

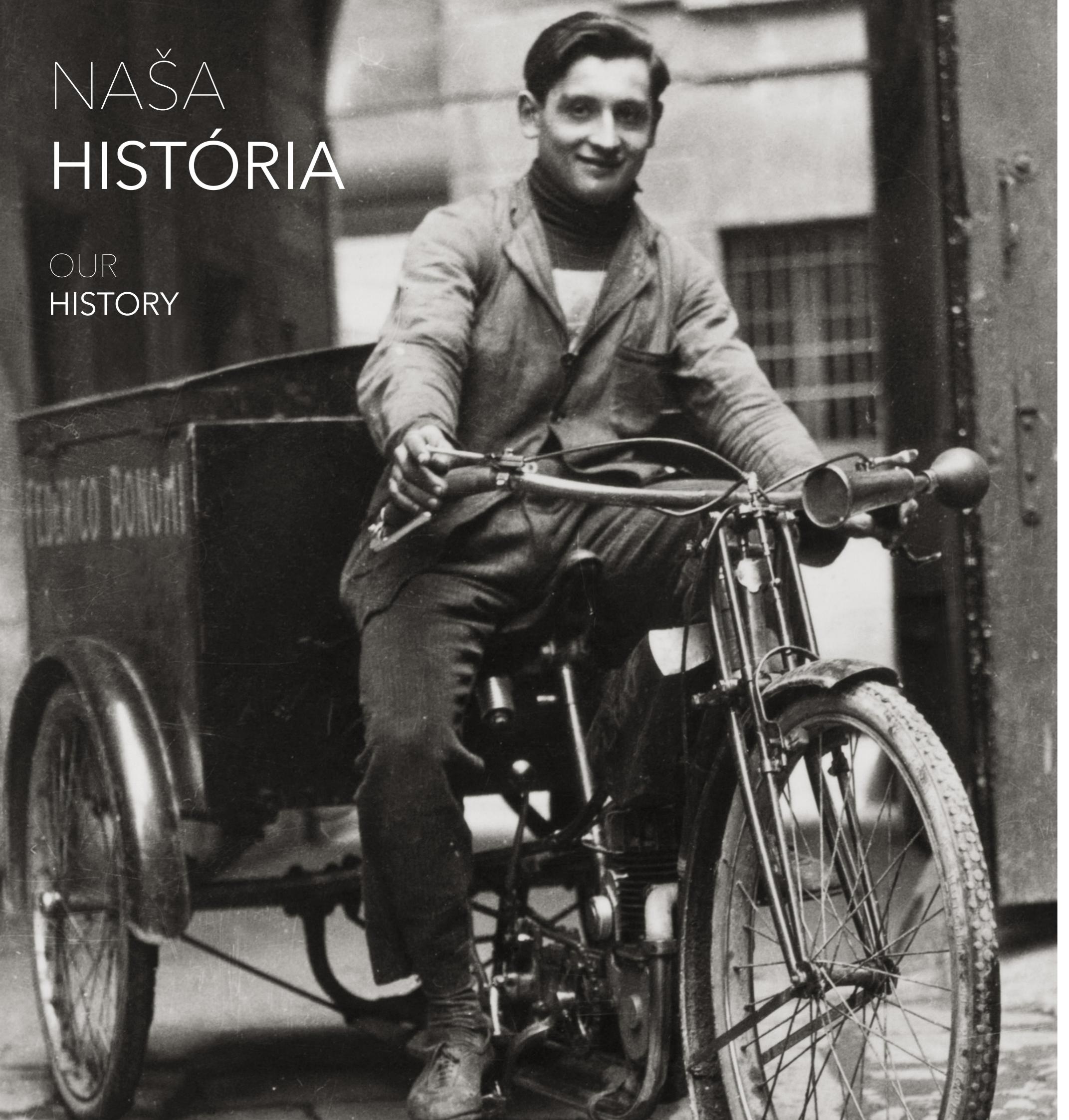
1886BONOMI



1886BONOMI

NAŠA HISTÓRIA

OUR HISTORY



V roku 1886 sa Federico Bonomi, vtedajší majiteľ malého obchodu s potravinami, rozhodol otvoriť závod na praženie kávy v susedstve Conca del Naviglio, ktorá sa nachádza v centre Milána. Bonomoho zručnosti a vášeň pri spracovaní a miešaní najlepších káv bola čoskoro ocenená v celom meste.

