullo sus mezclas en el centro histórico de Roma, a pocos pasos del Coliseo. Después de más de cien años de historia, la cuarta generación de la familia Ciamei mantiene su tradición artesanal, siendo a día de hoy la única empresa activa de torrefacción de café en el centro de Roma. El volumen de negocio actual de la empresa es superior a 1 millón de €.

**Calidad de la materia prima:** Ciamei café se dedica principalmente a la búsqueda constante de materias primas, utilizando sólo los mejores orígenes del café en bruto, a través de una selección estricta de granos desde las cosechas, todos de grandes dimensiones (18/20 grados). Las materias primas provienen sólo de productores certificados y se importan principalmente de América Central y del Sur, África del Norte y el Sudeste Asiático. Para fuentes conocidas como el **Santos de Brasil**, el **Java de Indonesia** o el **Kaapy Royal de India**, se añaden constantemente los mejores cafés del año, seleccionados después de cuidadosos controles. Todas las mezclas son acompañadas por la **certificación Fitosanitaria** realizada por su importador de café en bruto, que certifica el origen de los productos y el cumplimiento de las normas sanitarias y de calidad necesarios para la importación.

**Calidad del proceso:** Una vez tostado, el café madura en sacos de yute, una fibra vegetal totalmente natural. Durante este proceso, que se repite como un ritual a lo largo del siglo pasado, la mezcla se refina, liberando todos sus aromas. Los apreciados granos, resultado del proceso, son acogidos en envases de altísima calidad y cuentan con una precisa válvula de desgasificación, lo que permite a la mezcla mantener intactas y preservadas sus calidades organolépticas.

El proceso de producción de café Ciamei está certificado por un organismo de verificación a través de las normas HACCP; toda la cadena de producción cumple con los más altos estándares establecidos por el protocolo HACCP estructurado específicamente para la producción de alimentos de naturaleza artesanal.

**Productos:** Ciamei café produce mezclas de café tostados que hacen uso de una cuidadosa selección de cafés en bruto. Las mezclas Ciamei, obtenidas de la mezcla de estas materias primas, se declinan en tres versiones principales: **Mezcla Bar**, **Mezcla Oro**, **Mezcla Plata**. Todas las mezclas pueden ser envasadas en tamaños de 250g o 1kg, tanto en granos como en café molido.

Una novedad introducida en los últimos años y muy apreciada por una clientela siempre más exigente es el de la **mezcla a medida (Taylor Made)**; el cliente (distribuidor o restaurador) que lo desee puede componer su propia mezcla confiando en su gusto personal, apoyado por supuesto por la experiencia de nuestro experto maestro tostador.

**Distribución en Italia:** a pesar de la hipercompetencia del mercado y de su dimensión artesanal, Ciamei Café sirve a casi 250 tiendas en Roma y en el centro de Italia. La clientela de Ciamei aprecia y demanda un producto gourmet con una investigación cualitativa constante.

**Distribución fuera de Italia:** Desde hace varios años, la empresa exporta sus productos a Alemania, Austria, Suiza, Dinamarca y en

tiempos más recientes se dirige también al mercado de Emiratos Árabes. La exportación se interpreta como una dimensión necesaria a veces para explotar un producto de élite y calidad, dedicándose con cuidado a una clientela más consciente y exigente.

A través de estos productos el cliente alemán, inglés, español.. tiene la posibilidad en su propio País de saborear un café como si estuviese tranquilamente sentado en un Bar en Plaza Navona, Plaza Venezia, Plaza de España, o enfrente de la Fontana de Trevi.

**Sede central:** La empresa "Ciamei Caffé Srl", desde los primeros años de 1900, está ubicada en Roma, en un edificio histórico de la época de Umberto I, en la Calle Emanuele Filiberto, en el barrio de Esquilino, misma zona del Coliseo, de las basílicas de Santa Maria Maggiore, Santa Croce in Gerusalemme y San Giovanni in Laterano y del maravilloso barrio de los foros imperiales.

**Cafetería/Bistrot:** En esta ubicación tan prestigiosa de Roma, Ciamei café está reestructurando y modernizando su cafetería / bistrot con marca única, en estrecho contacto con el Laboratorio de Torrefacción, ofreciendo todos sus productos frescos y artesanales.

Existe además un plan de expansión en otras ciudades italianas y en el extranjero, tanto con puntos propios como con franquicias.