



Conta-
dini del
caffè

VI RACCONTIAMO
UN MONDO CHE
PARTE DA
LONTANO,
UN MONDO
CHE CI HA
PERMESSO DI
CAMBIARE IL
NOSTRO MODO
DI FARE IL CAFFÈ

Vi raccontiamo la nostra **Storia**, il nostro **viaggio**, la nostra **trasformazione**... la nostra **missione**. Vi raccontiamo la B.Farm, non una semplice torrefazione ma un mondo agricolo.





**cosa c'è dietro
un chicco di caffè?**

QUESTA
È LA DOMANDA
DA DOVE
TUTTO
È PARTITO





**Alla ricerca
della perfezione**

“

Differenziarsi da tutti,
tirare una linea netta,
comprendere **l'universo**
del caffè al fine di diventare
protagonisti, principali attori
per poter **cambiare le regole**
di un mercato in cui il
cliente finale **subisce** le logiche
di un business **basato sui**
numeri e **non sul prodotto.**

”

#contadinidelcaffè

Sandro Bonacchi - Founder B.Farm

A close-up photograph of coffee cherries on a branch, with a blurred background of a mountainous landscape under a cloudy sky. The cherries are in various stages of ripeness, showing shades of green, yellow, orange, and red. The leaves are large and green, with some showing signs of being eaten. The background features rolling hills and mountains, suggesting a high-altitude coffee plantation.

Scoprire i paesi
d'Origine



b.farm

.....
COFFEE IDEA

B.Farm nasce,
attraverso l'acquisizione
di quote di **piantagioni in
Honduras**, creando una
nuova azienda
capace di lavorare con il
caffè ma in modo **sostenibile
e responsabile.**

bfarm.it



**Coltivare un
prodotto agricolo**



Terroir

I **territori** dove il Caffè nasce. Abbiamo identificato un **format sostenibile** con il quale individuiamo Piantagioni che abbiano standard etici e produttivi **congrui alla nostra idea di Caffè**. Lavoriamo con realtà medio piccole per **prodotti di altissima gamma** attraverso una **produzione ecologica** e che non sfrutti il territorio ma anzi ne sia parte integrante.

#contadinidelcaffè

Conoscere i microlotti di provenienza



ALLA SCOPERTA DELLE PIANTAGIONI PER SEGUIRE I NOSTRI CAFFÈ FIN DAL PRIMO GIORNO DI VITA

Abbiamo compreso che solo attraverso l'attenta **conoscenza di tutti i processi**, dei **luoghi** dove il caffè prende vita, delle **logiche agricole** che governano questo mondo e l'istaurazione di **rapporti solidi** e continuativi con i coltivatori, potevamo permetterci di **cambiare le regole** di questo mondo. **Solo in questo modo abbiamo potuto assicurarci, provenienza, qualità e controllo dei prezzi perché la rivoluzione si fa dall'interno, sradicando modelli obsoleti e poco sostenibili.**



RIO COLORADO

#changethecoffeerules

Capire il processo vegetativo





Ad oggi la produzione di Bfarm proviene da Piantagioni dislocate sulla Coffee Belt, piantagioni di cui siamo in **alcuni casi soci** in altre **direttamente coinvolti sul piano personale**. La nostra regola è quella di **conoscere in prima persona il Farmer** e il processo agricolo che sta dietro ad un'azienda. **Mantenere uno standard**, creare una continuità **umana e professionale** per creare prodotti continuativi con la tipica **qualità garantita B.Farm**.

**Comprendere
il caffè dal suo
interno**



Metodo

Il primo modo per determinare la qualità di un caffè sta **nelle sue prime fasi**. Dal modo in cui si fanno crescere le **piccole piante**, al metodo di **raccolta a mano** e dall'**essiccazione al sole**, si stabilisce subito nel prodotto una **totale differenza** rispetto alle produzioni intensive e alle attività industriali che regolamentano il 90% del mercato.

#contadinidelcaffè

A photograph of two men in a coffee plantation. The man in the foreground is wearing a black t-shirt and grey pants, with a water bottle in his pocket. He is looking towards the other man. The second man is wearing a light-colored shirt and a wide-brimmed hat, and is smiling while working with the coffee plants. The background is filled with lush green coffee bushes and trees.

