



Selezione Prodotti
Esperten in italianiichen
Likören



Mastri distillatori da quattro generazioni



La storia imprenditoriale della famiglia Caffo risale all'ultimo decennio dell'800, quando Giuseppe Caffo, Mastro Distillatore, classe 1865, iniziò a distillare le vinacce alle pendici del vulcano Etna. Dopo anni di esperienze nel commercio e nella gestione di distillerie, realizzò il proprio sogno rilevando nel 1915 un'antica distilleria in Sicilia a Santa Venerina, con l'intento di dedicarsi alla sua passione e di trasmettere ai figli le conoscenze acquisite. Inizialmente la produzione era basata soprattutto su distillati, alcole e derivati della lavorazione del vino ma, gradualmente, la distilleria Caffo iniziò a produrre e fare conoscere sul mercato alcuni liquori ottenuti da antiche ricette, frutto di pazienti e minuziose ricerche e rielaborazioni. Questi prodotti, frutto di sapienti dosaggi di erbe aromatiche ed officinali, infuse in alcole di ottima qualità, conquistarono immediatamente i favori dei buongustai e della raffinata clientela dell'epoca. L'allora giovanissimo Sebastiano Caffo (1901), iniziò ad apprendere dal padre tutti i segreti del suo antico e nobile mestiere divenendo lui stesso ben presto "Mastro Distillatore", e dimostrando di saper condurre, oltre all'attività di famiglia, anche altre distillerie prese in gestione tra cui quella di S. Paolo di Noto e quella di Castiglione di Sicilia. Nel frattempo anche gli altri "Fratelli Caffo", figli del fondatore, avevano maturato esperienze nel settore essendo

rientrati dopo vent'anni dall'Australia, con l'intento di potenziare l'attività di famiglia. Nasce così la società "Fratelli Caffo - Distillerie di alcole, brandy e tartarici", costituita tra Sebastiano, Santo e Giuseppe Caffo con l'intento di far crescere l'azienda di famiglia acquisendo uno stabilimento esistente in Calabria a Limbadi, località all'epoca famosa per la sua produzione di ottimo vino rosso. La presenza della distilleria su un territorio di grande produzione vinicola consentiva di reperire grandi quantità di materie prime da distillare in loco, sia vinacce fresche che vini, con poca concorrenza rispetto alla Sicilia. Pur rispettando la tradizione artigianale dell'Azienda, i Fratelli Caffo apportarono nel tempo trasformazioni fondamentali alle apparecchiature di distillazione e alla lavorazione dei liquori per ottenere un risultato ottimale. Nel 1966 l'azienda viene totalmente acquisita da Sebastiano Caffo con il figlio Giuseppe Giovanni, che ancora oggi al vertice del gruppo continua la tradizione di famiglia insieme al figlio Sebastiano Giovanni subentrato giovanissimo al nonno. Coniugando esperienza ed innovazione l'attività della distilleria è cresciuta velocemente negli ultimi anni e costituisce oggi il fulcro di un moderno gruppo con filiali anche all'estero. In particolare, è stato costruito un nuovo insediamento produttivo accanto all'antica Distilleria di Limbadi e nel 2006 è stata incorporata una

distilleria esistente in provincia di Udine (Friuli) specializzata nella lavorazione di grappe di alta qualità. Inoltre è stata avviata nel 1999 la Caffo Beverages inc., società di importazione alcolici e vini con sede nel New Jersey (USA) che cura la presenza dei prodotti Caffo in America.

Nel 2001 è nata la Wild Orange Srl che gestisce diverse attività del gruppo tra cui la gestione della rete di vendita costituita da circa 70 agenti e 4 capi area su tutto il territorio nazionale.

È stato realizzato il nuovo stabilimento "Liquirizia Caffo" di Vibo Valentia specializzato nella produzione di pura liquirizia Calabrese con marchio Caffo e con marchio Taitù, e di estratti di piante aromatiche in gran parte coltivate presso l'azienda agricola di proprietà ubicata a Limbadi in località Feudo Montalto, a pochi chilometri dalla Distilleria. Nella stessa azienda agricola vengono coltivate anche due varietà di uva, Sangiovese di Calabria e Gaglioppo, con le quali si ottiene un pregiato vino rosso Calabrese, rispettando l'antica tradizione vinicola di Limbadi.

Ultima in ordine di tempo, la costituzione della società "Caffo Deutschland" con stabile organizzazione a Lipsia in Germania e con l'obiettivo di conquistare il mercato tedesco con i prodotti Caffo e con altre specialità calabresi, grazie ad una rete vendita diretta appositamente creata dallo staff commerciale del gruppo Caffo.

Da sinistra: Il capostipite Giuseppe Caffo (1865)
Mastro Distillatore in Santa Venerina (Ct) Sicilia

I tre fratelli Santo Caffo, Giuseppe Caffo e
Sebastiano Caffo – Matri Distillatori in Sicilia e
Calabria

Giuseppe Giovanni Caffo con il figlio Sebastiano
Giovanni

Von links: Firmengründer Giuseppe Caffo (1865)
Brandmeister in Santa Venerina (CT) Sizilien

Die drei Brüder Santo Caffo, Giuseppe Caffo und
Sebastiano Caffo – Brandmeister in Sizilien und
Kalabrien

Giuseppe Giovanni Caffo mit Sohn Sebastiano
Giovanni Caffo

Brandmeister seit 4 Generationen

1915 übernahm Giuseppe Caffo (1865) eine Brennerei in Santa Venere (Sizilien), nachdem er bereits jahrelang verschiedene Brennereien geleitet hatte. Er hatte vor, diese Brennerei "Tartarica" auf Vordermann zu bringen und die Brennereikunst seinen Söhnen beizubringen. Anfänglich konzentrierte sich die Herstellung auf die Destillatproduktion und die Nebenprodukte aus der Weinkelerei, doch schrittweise führte er die Herstellung von Likören ein, die nach antiken Rezepten, einer minutiösen Nachforschung und Überarbeitung hergestellt wurden. Für diese Erzeugnisse wurden gekonnt dosierte Küchen- und Heilkräuter ausgewählt. Der Erfolg ließ nicht auf sich warten. Die noch jungen Söhne des Giuseppe Caffo wurden in die Tätigkeit eingeführt und leiteten neben dem Familienbetrieb weitere Brennereien in anderen Weinregionen. Der Sohn Sebastiano (1901) machte sich schon bald selbstständig und übernahm eine Brennerei in S. Paolo auf Sizilien. Nach dieser Erfahrung, zwischen den zwei Weltkriegen, leitete er außerdem zusammen mit seinem Bruder Santo eine Brennerei in Castiglione di Sicilia, die Brüder dann in den vierziger Jahren aufkauften. Über Jahre betrieben sie neben dem Familienbetrieb "Distilleria Alcool – Tartarica Caffo Giuseppe fu Venerando" in der Weinlesezeit außerdem den Brennereibetrieb "Distilleria F.lli Caffo", den sie gemeinsam leiteten. Nach jahrelanger Arbeit und Erfahrung wollten sie den großen Schritt wagen, der das Leben der Gebrüder Caffo grundsätzlich verändern sollte. Diese Gelegenheit bot sich, als der dritte Bruder Giuseppe nach zwanzig