V prvom roku 20. storočia začali pražiace prevádzky a zariadenia Caffe Bonomi, dodávať rastúcemu počtu obchodov s potravinami v Miláne a jeho predmestiach.

Krátko po druhej svetovej vojne, v období hospodárskeho oživenia, sa Bonomi otvoril novým obchodným príležitostiam ponúkajúcim nové zmesi a nakoniec vytvoril obchodnú štruktúru osobitne určenú na zásobovanie miestnych barov. Vďaka skúsenostiam získaných v tomto odbore v priebehu rokov, sa spoločnosť Bonomi nakoniec rozhodla zamerať na komerčný vývoj a distribúciu svojich výrobkov do sektora hotelov, reštaurácií a kaviarní (HoReCa). Kvalita Bonomoho zmesí a efektívnosť jeho distribučných služieb sa premietli do kľúčových faktorov rastu a prosperity jeho spoločnosti.

In 1886 Federico Bonomi, then owner of a small grocery store in Via Fabbri, decided to open a coffee roasting plant in the neighborhood of Conca del Naviglio, located in the center of Milan. Bonomi's skills and passion in processing and blending the best coffees was soon appreciated throughout the whole city.

During the first year of the 20th century, Caffè Bonomi's roasting business and facility began supplying a growing number of groceries in Milan and its suburbs.

Shortly after World War II, in the midst of the economic recovery, Bonomi opened up to new commercial opportunities offering new blends and eventually creating a commercial structure specifically dedicated to supplying local bars. Thanks to the experience acquired in the business over the years, Bonomi finally decided to focus on the commercial development and distribution of its products to the Hotel-Restaurant and Cafè (HoReCa) sector. The quality of Bonomi's blends and the efficiency of his distribution service turned to be key factors in the growth process the company.

UČÍME SA
z tradície, riadenej históriou a rešpektom

GARANTUJEME
kvalitu našich výrobkov, podstatu našej značky

ZDIELĀME
taliansku dušu kávy po celom svete

We LEARN from the tradition, guided by history and respect.

We GUARANTEE the quality of our products, the essence of our brand.

We SHARE the Italian soul of coffee around the world.



**NAŠA
MISIA**

**OUR
MISSION**

NAŠA VÁŠENЬ
JE VO VŠETKÝCH
KÁVOVÝCH ZRNÁCH,
KTORÉ VYRÁBAME

OUR PASSION
IS IN EVERY
COFFEE BEAN
WE PRODUCE

Kávy, ktoré sa vyberú a použijú do našich zmesí, sa podrobia veľmi dôkladným kontrolám ešte pred opustením krajiny pôvodu. Schopnosť vybrať si najlepšiu ponúkanú kávu je nevyhnutná na zaručenie kvality našich zmesí. Na konci tohto procesu naši „Bonomi chuťový experti“ šikovne kombinujú jednotlivé druhy surovej kávy ktoré sa následne pražia, aby naša zmes získala neporovnatelnú chuť.

The coffees that are selected to be included in our blends undergo very thorough controls even before leaving the country of origin. Being able to select the best coffee lots offered is essential in guaranteeing the quality of our blends. The final touch is provided by our “Bonomi taste experts” who skillfully combine the varieties of raw coffee to be roasted in order to obtain our blends’ incomparable taste.

NAŠA KVALITA

ZDOKONALENÁ ČASOM
A MODERNÝMI
TECHNOLÓGIAMI

OUR QUALITY
PERFECTIONATED
IN TIME AND WITH
MODERN TECHNOLOGY



Pred pražením skontrolujeme v našom laboratóriu organoleptické vlastnosti káv použitých v rôznych zmesiach. Testy, ktoré sa vykonávajú, sa v zásade týkajú vizuálneho aspektu vzorky šarže kávy ktorá sa má schváliť na praženie, najmä na strane defektov: obsah vlhkosti, počet defektov - ak existujú - farba a veľkosť zrn.

Akonáhle sa praženie uskutoční, vykoná sa niekoľko analýz: po kontrole arómy nasleduje cupping aby sa overila konzistencia peny a tela kávy, stálosť šálky a dochuť. Po zabalení konečného produktu sa vykonávajú náhodné kontroly, aby sa monitorovalo zachovanie produktu.