**Creare Rapporti
umani continuativi**

People

Instaurare **rapporti solidi** e duraturi con le aziende locali produttrici di caffè. Creare un **trust unico** per assicurarsi **qualità e capacità produttiva** commisurata agli standard necessari, al fine di avere la massima eccellenza **da ogni singolo lotto**.

#contadinidelcaffè



Cucinare il
caffè per ottenere
il perfetto Aroma



Il nostro impegno e la nostra attenzione per i processi e le persone che ne fanno parte, ci ha spinto a creare un nuovo modello di **Torrefazione Socialmente Responsabile, Anna Caffè**, un luogo di cultura, saperi e scienza ma anche un **posto etico e inclusivo** in quanto parte del personale è composto da **persone svantaggiate della Cooperativa Sociale CONVOI Onlus**.

annacaffe.org





**Estrarlo al
meglio per
la massima
espressione in
tazza**



Taste the
Difference

Abbiamo Creato il Ten una cialda in carta capace in **10 Grammi** di dare la massima capacità espressiva al caffè. **Un modo rivoluzionario** anche di concepire l'agilità del caffè **fino alla fine** del suo percorso in modo da permettere **a tutti**, baristi e ristoratori compresi, di **godere** del nostro lavoro.



Se l'anima pesa 21 Grammi, la felicità ne pesa 10.

**TUTTO QUESTO
RENDE I NOSTRI
CAFFÈ UNICI E
SPECIALI**

Perché abbiamo un sogno:
portare un **Caffè buono** sulla
bocca di tutti.

#scoprilitutti



Tutti diversi, tutti buoni.

Taste the difference



Sommelier di
Caffè, il **concetto**
di **Flavore**



EMPOWER
YOUR BUSINESS



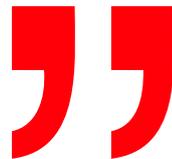
Chi ha detto che i caffè sono tutti uguali?

Lavorando con produzione selezionata, con territori diversi, con processi dissimili **la forza del nostro modello produttivo è anche quello di portare caffè che sono differenti per sapore.** Alla stregua del vino le componenti produttive incidono sul sapore trasformando un prodotto da consumazione in un prodotto da degustazione dando vita anche a un nuovo modo di vivere questa bevanda. Il caffè diventa assaggio, ricerca, abbinamento, gusto portando con sé cambiamento sia nella ristorazione sia nel mondo del bar finendo per sensibilizzare il consumatore finale che ricerca un cambiamento anche nel caffè di casa.



Il Flavore è un termine introdotto dalla B.Farm e depositato come marchio registrato per identificare un nuovo modo di "leggere il caffè".

Avendo creato un sistema puntuale per far diventare un Caffè, un grande Caffè, avevamo anche l'esigenza di insegnare a riconoscere le particolarità organolettiche delle diverse tipologie. Saper interpretare un Caffè, vuol dire saperlo amare e saperlo raccontare.



Sandro Bonacchi - Founder B.Farm



Dalle **Nostre Piantagioni** selezionate

RIO COLORADO

Varietà: 50% Red Catuai, 30% Lempira,
10% Bourbon, 10% Parainema Honey

San Pedro de Copan, Las Capucas, **Honduras**

Honduras



Slow Food®
Coffee Coalition

FAMIGLIA
AROMATICA

Pasticceria

AROMI

CIOCCOLATO FONDENTE,
BISCOTTO CON SCORZE DI
LIMONE, CAMELLO,
AGRUMATO DI MANDARINO.

FLAVORE
SENZA
ZUCCHERO

Nell'ingresso emergono le note di
cioccolato fondente e biscotto che ne
evidenziano il piacevole amaro. La
leggera acidità si riconosce nelle note
agrumate.

FLAVORE
CON
ZUCCHERO

Diventa evidente la nota di
mandarino assieme alla nota di
caramello e cioccolato al latte.