Jahren von Australien zurückkehrte. Diesmal ging es nicht um eine saisonbezogene Tätigkeit auf Sizilien, sondern um die Eroberung des Kontinentes, wie das italienische Festland von den Inselbewohnern genannt wurde. Zur Realisierung dieses Projekts bot sich die Übernahme einer bereits tätigen Brennerei in Limbadi in Kalabrien an. Zu jener Zeit war Limbadi durchaus für seine bemerkenswerte Rotweinproduktion und das Keltern der Weintrauben direkt vor Ort bekannt. Das noch handwerklich betriebene Unternehmen erlebte eine grundlegende Veränderung im Bereich der Destillatgerüchenschaften sowie der Herstellung von Likören, was zu ansehnlichem Erfolg führte. Nach wenigen Jahren entschloss sich der Bruder Giuseppe nach Australien zurückzugehen und am Steuer des Betriebs blieben nur noch Sebastiano und dessen Sohn Giuseppe Giovanni. Weitere Verbesserungen im Produktionszyklus sowie im kommerziellen Bereich machten die Brennerei Caffo schon bald zu einer angesehenen Firma. Der Bau von zwei weiteren modernen Produktionswerken ermöglichte innerhalb eines Jahrzehnts, die wachsende Anfrage zu decken, wobei die Firmenphilosophie mit dem Motto "Semper ad Maiora", die auf dem Firmenzeichen zu lesen ist, beibehalten wurde. Das Spitzenzeugnis "Vecchio Amaro del Capo" gehört heute zu den Rang führenden Produkten im Bereich der Kräuterliköre und wird auf nationalem Gebiet bei steigender Anfrage (Quelle Nielsen), aber insbesondere in Süditalien verkauft. Ein weiterer Erfolg kündigte sich mit dem ausschließlich aus Lakritz aus Kalabrien gemachten Lakritzlikör "Liquorice"

an und dank dieses Erzeugnisses entwarf die Brennerei Caffo eine neue Likörkategorie süßer Liköre aus Lakritz, die vor ihrer Entstehung unbekannt war und heute eine ansteigende Tendenz verzeichnet. Heute werden die Erzeugnisse aus dem Hause Caffo in ganz Italien vertrieben und es bestehen internationale Handelsbeziehungen. In den Vereinigten Staaten wurde 1999 die Gesellschaft Caffo Beverages Inc. gegründet, die den Import der Produkte aus dem Hause Caffo und ihren Vertrieb in den Staaten New York und New Jersey abwickelt. In den restlichen Staaten sind die Produkte über Getränkehandlungen zu beziehen. Die Liköre der Brennerei Caffo sind außerdem in den folgenden Ländern erhältlich: in Australien (Alleinvertrieb Leo's Import l.f. – Campbellfield Victoria) – in Kanada (LCBO Ontario) – in verschiedenen europäischen Ländern – in Japan und China. Der Betrieb steht heute unter der Leitung des Giuseppe Giovanni und dessen Sohn Sebastiano Giovanni Caffo. Die damalige Firmenbezeichnung "Distilleria F.lli Caffo" wurde beibehalten und sie zeichnet bereits die vierte Generation des Hauses aus. Die Destille und ihr Markenzeichen stehen für Qualität und Innovation sowie konstante Produktion, die stets auf der Suche nach neuen Produkten ist, die den Stil des italienischen Getränkegenusses vermitteln. "Die Experten der italienischen Liköre" landen endlich auch in Deutschland und dank des Unternehmens "Caffo Deutschland" werden die herrlichen Liköre landesweit vertrieben, sodass alle den ganz besonderen italienischen Geschmack genießen können.

FATTI IL CAPO
GHIACCIATO È FORMIDABILE!

NAT

GHIACCIATO TI CONQUISTA!

PRETENDETELO GHIACCIATO

L'UNICO PIACERE GHIACCIATO!

PRODOTTI CAFFO

Delle oltre 2.000 ricette di liquori ed elixir raccolte o elaborate con passione in circa un secolo dai Caffo, solo alcune sono state messe in produzione e hanno dato vita ad una gamma di prodotti unici che in alcuni casi hanno creato nuove categorie come nel caso di Liquorice, il primo liquore a base di pura liquirizia calabrese inventato dalla Distilleria Caffo e presentato ai consumatori a metà degli anni '90. Prima di allora, nessun liquorista aveva mai elaborato un liquore di sola liquirizia, in quanto la stessa veniva considerata "solo" un ingrediente da usare combinato ad altri (anice, menta, varie erbe amare e aromatiche). La rivoluzionaria idea di Caffo, di creare il primo liquore di pura liquirizia calabrese, si è concretizzata grazie alla fusione tra le conoscenze acquisite in quattro generazioni nel campo degli alcolici e la tradizione calabrese di lavorare la radice in maniera naturale per preservare durante l'estrazione del succo le pregiate caratteristiche organolettiche che la rendono superiore a qualsiasi altra. Liquorice si è imposto subito sul mercato come prodotto novità ma sempre legato alla tradizione, questo grazie al suo ingrediente base, la liquirizia, uno dei prodotti più tipici del territorio calabro. Grazie al packaging elegante e raffinato e al suo gusto unico, oggi Liquorice sta registrando

un successo crescente, riconosciuto già nel 2005 in Germania con la medaglia d'oro al premio ISW Internationaler Spirituosen Wettbewerb. Tra gli altri prodotti Caffo, ricordiamo i liquori a base di Anice poiché rappresentano le prime produzioni dell'azienda insieme alle acquaviti di vino e di vinaccia. Oggi Caffo oltre ai prodotti più diffusi offre un'ampia gamma di liquori naturali e tipici, a base di erbe e agrumi lavorati nei propri stabilimenti.

Tra questi, il Limuni – Liquore ai limoni di Calabria, il Finocchietto Caffo ottenuto da infuso e distillato delle sommità del finocchio selvatico, il Bergamia prodotto con veri frutti di bergamotto calabrese, il Cedro della Riviera liquore a base di infuso di cedro calabrese, l'Indianello il liquore ai fichi d'india, il Solara liquore a base di brandy e distillati di arancia dolce e amara, l'Elisir Arabesh composto da erbe e spezie orientali e tanti altri ottenuti da rielaborazioni di antiche ricette o da nuove proposte del laboratorio interno di R & S.

La preparazione delle infusioni e delle distillazioni delle materie prime aromatiche viene eseguita da personale esperto in tutte le fasi, così come anche la distillazione in proprio delle vinacce dalle quali vengono ricavate pregiate grappe di oltre 10 vitigni diversi nei due stabilimenti di Limbadi (Vibo Valentia) e di Passons Pasion di Prato (Udine).

La Distilleria Caffo è stata premiata con decine di medaglie nei principali concorsi mondiali per le sue grappe e per i suoi liquori, a conferma del rispetto del motto che racchiude la filosofia aziendale: SEMPER AD MAIORA.



VECCHIO AMARO DEL CAPO

Prodotto simbolo della Distilleria Caffo è il Vecchio Amaro del Capo, liquore di erbe di Calabria, frutto di un'antica ricetta calabrese poi rielaborata e migliorata dall'esperienza acquisita dalle quattro generazioni della famiglia Caffo.

Il Vecchio Amaro del Capo racchiude in sé i principi attivi di tante benefiche erbe, fiori, frutti e radici della generosa terra di Calabria, infusi in finissimo alcole, per aiutare la digestione e dare una gradevole sensazione di benessere.

Tra le 29 erbe officinali che compongono l'infuso ne ricordiamo, per le loro proprietà tonico-digestive, alcune molto diffuse in Calabria come l'arancio amaro, l'arancio dolce, la liquirizia, il mandarino, la camomilla e il ginepro.

Il suo gusto gentile ed aromatico ben si adatta anche ai palati più delicati, non abituati agli "Amarissimi" e ricordiamo che come vuole la migliore tradizione calabrese, va bevuto ghiacciato (a -20° C nei caratteristici bicchierini del Capo) per esaltare le caratteristiche delle particolari erbe che lo compongono.