Before roasting takes place, we check in our laboratory the organoleptic characteristics of the coffees used in our various blends. The tests that are performed, basically concern the visual aspect of the sample of the coffee batch, especially on the defects side, to be approved for roasting: moisture content, defect counts - if any - and color and size of the beans. Once roasting has taken place, several analysis are conducted: a check on the aromas is followed by a cupping session in order to verify the consistency of the coffee's cream and body, the cup persistence as well as the aftertaste. Once the final product is packed, random controls are performed in order to monitor the conservation of the product.

NA NAŠICH KURZOCHE

ŠKOLÍME
MLADÝCH ODBORNÍKOV
V TOMTO ODVETVÍ

IN OUR COURSES

WE TRAIN THE
YOUNG PROFESSIONALS
OF THE SECTOR



Káva, ktorú si vychutnáme v šálke, musí reprezentovať všetko úsilie a dlhú cestu, ktorá sa tam dostala. Starostlivosť v kultivácii, pozornosť pri zbere, presnosť spracovania a vynikajúca plnosť extrakcie. Na dosiahnutie tohto cieľa trénujeme profesionálov roky.

Musia sa naučiť štyri hlavné prvky, ktoré majú bezchybne ovládať v praxi

ZMES - ktorá určuje chuť, arómu a telo

MLYNEC - na ktorom sa volí stupeň mletia zŕn

STROJ - starostlivo vybraný na základe potrieb

ZRUČNOSŤ BARISTU - ktorú trénujeme a viedieme k zdokonaleniu techniky.

The coffee we enjoy in the cup must represent all the efforts and the long journey it has made to get there.

Care in cultivation, attention in harvesting, precision in processing and excellent extraction capacity.

To achieve this goal we have been training professionals for years.

Four main elements, to be put into practice impeccably, must be taught and handed down.

Mixture- which determines the taste, aroma and body.

Grinder- which chooses the degree of grinding of the grains.

Machine- to be carefully selected on the basis of needs.

Hand of the bartender- that we train and guide up to the perfection of the technique.

POTEŠENIE Z VÝBERU VYSOKEJ KVALITY

THE PLEASURE
TO CHOOSE
HIGH QUALITY



Collection
3 kg

COLECTION: Svieža zmes korenia, sladkého drievka a čokolády charakterizuje túto zmes s mimoriadne jemnou a komplexnou textúrou.

COLLECTION: A lively spices, licorice and chocolate combination characterizes this blend, with extra texture of finest complexity.

NOVÝ VZHLAD A ŠTÝL PRE NAŠE ZMESI...

NEW LOOK
AND STYLE FOR
OUR BLENDS...



DECAFFEINATO: Špeciálne vyvinutá zmes vytvorená na udržanie všetkých vôní a chutí pravého espresso, so zníženým obsahom kofeínu, čo neznehodnocuje chuť.

DECAFFEINATO: A specifically developed blend created to maintain all the aromas and flavors of a regular espresso, with the lack of caffeine not spoiling the flavor.



BLU: Vyrobенá z najlepších odrôd arabica na svete, je to jedna z najstarších tradičných zmesí Bonomi.

BLU: Made with the world's best Arabica varieties, it is one of the oldest traditional Bonomi blends.



BOSSANOVA: Dobre štruktúrovaná káva s intenzívnym telom a silnou chutou s pretrvávajúcimi korenistými a mandľovými tónmi a homogénym krémom.

BOSSANOVA: A well-structured coffee, full-bodied with a strong taste and consistent cream with a final touch of spice and roasted almonds notes.

...ALE S
VYNIKAJÚCOU
CHUŤOU,
KTORÁ NÁS
REPREZENTUJE

...BUT WITH THE
GREAT TASTE
THAT REPRESENTS US

CENTENARIO: Vyvážená zmes primárne zložená z odrôd Arabica zmiešaných s malým percentom najlepších robust s tónmi tmavej čokolády.

CENTENARIO: A balanced blend primarily composed of Arabica varieties set off by a small percentage of the finest Robusta with dark chocolate notes.