FLA
VO
RE™

Taste
the

Difference



Taste the
Difference

FINCA RIO
COLORADO

Specialty

100% Arabica
Honduras

M 18 P Seed 01/25



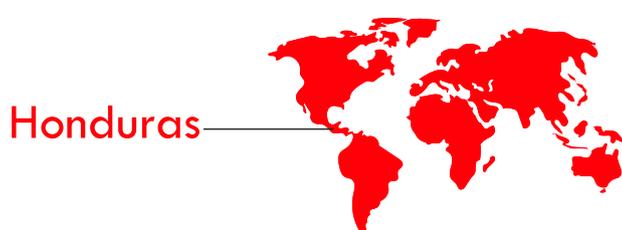


Dai nostri **Microlotti** selezionati

DON PANCHO

Varietà: 100% Red Catuì, Naturale

San Pedro de Copan, Las Capucas, **Honduras**



FAMIGLIA
AROMATICA

Frutta dolce

AROMI

FRUTTI TROPICALI, FRUTTI A
BACCA ROSSA, MIELE,
CIOCCOLATO.

FLAVORE
SENZA
ZUCCHERO

In ingresso prevale l'acidità tipica dei
frutti rossi. Il leggero amaro si
percepisce assieme agli aromi di
cacao.

FLAVORE
CON
ZUCCHERO

La frutta diventa tropicale e le
note di cacao virano verso il
cioccolato. La dolcezza evidenzia
la nota di miele.





Taste the
Difference

Taste
the
Difference

DON
PANCHO

100% Arabica
Honduras

Specialty

M 18 P Scad.01/25





Dai nostri **Microlotti** selezionati

DONA ELDA

Varietà: 100% Lempira, Naturale

San Pedro de Copan, Las Capucas, **Honduras**

Honduras



Slow Food®
Coffee Coalition

FAMIGLIA
AROMATICA

Frutta dolce

AROMI

MARMELLATA DI FRUTTI
ROSSI, SENTORI DI FRUTTI
TROPICALI, NOTA VINOSA,
CIOCCOLATO FONDENTE.

FLAVORE
SENZA
ZUCCHERO

L'acidità è ben riconoscibile nelle note
di frutti rossi, frutti tropicali e del
cioccolato fondente.

FLAVORE
CON
ZUCCHERO

La dolcezza è quella di una
marmellata di lamponi, seguita da
una gradevole nota vinosa.

FLA
VO
RE™



Taste the
Difference

Taste
the
Difference

DONA
ELDA

100% Arabica
Honduras
N 2012 005-001-10-204

Specialty



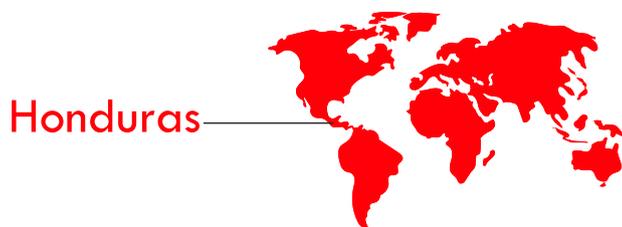


Dalle **Nostre Piantagioni** selezionate

ALFOLÌ

Varietà: Caturra, Naturale

Alfoli, Honduras



FAMIGLIA
AROMATICA

Frutta dolce

AROMI

POLPA DI FRUTTA MATURA, FIORI
DI CAFFÈ, CARAMELLO,
CIOCCOLATO.

FLAVORE
SENZA
ZUCCHERO

Una media acidità tipica della frutta
matura e le sensazioni aromatiche di
fiori e polpa di caffè ci fanno definire
la tazza particolarmente dolce. Il
corpo è vellutato e morbido.

FLAVORE
CON
ZUCCHERO

Lo zucchero vira le sensazioni
aromatiche verso la marmellata di
albicocche e lo sciroppo di ciliegia.
Sul finale una nota di dragees,
frutta ricoperta di cioccolato.