Il Vecchio Amaro del Capo, oggi è tra gli amari più diffusi e venduti in Italia e vanta il primato di essere stato il primo amaro ad essere stato proposto ghiacciato dagli slogan lanciati dall'azienda già a partire dagli anni '70 quando il consumo era principalmente estivo e veniva distribuito solo in Calabria.

Nel 2010 il Vecchio Amaro del Capo è stato l'unico amaro italiano premiato con la medaglia d'oro al concorso mondiale di Bruxelles.

NATURALMENTE GHIACCIATO
L'INIZIO DI UN LUNGO FEELING
IL PIACERE CHE TI SCIOGLE

Caffo Produkte

Von den mehr als 2.000 Rezepten für Liköre und Elixiere die mit Leidenschaft in fast einem Jahrhundert von Caffo gesammelt und weiterverarbeitet wurden, sind nur wenige in Produktion gegangen um eine einzigartige Produktpalette zu kreieren. Einige Produkte waren so einzigartig das sie sogar eine neue Produktsparte eröffneten, wie "Liquorice" der erste Likör aus reiner Lakritze der Mitte der 90er Jahre präsentiert wurde. Vor diesem Zeitpunkt hatte noch keine Destillerie versucht einen reinen Lakritzlikör zu erzeugen da die Lakritze



nur als Zutat galt um mit anderen Kräutern oder Aromen (wie Anis, Minze ect.) gemischt zu werden. Die revolutionäre Idee von Caffo, den ersten Likör aus reiner kalabresischer Lakritze zu schaffen, entstand dank der Erfahrung aus 4 Generationen im Umgang mit Likören und Destillaten und der kalabresischen Tradition die Süßholzwurzel natürlich und schonend zu verarbeiten um während der Extraktion des Saftes die wertvollen organoleptischen Eigenschaften dieser Lakritze zu erhalten. "Liquorice" hat sich sofort als innovatives Produkt auf dem Markt etabliert, aber immer mit der Tradition verbunden, dank des Grundstoffes Lakritze, einer der typischen Produkte der Region Kalabrien. Dank der eleganten und raffinierten Verpackung, seines einzigartigen Geschmacks und dem wachsendem Erfolg ist "Liquorice" im Jahr 2005 in Deutschland mit der Gold Medaille Award beim ISW Internationaler Spirituosen Wettbewerb ausgezeichnet worden.

Heute produziert Caffo viele am Markt etablierte Produkte aber auch viele traditionelle Nischenprodukte die sich durch eine hohe Qualität und eine starke Verbindung mit der Region hervorheben.

Unter diesen sind "Limuni" Zitronenlikör aus Kalabrien, "Finochietto" Infusion und Destillation aus der Spitze des Wildfenchel, Bergamia Produkt aus echten Früchten von Bergamotte aus Kalabrien, "Indianello" Infusion aus Katusfeigen, "Solara" Likör auf Basis von gereiftem Brandy mit Süß- und Bitterorange, "Elixier Arabesb" aus orientalischen Kräutern und Gewürzen und viele andere Spezialitäten.

Die Durchführung von Infusionen und Destillationen aus hochwertigen und aromatischen Rohstoffen werden durch qualifiziertes und geschultes Personal auf allen Stufen der Produktion durchgeführt. In den beiden Werken von Caffo Limbadi (VV) und Passons Pesian di Prato (Udine) werden eine Vielzahl hochwertiger Grappa aus über 10 verschiedenen Rebsorten destilliert. Die Weltweite Anerkennung die Caffo für die Qualität der Edelbrände und Liköre genießt, wurde durch zahlreiche Preise und Medaillen bestätigt, die auch die Firmenphilosophie widerspiegelt: SEMPER AD MAIORA.

VECCHIO AMARO DEL CAPO

Das Spitzenprodukt der Distilleria F.lli Caffo ist der Vecchio Amaro del Capo, Kräuterlikör aus Kalabrien ist ein Ergebnis aus einem alten kalabresischen Rezept das durch die Erfahrung der Familie Caffo aus 4 Generationen überarbeitet und verbessert wurde. Vecchio Amaro del Capo vereint viele wohltuende Kräuter, Blüte, Früchte und Wurzeln der vielfältigen Rohstoffe Kalabriens, die in reinem Alkohol eingelegt hervorragend für die Verdauung sind. Unter den 29 verwendeten Heilkräutern heben sich einige besonders durch die Verdauungsunterstützenden Eigenschaften hervor, wie die in Kalabrien sehr häufigen Süß- und Bitterorgangen, Süßholz, Mandarine, Kamille und Wacholder. Sein Geschmack und sanfter Aroma ist selbst für feine Gaumen die „Amaro“ nicht gewöhnt sind ein Genuß. Vecchio Amaro del Capo wird traditionell tiefgefroren (-20 °C in typischen Amaro del Capo Gläsern) getrunken zur Verbesserung der Eigenschaften von speziellen Kräutern, die es zusammensetzen. Il Vecchio Amaro del Capo, ist heute eine der beliebtesten und meistverkauftesten Bitter in Italien, und gilt als der Erste Amaro der gefroren genossen wird, das bereits in den 70er Jahren die ersten Slogans publiziert wurden. Im Jahr 2010 wurde Vecchio Amaro del Capo als einziger italienische Bitter mit der Gold Medaille beim weltweit anerkannten Concours Mondial de Bruxelles ausgezeichnet.

GHIACCIATO TI CONQUISTA!



BEI -20° SERVIEREN



Vecchio Amaro del Capo[®]™

LIQUORE D'ERBE DI CALABRIA

Kräuterlikör aus Kalabrien



Cod: 001/A-8 70 cl 35% vol ■

Cod: 001/B-6 100 cl 35% vol ■

* Vedi anche la voce Packaging / Verpackungen



■ Vecchio Amaro del Capo mignon

Cod: 001/H-20 contiene 20 bott. da 5 cl · 35% vol / enthält 20 Flaschen, 5 cl · 35% vol.

Limoncino dell'Isola

Cod: 057/R-6 · 100 cl · 30% vol

Preparato rispettando la tradizionale ricetta del sud Italia, con l'infuso di scorze dei migliori limoni calabresi appena raccolti, il Limoncino dell'Isola è un liquore unico e ricercato che, grazie all'abilità dei liquoristi e alla qualità delle materie prime esclusivamente naturali, riesce a soddisfare tutti i consumatori rendendolo l'ideale digestivo dopo un pranzo mediterraneo ed un ottimo ingrediente per personalizzare Long drink e cocktails. Servire ghiacciato -20°C.

Limoncino wird unter Beachtung des traditionellen süditalienischen Rezepts gemacht. Er ist ein erlesener Likör, der aus dem Ansetzen der besten Zitronenschalen von kalabrischen, frisch geernteten Zitronen in Alkohol hergestellt wird. Der Zitronenlikör dell'Isola ist ein einmaliger und erlesener Likör, der dank der kompetenten Zubereitung und der vorzüglichen Qualität der natürlichen Zutaten zu einem beliebten Schlückchen sowie zu einem idealen Verdauungsförderer wird. Man sollte ihn nach einem reichhaltigen Essen pur reichen, oder unter Longdrinks und Cocktails mischen. Pur wird er eiskalt getrunken. (-20 °C).



Sambuca Secolare

Cod: 002/A-6 · 100 cl · 42% vol
Cod: 002/C-8 · 50 cl · 42% vol

La Sgnape dal Fogolar Stravecchia è una grappa che nasce dalla selezione di pregiati distillati di vinaccia, lasciati maturare naturalmente in fusti di rovere per oltre 18 mesi. L'invecchiamento conferisce a questo prezioso distillato un colore ambrato e un aroma morbido, ma deciso, tipico della tradizione friulana.