MACUMBA: Harmonická symbóza arabiky a robusty. Ideálna ranná káva, perfektné nakopnutie na začiatok dňa.

MACUMBA: A harmonic symbiosis of Arabica and Robusta. The ideal morning coffee, the perfect kick to start the day.



KAFFA: Espresso s kvetinovými tónmi a ľahkým nádyhom sladko-kyslej chuti. Kombinácia chutí a jemne korenencích vôní.

KAFFA: An espresso with floral notes and a light touch of sweet-and-sour taste. A mix of enveloping tastes and slightly spiced aromas.



SPECIAL BAR: Perfektná ranná káva s plným telom a nízkou aciditou, vytvorená s najkvalitnejších zrn arabica a robusta.

SPECIAL BAR: Perfect morning coffee with its full body and low acidity, created with the very finest Arabicas and Robustas.

PRE TÝCH, KTORÍ SI CHCÚ VYCHUTNAŤ NAŠE KÁVY

PRIPRAVENÉ AKO MOKA

FOR THOSE WHO WANT THE
TASTE OF OUR COFFEE
DIRECTLY FROM THE MOKA



Mletá
Ground
250 g

Dostupné zmesi:
Blends available

Bossanova, Blu, Decaffeinato, Macumba

NÁŠ MERCHANDISING

OUR MERCHANDISING



Papierové poháre

Paper cups

85 ml 450 ml 280 ml



Držiak na servítky

Napkins Holder



Malá cukrová miska na stôl

Little sugar bowl for table

Sme si plne vedomí hodnoty každodenných gest spojených s kávovou kultúrou. Vieme, že je to dôležitý moment a starostlivosť, ktorou dbáme na to, aby sme splnili potreby našich klientov, sa rodí z vedomia, že svet kávy je zložený z mnohých významných detailov, ako napríklad dizajn šálok kávy alebo barmanská uniforma, obaly káv, papierové servítky, cukrová miska s barovým cukrom, hodiny ktoré dohliadajú na nás čas na kávu. Inými slovami si myslíme, že všetko, čo pomáha personalizovať a zvyšovať momenty kávy, je súčasťou toho, čo nazývame integrovanou kvalitou kávy Bonomi.

We are fully aware of the value of the daily gestures connected to the culture of coffee. We know this is an important moment and the care we take to ensure we fulfil our client's needs is born out of the awareness that the world of coffee is made up of many significant details that add to its flavour. The design of the coffee cups for example, or the barman's uniform, the coffee sachets or the paper napkins, the bar counter sugar bowl or the clock that oversees our coffee time. In other words we think that everything that helps to personalise and heighten the coffee moments is part of what we call the Integrated Quality of Bonomi Coffee.

CAFFÉ BONOMI PRE PLANÉTU



Rain Forest zmes
a papierové poháre
RainForest blend and Paper cups

Sme veľmi hrdí na to, že sme tento rok odstránili plasty vo všetkých našich „take away“ výrobkoch a nahradili ho recyklateľnou vysoko kvalitnou lepenkou na podporu životného prostredia.

Náš plán sa začal v roku 2017, keď sme začali podporovať alianciu RainForest Alliance, ktorá certifikuje našu zmes z dažďových pralesov.

CAFFÉ BONOMI
FOR THE PLANET

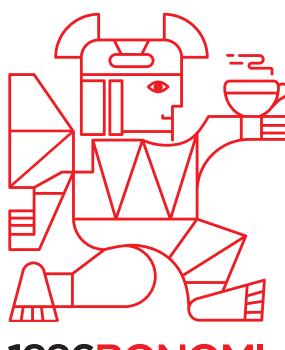
We are very proud to share that this year we have eliminated plastic in all our take away products, replacing it with recyclable high quality cardboard, in support of the environment.

Our plan has begun in 2017, when we started to support the Rainforest Alliance certifying our rainforest blend.

Caffè Bonomi S.p.A.
20082 Binasco, Italy
Viale delle Scienze, 6
Tel. +39 02 9502330
www.caffebonomi.com
@1886CaffeBonomi



SANTTOS s.r.o.
M.R. Štefánika 1666/50
960 01 Zvolen
SLOVENSKÁ REPUBLIKA
Mobil: 0903 413 913,
0902 966 931
www.kavabonomi.sk



1886 BONOMI