FLA
VO
RE™

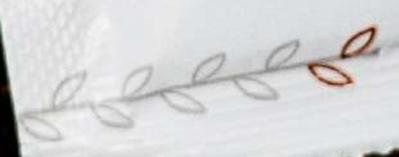


Taste the Difference
Difference
FINCA ALFOLI

Specialty

100% Arabica
Honduras

T 10 P 2Scad 05/25



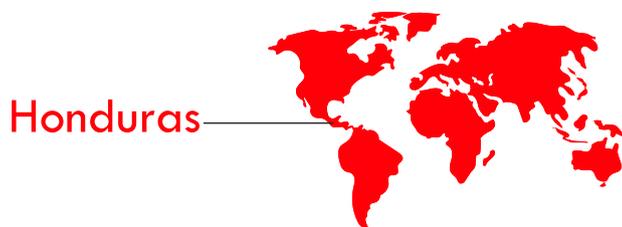


Dalle **Nostre Piantagioni** selezionate

TYPICA

Varietà: Typica, Naturale

Cooperativa Las Capucas, **Honduras**



FAMIGLIA
AROMATICA

Floreale

AROMI

FLOREALE, BERGAMOTTO,
LEMONGRASS.

FLAVORE
SENZA
ZUCCHERO

La freschezza della tazza si
percepisce fin dal primo sorso
nella presenza di acidità e aromi
tipici del lemongrass.

FLAVORE
CON
ZUCCHERO

La tazza dolce rende ancora più
evidente gli aromi di bergamotto e
floreali.

FLA
VO
RE™





Dalle **Nostre Piantagioni** selezionate

EL CERRO

Varietà: Ana Cafè, Naturale

Apaneca Ahuachapán, **El Salvador**

El Salvador



FAMIGLIA
AROMATICA

Frutta citrica

AROMI

AGRUMI DI LIMONE E
POMPELMO, FLOREALE,
BISCOTTO, CARAMELLO,
CIOCCOLATO AL LATTE.

FLAVORE
SENZA
ZUCCHERO

L'acidità agrumata si presenta con
sensazioni aromatiche di pompelmo
rosa. Il corpo è morbido e liscio.
L'amaro è pressoché assente.

FLAVORE
CON
ZUCCHERO

Le sensazioni sono di una gelee di
agrumi e zucchero caramellato.
Nel finale si percepiscono note di
biscotto e cioccolato al latte.

FLA
VO
RE™



Taste the
Difference

Taste
the
Difference

**FINCA
CERRO**

100% Arabica
El Salvador

M 18 P - Scad. 01/25

Society





Dalle **Nostre Piantagioni** selezionate

BOURBON

Varietà: Bourbon, Naturale

El Cerro, El Salvador



FAMIGLIA
AROMATICA

Frutta Dolce

AROMI

FRUTTA MATURA, FIORI DI CAFFÈ,
MANDARINO.

FLAVORE
SENZA
ZUCCHERO

L'aroma di mandarino va di pari
passo con la leggera acidità
percepita. Le sensazioni
aromatiche floreali ci ricordano
la pianta del caffè.

FLAVORE
CON
ZUCCHERO

Gli aromi di frutta matura
corrispondono alla dolcezza
medio-alta.

FLA
VO
RE™





Dalle **Nostre Piantagioni** selezionate

GEISHA

Varietà: Geisha, Naturale

El Cerro, El Salvador



FAMIGLIA
AROMATICA

Floreale

AROMI

FRUTTA ROSSA DI BOSCO,
POMPELMO ROSA,
BERGAMOTTO,
FRUTTA TROPICALE, LIQUIRIZIA.

FLAVORE
SENZA
ZUCCHERO

Nell'importante complessità aromatica si alternano aromi di frutta rossa di bosco ed aromi agrumati quali bergamotto e pompelmo rosa. L'acidità è evidente ma ben integrata.

FLAVORE
CON
ZUCCHERO

La dolcezza evidenzia le note di frutta più tropicale.

FLA
VO
RE™

Taste the Difference



Specialty

GEISHA

100% Arabica
El Salvador

U 07 P Scad.06/25



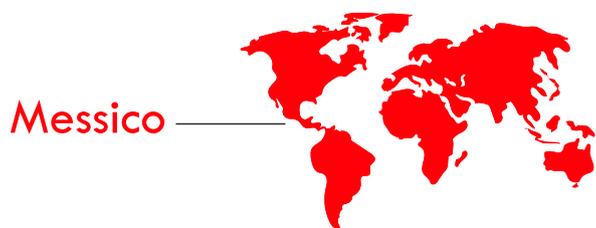


Dalle **Nostre Piantagioni** selezionate

LA VICTORIA

Varietà: Oro Azteca, Lavato

Sierra Norte de Puebla, **Messico**



FAMIGLIA
AROMATICA

Frutta citrica

AROMI

AGRUMI, CARAMELLO, BISCOTTO,
MIELE, CACAO AMARO E
FOGLIA DI TABACCO.