Der Holunderlikör ist ein typisch italienisches Erzeugnis, das ursprünglich aus Südtalien stammt, aber dann im letzten Jahrhundert weltweit bekannt wurde und bei Gourmets und Kennern allgemein Anklang findet. Für die Herstellung des Holunderlikörs bezieht man sich auf alte Rezepte, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Die Brennerei Caffo darf sich durchaus eines gewissen Ansehens für den Sambuca Secolare rühmen, der ein Aroma vergangener Zeiten hat, da er nur aus natürlichen und unverfälschten Zutaten hergestellt ist.



Limuni

Cod: 353/A-8 · 50 cl · 28% vol

Limuni, il Limoncello del Sud è ottenuto dall'infusione alcolica di scorze di limoni non trattati, maturati sotto il caldo sole della Calabria.

I limoni, provenienti da aziende agricole ubicate nelle vicinanze della Distilleria Caffo, vengono lavorati lo stesso giorno della raccolta.

Per ottenere l'infuso del Limuni è utilizzata solamente la parte più aromatica del frutto cioè la parte gialla della scorza (epicarpo) infusa in alcole neutro.

Caffo hat die besten Zitronen Kalabriens entleert! Alle die noch nicht so recht wissen, ob sie Limoncello lieben oder nicht, sollten sich vor der Antwort mal ganz gemütlich hinsetzen und ein Gläschen eisgekühlten Limuni schlürfen. Einen echten Limoncello aus dem Süden kann man nur so entdecken.



Finocchietto

Cod: 354/A-8 · 50 cl · 28% vol

Il Finocchietto è un liquore completamente naturale che nasce da un'antica ricetta artigianale che prevede l'infusione di semi di finocchietto selvatico e di altre parti della pianta. I Caffo grazie alla loro conoscenza secolare dell'arte liquoristica e distillatoria, sono riusciti a migliorare la ricetta tradizionale aggiungendo all'infuso dei semi anche il distillato della stessa pianta da loro elaborato, ottenendo così un liquore dalla fragranza e dal gusto ineguagliabili. Per questo il Finocchietto Caffo è il liquore diverso!

Der Finocchietto ist ein komplett natürlicher Likör, der nach einem alten Hausrezept hergestellt ist und bei dem Samen sowie andere Teile des wilden Fenchels in Alkohol eingelegt, benutzt werden. Der Brennerei „Caffo“ ist es gelungen, dank der langjährigen Erfahrung, das herkömmliche Rezept noch zu verbessern, indem sie den in Alkohol eingelegten Fenchelsamen den von Caffo zubereiteten Brantwein aus der wilden Fenchelpflanze beigefügt hat. Auf diesem Weg ist ein vollaromatischer Brantwein von unvergleichlichem Geschmack entstanden. Und deshalb ist der Finocchietto von Caffo DER GANZ ANDERE LIKÖR!





Liquorice[®]

L'ORIGINALE LIQUORE DI PURA LIQUIRIZIA CALABRESE.
DER ORIGINALE LAKRITZLIKÖR AUS KALABRIEN

La natura ha dato alla liquiritzia il meglio di sé, infatti fin dall'antichità sono conosciuti i principi attivi e il gusto dolce e piacevole della sua radice. È riconosciuto che schiarisce la voce, salva l'alito e la gola e ha proprietà espettorante, emolliente, antisettica, antiflogistica e anticarie. È anche presente in varie ricette afrodisiache e nel Kama-Sutra. Era usata dagli alchimisti di un tempo nelle pozioni medicamentose. È oggi apprezzata da tutti come caramella naturale e salutare, e ha anche uno spirito: Liquorice. La Distilleria Caffo è stata la prima azienda a produrre un "liquore di pura liquiritzia calabrese", creando un prodotto unico e inimitabile, per questo oggi solo Liquorice Caffo è "L'originale liquore di pura liquiritzia calabrese", ...assaggiare per credere!

Die Natur hat die Lakritzwurzel mit den besten Eigenschaften versehen und deshalb sind ihre heilsamen Wirkungen sowie ihr süßer und lieblicher Geschmack schon seit der Antike bekannt und beliebt. Die Brenneri Caffo erfand als erste den Likör aus reiner kalabrischer Lakritz, indem sie ein unverwechselbares und einmaliges Produkt herstellte. Der originale Lakritzlikör aus Kalabrien heißt deshalb "Liquorice von Caffo" ... Sie sollten ihn probieren!



■ Cod: 059/V-6 50 cl 27% vol
* Vedi anche la voce Packaging - Verpackungen

■ Liquorice mignon
Cod: 059/ESP-30 contiene 30 bott. da 3 cl · 27% vol / enthält 30 Flaschen 3 cl · 27% vol.

MEZZODÌ

L'APERITIVO ITALIANO

Cod: 021/A-6 · 100 cl · 15% vol

Mezzodì è un aperitivo versatile, a base di preziose erbe aromatiche e di succosi agrumi italiani. Il suo gusto lo rende la base ideale per la creazione di innumerevoli cocktail.

Ecco tre proposte:

- “Mezzo-Spritz” fatto al 50% di Mezzodì e al 50% di prosecco.
- “Mezzo-soda” dove il liquore aperitivo di Caffo incontra il 50% di soda.
- “Mezzo Tonic” mix in parti uguali di Mezzodì e tonic water.

Mezzodì ist ein Aperitiv aus kalabresischen Zitrusfrüchten und Kräuterinfusion, das den Geschmack des Südens niederspiegelt. Einer der wenigen Aperitive auf komplett natürlicher Basis. Ein perfekter Grundstein für zahlreiche schmackhafte Cocktails.

Hier drei Vorschläge:

- “Mezzo-Spritz” 50% Mezzodì mit 50% Prosecco
- “Mezzo-Soda” 50% Mezzodì mit 50% Soda
- “Mezzo-Tonic” 50% Mezzodì mit 50% Tonicwater

DER 100% NATÜRLICHE SPRIZZ

OHNE KÜNSTLICHE FARBSTOFFE ★

OHNE KÜNSTLICHE AROMEN ★



Anisette di Calabria

Cod: 064/B-8 · 50 cl · 30% vol

L'Anisette di Calabria è un fine liquore dolce che veniva prodotto già negli anni 50 dai Fratelli Caffo nella propria Distilleria. Ancora oggi è ottenuto distillando in un antico alambicco di rame i semi e le sommità di due varietà di anice che, unite a rare spezie, gli conferiscono un aroma inimitabile.

Die Anisette di Calabria ist ein fein, süßer Likör, der bereits in den 50 Jahren von den Caffo's in seiner eigenen Brennerei hergestellt wurde.

Auch heute noch wird er aus den Samen und Spitzen von zweierlei Anissorten in einem alten Kupferkessel destilliert. Welche, mit seltenen Gewürzen gemischt, einen unschlagbaren Geschmack ergeben.



Bergamia

Cod: 061/B-8 · 50 cl · 30% vol

BergaMia è un liquore ottenuto dal Bergamotto (Citrus bergamia risso) un agrume che cresce solo in Calabria. Il profumo di questo frutto è inconfondibile e sono ormai riconosciute le sue proprietà terapeutiche già oggetto di studio in Calabria fin dal 1700. BergaMia è un fine liquore dolce che racchiude il profumo e la fragranza dei migliori frutti appena raccolti.

Die Bergamotte (Citrus bergamia risso) gehört zu den endemischen, in Kalabrien wachsenden Zitrusfrüchten. Die Bergamotte verleiht Getränken einen unverwechselbaren Geschmack und ihre wertvollen Eigenschaften sind in Kalabrien seit dem 17. Jahrhundert bekannt. Dieser klassische Rosolio Bergamia Bergamottenlikör ist süßlich und besitzt einen ganz besonderen Geschmack, aus dem der Duft der besten frisch geernteten Früchte hervorgeht.



Nocino del Monte Poro

Cod: 007/A-6 · 50 cl · 35% vol

Il Nocino del Monte Poro è prodotto utilizzando noci verdi di Calabria raccolte nel mese di giugno, rispettando l'antica ricetta tradizionale che prevede anche l'uso di preziose spezie ed un lungo periodo di stagionatura dell'infuso alcolico. Tra le tante credenze popolari legate a questo delizioso liquore, in particolare è da ricordare il legame con le Streghe che sotto l'albero delle noci organizzavano i loro magici sabba, e l'usanza di raccogliere le noci verdi il 24 giugno, giorno favorevole alla nascita degli alchimisti.

Der "Nocino" vom Monte Poro wird aus den noch grünen bereits im Juni geernteten Walnüssen aus Kalabrien hergestellt. Laut eines alten überlieferten Rezeptes werden die Nüsse mit edlen Gewürzen angereichert und einer langen Ansetzzeit in Alkohol unterzogen. Dieser köstliche Walnusslikör ist eng mit Sagen und Legenden verbunden. Besondere Beachtung verdient die Verbindung zu den Hexen, die nur unter Nussbäumen ihren Hexensabbat vollzogen haben sollen. Auch sollte die Wahl des Erntetages nicht vergessen werden, der für den 24. Juni anberaumt ist, ein Datum, das an die alten Alchimisten erinnert.



Mirto

Cod: 060/A-6 · 50 cl · 30% vol

Il Gran liquore di Mirto è prodotto utilizzando le bacche fresche dell'arbusto caro ai poeti, che da sempre è simbolo di gloria e di amore felice. Tale arbusto cresce spontaneamente nelle regioni del Mediterraneo, ed è conosciuto fin dall'antichità; infatti, viene ricordato nell'Antico Testamento, che veniva utilizzato per intrecciare ghirlande destinate alle giovani donne d'Israele quando si sposavano. Questo liquore ottenuto dalla macerazione delle bacche di mirto fresche è un ratafià naturale, ottimo da gustare dopo pranzo e da offrire ad ospiti raffinati nelle migliori occasioni. Il "Ratafià dei Poeti" è confezionato in una bellissima bottiglia serigrafata e sigillata con cerallacca. Si consiglia di servire ghiacciato.

Für die Herstellung dieses Myrthenlikörs werden die frischen Beeren direkt vom Myrthenstrauch geerntet. Der Myrthenstrauch gilt unter den Poeten als Wahrzeichen für Ruhm und ewige Liebe und wächst wild in den Mittelmeerregionen. Die Myrthe ist seit der Antike bekannt und findet selbst in der Bibel Erwähnung, da die Zweige des Myrthenstrauchs zu Brautkränzen für die jungen Bräute Israels gewunden wurden. Der Likör wird durch das Ansetzen der frischen Myrthebeeren in Alkohol erzeugt und ist ein natürliches Getränk, das man einem besonderen Gast nach einem schlemmenden Mahl anbietet. Der "Poetenlikör" aus Myrthe ist in einer wunderschönen einzeln signierten Flasche mit Sigellackverschluss abgefüllt.



Perfetta Armonia

Crema di limoni Zitronencreme

Cod: 070/A-6 · 50 cl · 17% vol

Questo delizioso liquore naturale è ottenuto dalla "Perfetta Armonia" tra la panna fresca e l'infuso delle scorze dei migliori limoni maturati sotto il caldo sole della Calabria.

Zitronencreme Likör Dieser köstliche natürliche Likör "perfekte Harmonie" besteht aus frischer Sahne und dem Ansetzen in Alkohol der besten Zitronenschalen. Die hierzu verwendeten Zitronen stammen aus dem sonnenverwöhnten Kalabrien.



Perfetta Armonia

Crema di mandorle Mandelcreme

Cod: 071/A-6 · 50 cl · 17% vol

Questo delizioso liquore naturale è ottenuto dalla "Perfetta Armonia" tra la panna fresca e le mandorle dolci arricchite dalle spezie più preziose.

Mandelcreme Likör Dieser köstliche natürliche Likör "perfekte Harmonie" besteht aus frischer Sahne und süßen Mandeln, die mit edlen Gewürzen angereichert sind.



Caffo Solara

Cod: 053/A-12 · 70 cl · 40% vol

Solara è un pregiato liquore dolce e aromatico a base di brandy invecchiato in fusti di rovere.

Ogni sorso di Solara racchiude la fragranza delle migliori arance dolci e amare che crescono baciati dal sole del sud Italia.

Solara è un liquore versatile che si può consumare liscio, on the rocks, o come ingrediente principale per i migliori cocktails agli agrumi.

Caffo Solara ist ein hervorragender Likör welcher auf der gleichen aromatischen Basis wie Brandy in Eichenfässern gelagert wird. Jeder Schluck enthält den süßen Duft und lieblichen Geschmack der Orangen die unter der Sonne Süditaliens gereift sind. Solara ist ein vielseitiger Likör, der entweder auf Eis zu genießen ist oder auch für die Zubereitung von Cocktails genutzt werden kann.



Elisir Arabesh

Cod: 050/A-6 · 70 cl · 38% vol

L'Elisir Arabesh è dedicato alle comunità degli Arbëreshë (italo-albanesi) che fuggendo dall'occupazione Turca Ottomana si stabilirono nel XV secolo nel meridione d'Italia, in particolare in Calabria e Sicilia. La sua antica ricetta racchiude in sé i segreti di preziose erbe e spezie orientali. Elisir Arabesh si può gustare liscio o in fantasiosi cocktails. È un eccezionale correttivo del caffè. Da un tocco unico, inconfondibile, a dolci, frutta e gelati affogati. Arabesh. Un sorso di fascino orientale.

Arabesh - Elisir Orientale Sein altes Rezept kombiniert die wertvollen Geheimnisse von Kräutern und orientalischen Gewürzen. Elisir Arabesh kann pur oder in ausgefallenen Cocktails genossen werden. Es gibt eine einzigartige Note zu Kuchen, Früchten und Eis. Arabesh - Ein Schluck orientalischen Charme.



Mixability

Polo Lux

Polo Lux Wodka aus reinem Weizen erhält man durch die Vakuumdestillation mit zweifachem Effekt und Hydrosselektionsprozess, Rektifikation und Entmethylierung. Alle Frucht Varianten von Polo Lux sind eine Liaison aus unserem hervorragenden Wodka mit natürlichen Aromen aus echten Fruchtsäften.



**Polo Lux
Dry Vodka**

Cod: 950/A-6
100 cl · 40% vol



**Polo Lux
Vodka & Peach**

Cod: 951/A-6
100 cl · 28% vol



**Polo Lux
Vodka & Peppermint**

Cod: 952/A-6
100 cl · 28% vol



Minibrick Polo Lux

Cod: 960/ESP 84
contiene 42 mini-brick 25 ml
contains 42 mini-brick 25 ml



**Polo Lux
Vodka & Strawberry**

Cod: 953/A-6
100 cl · 28% vol



**Polo Lux
Vodka & Melon**

Cod: 954/A-6
100 cl · 28% vol



**Polo Lux
Vodka & Lemon**

Cod: 955/A-6
100 cl · 28% vol



Meridie • Grappa aus Kalabrien

Grappa di Greco

Cod: 080/A-6 • 50 cl • 42% vol

È una raffinata acquavite ottenuta dalla distillazione di pregiate vinacce, provenienti da un'antica qualità di vite di origine greca, impiantata nel meridione d'Italia in epoca remota. Il suo gusto dolce e aromatico e la sua scrupolosa lavorazione, fanno di questo prezioso distillato un omaggio alla nostra terra un tempo definita Magna Grecia.