FLAVORE
SENZA
ZUCCHERO

In ingresso sensazioni di acidità tipica
del limone lasciano subito lo spazio al
gradevole amaro del cacao e foglia
di tabacco.

FLAVORE
CON
ZUCCHERO

Prime su tutte le sensazioni di miele
e di scorza di agrumi ricoperta di
cioccolato con un finale di caramello.

FLA
VO
RE™



Taste the
Difference

Taste
the
Difference

FINCA LA
VICTORIA

100% Arabica
Mexico

Specialty

N 18 D Scad.02/24



Dalle **Nostre Piantagioni** selezionate

SIGNATURE

Varietà: Catuai IPR, Naturale

Nr°3 Finca da Alta Mogiana, Soro Cabana e Norte Pioneiro, **Brasile**



FAMIGLIA
AROMATICA

Cioccolato

AROMI

NOTA VINOSA, PRUGNA
DISIDRATATA,
FRUTTI ROSSI, CARAMELLO,
CACAO, LIQUIRIZIA.

FLAVORE
SENZA
ZUCCHERO

Le sensazioni iniziali di cacao e
stecco di liquirizia sono seguite
dalla nota vinosa che ne
evidenziano il tenore di amaro.

FLAVORE
CON
ZUCCHERO

Le note di prugna disidratata,
frutti rossi, caramello scuro e
zucchero di canna accompagnano
la dolcezza.

FLA
VO
RE™



Taste the
Difference

Taste
the
Difference

**SIGNATURE
DULCE**

100% Arabica
Brazil

Specialty



J 15 13 Scad.09-24



Dalle **Nostre Piantagioni** selezionate

TUCANO

Varietà: 70% Conillon Lavato – 30% Arabica Naturale

Conillon: Stato Espirito Santo, Cooperativa Coopeavi, Brasile

Arabica: Alta Mogiana, Soro Cabana e Norte Pioneiro, Brasile



FAMIGLIA
AROMATICA

Tostato

AROMI

AMARETTO, CIOCCOLATO, MIELE
DI CASTAGNO, MELASSA,
CAREMELLO SCURO, BARRIQUE.

FLAVORE
SENZA
ZUCCHERO

L'amaro è ben riconoscibile nelle note
aromatiche di barrique, caramello
scuro e cioccolato.

FLAVORE
CON
ZUCCHERO

L'importante dolcezza è
accompagnata dalle forti note di
melassa, miele di castagno, amaretto
e dall'elevata densità del liquido.

FLA
VO
RE™



Taste the
Difference

Taste
the
Difference

TUCANO

30% Arabica
Brazil

70% Caimon
Brazil

M 18 P Scad. 01/25





Dalle *Nostre Piantagioni* selezionate

DECAF. 65%-35%

Arabica (India e Centro America) – Robusta (Centro Africa ed India)



FAMIGLIA
AROMATICA

Tostato

AROMI

CACAO, CEREALI TOSTATI, NOTE
BALSAMICHE.

FLAVORE
SENZA
ZUCCHERO

L'amaro è tipico delle caramelle alle
erbe balsamiche. Seguono le note di
cereali tostati.

FLAVORE
CON
ZUCCHERO

La dolcezza rafforza le sensazioni
già evidenti nella tazza senza
zucchero e la nota di caramella
diventa di orzo.

FLA
VO
RE™



Taste
the
Difference

65/35

35% Robusta
India

Y 10 D 1 Seed 10 24



I NOSTRI
CAFFÈ SONO
RESPONSABILI
VERSO LE
PERSONE,
E VERSO IL
PIANETA

La nostra
missione è
la bontà

Per fare questo abbiamo dovuto riappropriarci di **tutta la filiera**, per controllare ogni fase ed essere certi che ogni step fosse esattamente come lo volevamo.