Grappa di Greco ist ein verfeinerter Weinbrand, der aus der Brantweinbrennerei einer kostbaren Traubensorte hergestellt wird. Es handelt sich hierbei um eine Traubensorte, die die Griechen in der Antike nach Süditalien brachten, deshalb der Beiname "Greco". Der süsse und aromatische Geschmack sowie eine gewissenhaftige Zubereitung lassen diesen Grappa zu einer Ehrebrühtung unseres Landes werden, das einst zu "Magna Graecia".



Grappa Caffo

Cod: 084/A-6 • 70 cl • 40% vol
Cod: 084/R-6 • 100 cl • 40% vol

La grappa Caffo proviene da un raffinato bouquet di vinacce pregiate selezionate con cura e distillate a vapore. Il suo gusto deciso e generoso possiede tutte le qualità per soddisfare anche gli intenditori più esigenti.

Grappa Caffo " besteht aus einem raffinierten Bouquet der besten Traubensorten, die nach einer sorgfältigen Auslese unter Dampf destilliert werden. Sein köstlicher und charaktervoller Geschmack besitzt alle Qualitäten, selbst einen Feinschmecker zu überzeugen.



Grappapepe

Cod: 086/A-6 • 50 cl • 42% vol

Grappapepe è stata la prima grappa al peperoncino ad essere lanciata sul mercato. Questa specialità deriva dal più noto condimento tipico della cucina calabrese. Utilizzato in giuste dosi il peperoncino ha la proprietà di stimolare e normalizzare i processi digestivi. Grappapepe: gradi piccanti per gusti forti!

Der kalabrische Brantwein "Grappapepe" enthält das in Kalabrien allseits bekannte Küchengewürz Peperoncino (rote Chilipaprika), das im Weinbrand erlesener Weinsorten angesetzt wird. Benutzt man den Peperoncino in den richtigen Mengen, regt er die Verdauung an und beruhigt die Digestion. Die spezielle Flasche, in der eine ganze Paprikaschote enthalten ist, macht diesen Brantwein außerdem zu einem geeigneten Geschenk. Grappapepe eignet sich auch als Gewürzmittel für schmackhafte Gerichte. Kennern empfehlen wir diesen "pikanten" Schluck als Abschluss eines üppigen Mahls



Grappizia

Cod: 085/A-6 • 50 cl • 42% vol

La grappa alla liquirizia di Calabria è ottenuta dall'infusione della dolce radice in una corposa acquavite. Le salutari proprietà della liquirizia sono conosciute fin dall'antichità, quando veniva utilizzata in pozioni ed elisir, per alleviare bruciori di stomaco e mal di gola, o anche come afrodisiaco.

Grappizia ist ein Lakritzschnaps, der aus dem Ansetzen der süsslichen Lakritzwurzel "liquirizia cordana" aus Kalabrien in Alkohol hergestellt wird. Seit der Antike sind die heilsamen Eigenschaften von Lakritze bekannt, die damals bereits in der Arznei und zur Zubereitung von Elisieren verwendet wurde, um Magenverstimmungen und Heiserkeit zu kurieren. Zur Förderung der Verdauung reicht man ihn pur nach dem Essen.





Grappa aus Friaul

BIS è una linea di grappe "Bivittigno" create dai Mastri Distillatori Caffo associando i distillati di due pregiati vitigni che si completano a vicenda, in modo da ottenere un blend armonico. La selezione dei due distillati in base alle loro peculiarità organolettiche e l'ottimale proporzione tra gli stessi, rendono le grappe BIS acquaviti di qualità superiore.

Bis ist eine Linie von Grappa "Bivittigno" die von den Brandmeistern Caffo geschaffen wurde, in dem zwei wertvolle Rebsorten die sich gegenseitig ergänzen und vervollständigen zu einem aromatischen Blend zusammengefügt werden. Die Suche nach diesen zwei Destillaten auf Grund ihrer organoleptischen Eigenschaften und ein optimales Verhältnis zwischen den Gleichen, machen die Grappa Bis zu Aquaviti von hoher Qualität.

Bis

Grappa bivittigno di Pinot & Chardonnay

Cod: 970/A-6 · 70 cl · 40% vol

Pinot di Caffo, dal bouquet intrigante dove ai fiori di acacia e ginestra seguono note di mela, agrumi dolce e nocciola, con retrogusto leggermente speziato e salino. Distillato da vinacce provenienti dal Collio Friulano, dai Colli orientali del Friuli e dalla Grave del Friuli. Chardonnay di Caffo, gradevolmente aromatico con profumi floreali freschi, fine stonore erbaceo, note di mela golden e crosta di pane appena sfornato, morbido, armonico al gusto. Distillato dalle pregiate vinacce di particolari zone del Friuli da sempre evocate alla produzione di nobilissimi vini.

Die edle Grappa Caffo BIS Pinot & Chardonnay wird mit einer sehr langsamen Dampfdestillation gewonnen. Die beiden Rebsorten werden jeder für sich destilliert und am Ende zu einem einzigartigem Produkt zusammengefügt. Der faszinierende Bouquet von Pinot erinnert an Akazienblüten und Ginster gefolgt von verschiedenen Noten bestehend aus Äpfeln, Zitrus- und Haselnusskuchen wodurch der Abgang würzig und leicht salzig ist. Der Chardonnay besitzt einen angenehm aromatischen Duft nach Blumen und ebenfalls einen Hauch von goldenen Äpfeln und frisch gebackener Brotkruste wodurch der einmalige und harmonische Geschmack hervorgehoben wird.



Bis

Grappa bivittigno di Cabernet & Sauvignon

Cod: 971/A-6 · 70 cl · 40% vol

Cabernet di Caffo, dal profumo di frutti di sottobosco con sfumature speziate lievemente erbacee e dal gusto intenso, vigoroso, asciutto. Ottenuto da vinacce di uve Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon coltivate nelle zone del Collio Friulano, dai Colli orientali del Friuli e dalla Grave del Friuli. Sauvignon di Caffo, gradevolmente aromatico con note agrumate di pompelmo, frutta esotica, peperone giallo, salvia e sentori balsamici, fragrante con finale piacevolmente amarognolo. Le vinacce provengono dalle rinomate zone del Collio, dei Colli orientali del Friuli e dell'Isonzo.

Die edle Grappa Caffo BIS Cabernet & Sauvignon wird mit einer sehr langsamen Dampfdestillation gewonnen. Die beiden Rebsorten werden jeder für sich destilliert und am Ende zu einem einzigartigem Produkt zusammengefügt. Der Bouquet von Cabernet erinnert an den Duft von Obst mit würzigen Nuancen. Der Geschmack ist leicht grasig, intensiv sowie kräftig und trocken. Der Sauvignon sticht hervor durch sein angenehm aromatischen Noten welche sich aus Zitrusfrüchten, Grapefruit, tropischen Früchten, gelbe Paprika, Salbei und Balsamico zusammensetzt und somit ein angenehmes Aroma erzeugt und im Abgang eine geschmackvolle bittere Note hat.



Vecchia Grappa Caffo

Cod: 092/A-6 · 70 cl · 40% vol

La Vecchia Grappa Caffo è il risultato di oltre un secolo di esperienza nel campo della distillazione. Il suo metodo di lavorazione prevede una lenta distillazione a vapore di pregiate vinacce italiane e il successivo invecchiamento del prezioso distillato in fusti di rovere.

Bei der Vecchia Grappa Caffo, steht die Qualität wie bei allen Produkten der Destillerie Caffo immer an erster Stelle. Die genaue Selektion der Trester, direkt bei den Kellermeistern zeigen die Sensibilität und das Verständnis, die besten und frischesten Rohstoffe zu finden und zu verarbeiten. Im Fall der Vecchia Grappa Caffo kommen die meisten Trester aus Kalabrien und setzen sich zu 65% aus Rotweintrester (Refosco, Pinot noir, Cabernet) und zu 35% aus Weissweintrester (Chardonnay, Pinot Grigio) zusammen. Nach der Vinifizierung der jeweiligen Trester werden diese nach Udine in Friaul gebracht wo sie schnellstmöglich destilliert werden. Der Grappa präsentiert sich in goldenen Farben und geschmacklich setzt er sich durch den leichten Röst- sowie Karamellschmack durch. Der Duft erinnert sehr an Zedernholz, Honig und Vanille.



Sgnape dal Fogolâr Stravecchia

Cod: 903/A-6 · 70 cl · 45% vol

La Sgnape dal Fogolâr Stravecchia è una grappa che nasce dalla selezione di pregiati distillati di vinaccia, lasciati maturare naturalmente in fusti di rovere per oltre 18 mesi. L'invecchiamento conferisce a questo prezioso distillato un colore ambrato e un aroma morbido, ma deciso, tipico della tradizione friulana.

Der Sgnape der Fogolâr Stravecchia ist eine Grappa der seinen Ursprung in der Auswahl reiferer Tresterdestillate hat, die in Eichenfässern mehr als 18 Monate natürlich reifen. Der Alterungsprozess verleiht diesem edlen Destillat eine bernsteinfarbene Nuance und ein liebliches, aber betontes Aroma, ganz typisch für die friulanische Tradition.



Grappa aus Friaul

Grappa Friûlia

Cod: 902/A-6 · 100 cl · 41% vol

Grappa dal gusto morbido e vellutato, gradevolmente aromatica con profumi floreali e fine nota erbacea. È il risultato di un'attenta selezione e successivo blend delle migliori partite di grappa ottenute dalla distillazione di vinacce da uve a bacca bianca e bacca rossa di diverse varietà.

Ein samtig weicher Grappa welcher angenehm aromatisch mit floralen Aromen und einer fein keratigen Note hervorrage. Grappa Friûlia ist das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl und anschließende Zusammenfügung aus den Treestern von weißen und roten Trauben verschiedener Sorten.



Fri

Grappa invecchiata
in fusti di rovere
In Eichenfässer gereifter Grappa

Cod: 943/A-6 · 50 cl · 41% vol

Dopo oltre dodici mesi di invecchiamento in botti di rovere la parte migliore dello "spirito" di pregiate vinacce diventa Fri selezione 12 mesi. Grappa dal colore ambrato con riflessi dorati, elegante e persistente, con retrogusto di spezie, vaniglia e cioccolato.

Nach einer mehr als zwölfmonatigen Lagerung in Eichenfässern wird der beste Teil des „Geistes“ aus den erlesenen Treestern zum Fri Auslese 12



Sgnape dal Fogolâr

Grappa friulana

Cod: 901A-6 · 70 cl · 45% vol

Grappa morbida, dolce e delicata, ma con una notevole ricchezza e complessità aromatica, fruttata e spiccatamente floreale, offre piacevoli sensazioni al palato. Le vinacce di Cabernet, Chardonnay, Sauvignon e piccole, selezionate, partite di altri vitigni, utilizzate per la produzione di questa grappa, provengono dalle zone del Collio e dei Colli Orientali del Friuli da sempre rinomate per la produzione di grandi vini.

Nach der Auslese der besten Grappasorten der einzelnen Weingärten vermischen die Brennmeister diese in geeigneten Portionen untereinander, sodass ein edles, feines Produkt mit einem abgerundeten Bukett entsteht. Im Einzelnen werden zur Herstellung in der 45 Grad Version des SGNAPE DAL FOGOLÂR die folgenden Weinsorten genommen; Cabernet, Chardonnay, Sauvignon und kleine Mengen ortsansässiger Weinsorten des Friaul.



Sgnape dal Fogolâr
alambicco

Grappa Friulana

Cod: 901/C -6 · 50 cl · 45% vol



Grappa aus Friaul

Grazie al lavoro dei nostri esperti Mastri Distillatori capaci di “liberare” la parte migliore dello “spirito” di pregiate vinacce, nasce la collezione di monovitigni Fri. Grappe uniche per momenti unici.

Dank der Arbeit unserer erfahrene Brandmeister die es schaffen den “Geist” aus den besten und wertvollsten Treestern zu „befreien“, ergibt sich Verbindung zu „Monovitigni Fri“ Spirito Libero. Einzigartige Grappa für einzigartige Momente.



Fri
Grappa di monovitigno
Pinot grigio

Cod: 911/A-6 · 50 cl · 41% vol



Fri
Grappa di monovitigno
Garganega

Cod: 912/A-6 · 50 cl · 41% vol



Fri
Grappa di monovitigno
Chardonnay

Cod: 914/A-6 · 50 cl · 41% vol



Fri
Grappa di monovitigno
Cabernet

Cod: 915/A-6 · 50 cl · 41% vol



Grappa aus Friaul



Fri
Grappa di monovitigno
Refosco

Cod: 916/A-6 · 50 cl · 41% vol



Fri
Grappa di monovitigno
Merlot

Cod: 917/A-6 · 50 cl · 41% vol



Fri
Grappa di monovitigno
Prosecco

Cod: 921/A-6 · 50 cl · 41% vol



Fri
Grappa di monovitigno
Müller Thurgau

Cod: 928/A-6 · 50 cl · 41% vol



Mixability



Appeal

Cod: 351/A-6 · 50 cl · 28% vol



Cascarón

Cod: 352/A-6 · 50 cl · 28% vol



Dry Gin

Cod: 013/A-6 · 100 cl · 42% vol



Sciropi / Sirup



Sciropo al latte di mandorle
Mandelmilchsirup

Cod: 201/A-6 · 150 cl
Cod: 201/B-12 · 70 cl
Cod: 201/C-20 · 50 cl



Sciropo d' amarena
Sauerkirschsirup

Cod: 211/A-6 · 150 cl
Cod: 211/b-12 · 70 cl



Sciropo di menta
Pfefferminz sirup

Cod: 212/A-6 · 150 cl
Cod: 212/B-6 · 70 cl



Packaging



Vecchio Amaro del Capo

Cod: 001/D-8 · 1 bottiglia con confezione / 1 Flasche mit Verpackung

Cod: 001/C-10 · 1 bottiglia con confezione + 2 bicchieri
1 Flasche mit Verpackung + 2 Gläser

Grappepe

Cod: 086/C-6

Grappizia

Cod: 085/C-6



Cassetta in legno Stravecchia

Cod: 903/D-6
contiene una bottiglia



Cassetta in legno liquori Holzkiste Likör

Cod: CONF/MIX
contiene due bottiglie
contains two bottles



Cassetta in legno grappe Holzkiste grappa

Cod: 910/CONF
contiene due bottiglie
contains two bottles



Liquirizia / Lakritze

La liquirizia (*Glycyrrhiza glabra*) è una pianta spontanea, della quale si utilizzano le radici e gli stoloni di almeno tre anni, per ottenere deliziosi prodotti. La varietà che cresce in Calabria (liquirizia Cordara), grazie anche alle favorevoli condizioni climatiche e ai terreni adatti, è da sempre considerata la migliore del mondo.