Un caffè bravo è un caffè buono

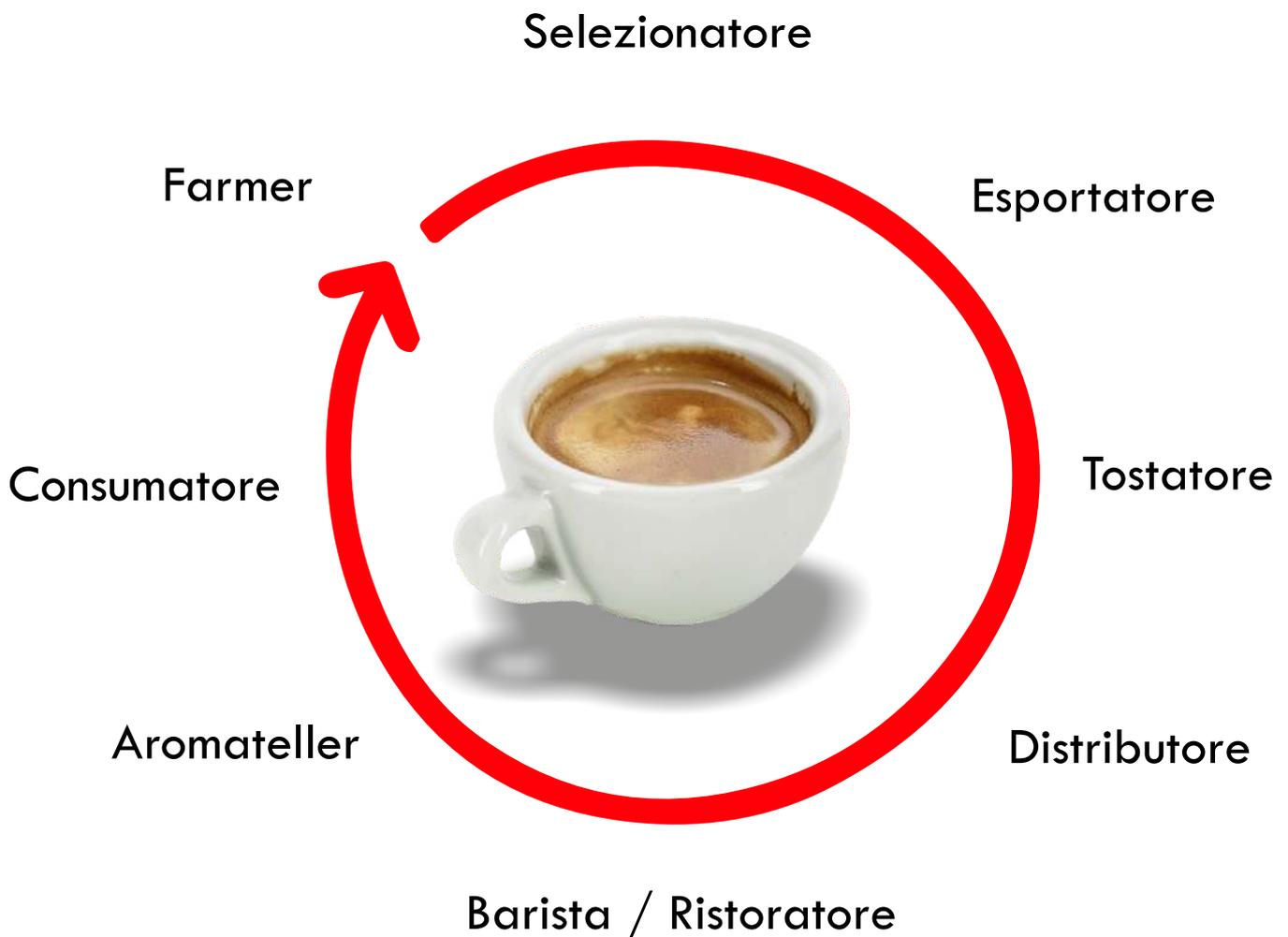




**DALLA PIANTAGIONE
ALLA TAZZINA**

Un caffè buono, responsabile e quindi bravo.

Largo al caffè buono che fa bene a tutti, a chi lo
coltiva, a chi lo tosta, a chi lo serve, a chi lo beve.