Gli usi della liquirizia sono molteplici, infatti da secoli la dolce radice viene "succhiata" tal quale, o dopo opportune lavorazioni per l'estrazione del succo viene largamente impiegata per l'ottenimento di caramelle, per l'aromatizzazione di alcuni tipi di birra scura, nella concia dei tabacchi o tra gli ingredienti presenti nelle più antiche formule di elixir e di liquori. In particolare, il primo liquore di liquirizia di Calabria, è stato creato da Caffo che ancora oggi detiene la leadership qualitativa della categoria grazie all'ormai famoso

Liquorice Caffo.

Gli erboristi Caffo, esperti in preparazione di estratti, liquori ed elixir da ben 4 generazioni hanno deciso di valorizzare la preziosa pianta calabrese con una linea di prodotti naturali ottenuti coniugando le attuali tecnologie con

i metodi tradizionali di lavorazione, in modo da ottimizzare la qualità del prodotto finito. La liquirizia Caffo, si distingue oltre che per le qualità intrinseche superiori della dolce radice calabrese, per il metodo di lavorazione naturale volto a preservare le caratteristiche organolettiche del succo.

Ancora oggi, come trecento anni fa, il metodo "calabrese" di estrazione del succo di liquirizia prevede l'utilizzo di sola acqua calda senza aggiunta di alcun solvente o di additivi chimici. Le radici finemente tranciate e macinate, vengono infuse in acqua calda il tempo necessario per cedere il prezioso succo. Successivamente con appositi separatori, vengono allontanati i residui solidi e si procede alla concentrazione per evaporazione fino all'ottenimento di una pasta di liquirizia che viene portata alla concentrazione voluta in appositi cuocitori. L'estratto così ottenuto viene avviato agli estrusori ove avviene la trafilatura, oppure viene trasformato in pani destinati agli altri usi industriali.

Le ultime operazioni consistono nell'asciugatura del prodotto in appositi forni a bassa temperatura, in modo da ridurre gradualmente la percentuale di umidità e nella lucidatura finale che avviene con getti di vapore. Tutti i procedimenti approvati da Caffo rispettano il disciplinare di produzione della liquirizia di Calabria D.O.P. e consentono l'ottenimento di un prodotto naturale di altissima qualità, che non contiene zuccheri aggiunti, coloranti o additivi.



Taitù - liquirizia pura
Reine Lakritze aus Kalabrien
Cod: 992/A · 40 gr

Taitù - liquirizia alla menta
warze Anis Aus der Sila (Kalbrien)
Cod: 993/A · 40 gr

Taitù - liquirizia all'anice
Reine Lakritze aus Kalabrien mit Pfeffermint
Cod: 994/A · 40 gr



Taitù sport
liquirizia pura
Reine Lakritze
Cod: 992/B · 20 gr

Taitù sport
liquirizia alla menta
Anis
Cod: 993/B · 20 gr

Taitù sport
liquirizia all'anice
Pfeffermint
Cod: 994/B · 20 gr

Taitù sport
liquirizia agli agrumi
Zitrusfrüchte
Cod: 995/B · 20 gr

Süßholz (Glycyrrhiza glabra) ist eine Wildpflanze, deren Wurzeln und Ausläufer von mindestens drei Jahren einsetzen werden, um leckere Produkte zu erhalten. Die Vielfalt in Kalabrien angebaute Lakritze Cordara, ist dank der günstigen klimatischen Bedingungen und des geeigneten Boden, seit jeher als die beste der Welt betrachtet.

Die Verwendung von Lakritze ist vielseitig, seit Jahrhunderten wird die süße Wurzel, nach entsprechender Verarbeitung für die Herstellung von Süßigkeiten verwendet, für das Aromatisieren von einigen Dunklen Bieren und Tabak oder als Zutaten in den ältesten Rezepten von Elisieren und Likören.

Die revolutionäre Idee von Caffo, den ersten Likör aus reiner kalabresischer Lakritze zu schaffen, entstand dank der Erfahrung aus 4 Generationen im Umgang mit Likören und Destillaten und der kalabresischen Tradition die Süßholzwurzel natürlich und schonend zu verarbeiten und während der Extraktion des Saftes die wertvollen organoleptischen Eigenschaften

ten dieser Lakritze zu erhalten. „Liquorice“ hat sich sofort als innovatives Produkt auf dem Markt etabliert, aber immer mit der Tradition verbunden, dank des Grundstoffes Lakritze, einer der typischen Produkte der Region Kalabrien

Auch heute noch, wie vor 300 Jahre, verwenden wir die Methode "Calabria" zum Extrahieren des Saftes der Lakritze, in dem wir nur warmes Wasser ohne Zusatz von Lösungsmitteln oder chemischen Zusätze verwenden. Die Wurzeln werden fein geschnitten und gemahlen und in heißem Wasser so lange wie nötig eingelegt, um den kostbaren Saft zu gewinnen. Mit Separatoren werden die restlichen Feststoffe entfernt und anschließend wird die Rohmasse durch Hitze reduziert bis eine Lakritze Paste entsteht.

Beim letzten Schritt wird das Produkt in speziellen Öfen bei niedriger Temperatur getrocknet, um so schrittweise eine Verringerung der Feuchtigkeit zu erzielen. Alle Verfahren, die von Caffo verwendet werden sind hinsichtlich der Regeln für die Produktion von Lakritze Calabria DOP konform und ermöglichen die Erzielung eines qualitativ hochwertigen Naturprodukts, das keine Zusätze von Zucker, Farb- oder Zusatzstoffe bedarf.



Espositore Liquirizia Caffo

Cod: 991/A-24 · contiene 24 scatolette
Display erhalt 24 Schachteln



Liquirizia Caffo

Cod: 991/A · 12 gr



Espositore Taitù

Cod: 992/M-18 · contiene 18 scatolette
Display mit 18 Schachteln

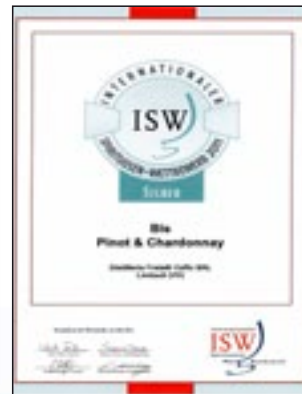
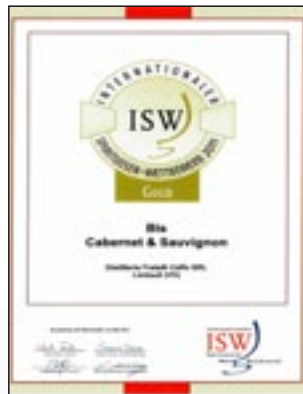


Espositore Taitù sport

Cod: 992/M-24 · contiene 24 scatolette
Display mit 24 Schachteln

Alcuni dei premi ricevuti

Einige erhaltene Preise





Bemerkung

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

Contatti

Distilleria F.lli Caffo s.r.l.

Via Matteotti, 11 - 89844 Limbadi (VV) Italy
Tel. +39 0963 85025 / 85922
Fax +39 0963 85775 / 793112
E-mail: info@caffo.com

www.caffo.com



Aderente a:



Progetto grafico: elle17.com



Caffo Deutschland GMBH
Erich - Zeigner - Allee, 64
04229 Leipzig

Tel. +49 (0) 341 492 78 78
Fax +49 (0) 341 492 82 67



Distilleria F.lli Caffo s.r.l.
Limbadi (VV)



Caffo Beverages inc.
Little Ferry - NJ - USA



Wild Orange s.r.l.
Milano



Distilleria Friùlia
Passons Pasian di Prato
(Udine)



Liquirizia Caffo
Vibo Valentia



Caffo Deutschland GMBH
Leipzig- Deutschland