#happygoodcircle

Siamo tutti
The Farmers



Anche tu
sei un
**contadino
del caffè?**

Per tutti quelli
che **hanno compreso**
che **il cambiamento è**
in atto, per tutti
coloro in cui arde la
voglia di **ridefinire**
uno schema,
per quelli che come noi
hanno una visione,
trasformare, **attraverso**
una rivoluzione
il mondo del caffè.

THE FARMERS

coffee revolution people

The Farmers è **la community**
dei Contadini del Caffè.

Diventare un Farmer vuol
dire **comprendere che il
caffè è un atto agricolo**, un
mondo fatto di attenzione,
rispetto, etica, ecologia,
sostenibilità, persone, luoghi.

*Un mondo fatto di tanti caffè
non uno solo, tutti buonissimi.*

thefarmerscoffeepeople.com





Dove il Caffè accade





b.house

.....
COFFEE EXPERIENCE

Un luogo dove **racchiudere l'esperienza**, poter raccontare il nostro **percorso, formare, far provare, assaggiare, annusare, respirare, vivere e ovviamente vendere i nostri Caffè**, questa è B.House. un luogo in cui venire a vedere da vicino il percorso di un caffè responsabile, conoscere la produzione, **scoprire il cuore della nostra azienda**

bhousecoffee.com

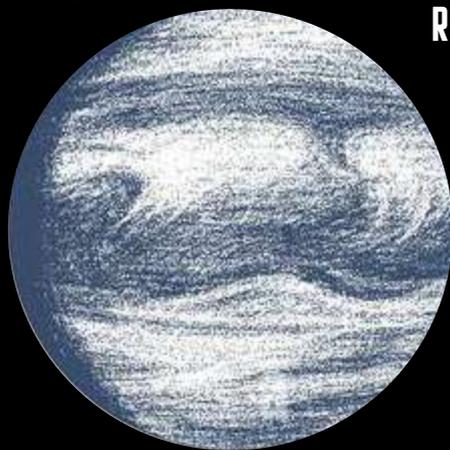


Via Statale, 240, 51039 Vignole PT, Quarrata (PT)

Mondi agricoli
#piantagione



RIO COLORADO



Riconoscibilità
e aroma
#consumatore



Taste the
Difference

Bar e
Ristoranti
#aromateller



b.f.a.
COFFEE

Scopri i
univ
#contadini

Controllo e
importazione
#qualità

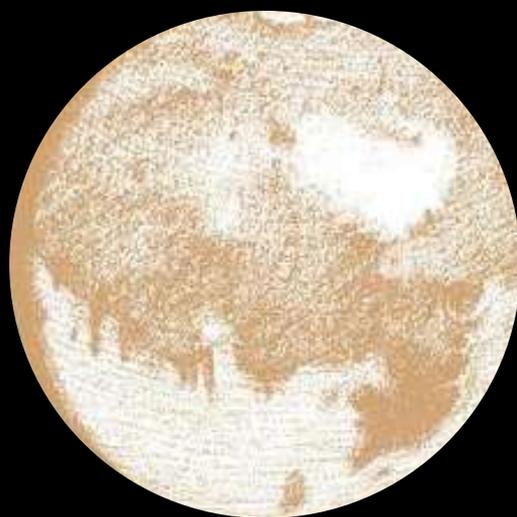


Torrefazione
#roastery

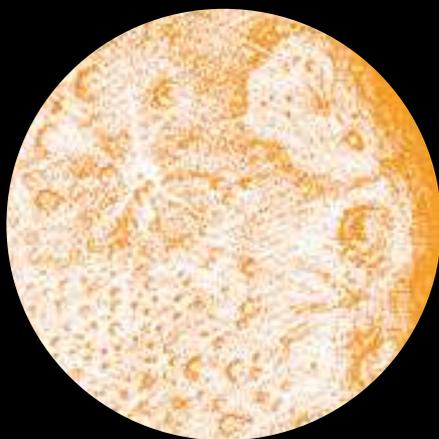
ANNO
CAFFÈ



Community
#distribuzione
THE FARMERS
coffee revolution people



Il nostro
verso!
midelcaffè



b
b.house
COFFEE EXPERIENCE

Esperienza e
degustazione
#formazione





Grazie



B.FARM S.R.L.
CF 01267050472 P.IVA 01267050472
VIA STATALE, 240 51039 QUARRATA (PT) Italia