

1950 - 2020

— 70 YEARS —



made in Italy

L'ARTE
DEL
CAFFÈ
DAL
1950

made in Italy



 pavincaffè.com
 [pavincaffèofficial](https://www.instagram.com/pavincaffèofficial)
 Pavin Caffè Italy



NELLA STORIA DA 70 ANNI

Agli inizi del XX° secolo a Tombolo, piccolo paese nella provincia di Padova, la famiglia di Cesare Pavin conduceva il Caffè Commercio. Oltre a Cesare era impiegata nell'attività familiare anche la moglie Elisa. Avevano due figli: Raffaele e Luigi.

Il Caffè Commercio serviva ai propri clienti, oltre a vino e liquori, anche caffè. Questa bevanda era molto gradita ai frequentatori del Caffè Commercio e, con il passare degli anni, divenne la principale bevanda servita al suo interno.

Purtroppo a soli 32 anni, durante un viaggio per acquistare merce per il Caffè Commercio, Cesare morì in un incidente stradale.

Questa disgrazia non scalfì la volontà della famiglia di continuare l'attività tanto cara a Cesare e perciò Elisa si fece carico della gestione del Caffè Commercio.

Nel 1949, i figli Raffaele e Luigi decisero di acquistare del caffè crudo, tostarlo e miscelarlo. A seguito di varie prove crearono una miscela perfetta dal gusto inconfondibile. In pochi anni il caffè servito al Caffè Commercio divenne il migliore del paese e dei dintorni tanto da richiamare clienti provenienti anche da paesi lontani.

IN THE HISTORY FOR 70 YEARS

At the beginning of the 20th century in Tombolo, a small village near Padua, the family of Cesare Pavin managed the Caffè Commercio. Beside Cesare, also his wife Elisa was employed in the family business. They had two sons: Raffaele and Luigi.

In the Caffè Commercio they used to serve to their customers, beside wine and spirits, also coffee. This beverage was very appreciated by the customers and in a few years it became the main product served inside. Unfortunately at the age of 32, during a trip to buy goods for Caffè Commercio, Cesare died in a car accident.

This tragedy did not affect the family's desire to continue the business, so, thanks to Elisa, the Caffè Commercio continued to exist.

In 1949, Raffaele and Luigi decided to buy raw coffee beans, to mix and to roast them. After various tests they created a perfect blend with unmistakable taste. In a few years the coffee served at Caffè Commercio became the best in the surroundings and it started to attract lots of customers from everywhere.



Il caffè dei fratelli Pavin si diffuse e fu sempre più richiesto. Inizialmente veniva tostato con una piccola tostatrice manuale da 10 kg ed era venduto da Luigi in persona che con la sua bicicletta consegnava ai bar piccole confezioni di Caffè Pavin.

Al posto della bicicletta fu ben presto utilizzata la prima vettura da trasporto che era una Fiat Topolino 500 C.

Da questo momento in avanti lo sviluppo di Pavin Caffè e l'acquisizione di nuovi mercati divenne inarrestabile.

Tra gli anni 1960-1980 a fianco del mercato professionale dei bar e ristoranti era molto sviluppata anche la vendita ai negozi che a loro volta vendevano il caffè ai consumatori finali principalmente per la preparazione con Moka.

Nel corso degli anni 1980-1990 il mercato era principalmente rappresentato da caffetterie e ristoranti in quanto Pavin Caffè aveva deciso di rimanere focalizzato sul mercato professionale di alta qualità rispetto alla vendita di massa che andava via via sviluppandosi all'interno dei supermercati.

All'inizio degli anni 2000 fece ingresso in azienda la terza generazione e con essa un forte desiderio di innovazione basato principalmente sulla volontà di aprire nuove relazioni commerciali con Paesi esteri.

Tale spinta era dovuta in prima battuta alla consapevolezza che i mercati esteri rappresentavano un'ottima opportunità nei confronti dei prodotti legati al food and beverage made in Italy. Vi erano poi motivazioni legate ad una forte apertura ed interesse verso mondi e culture diverse. Tale atteggiamento trae origine anche dalle caratteristiche specifiche del territorio nel quale ha le proprie radici l'Azienda, che fin dall'inizio del secolo scorso ha fatto del commercio con l'estero sia un forte elemento di sviluppo economico che di arricchimento culturale.

The coffee of the Pavin brothers spread all around and was increasingly demanded. It was initially roasted with a small 10 kg. manual roaster and was sold by Luigi who used to deliver to the customers, with his bicycle, small packages of Pavin Caffè.

Soon the bicycle was replaced by a car and the delivery of coffee was done by a Fiat Topolino 500 C.

From this moment, the growth of Pavin Caffè and the acquisition of new market became continuous.

During the years 1960-1980 of the last Century, beside the professional market of cafeterias and restaurants, sales were developed to retail stores for home preparation with traditional Moka.

During the decade of 1980-1990, the market was mainly represented by cafeterias and restaurants as Pavin Caffè had decided to remain focused on the high-quality professional market rather than mass sales that were gradually developing in the supermarkets.

At the beginning of the 21st century, the third generation entered the Company with a strong desire for innovation mainly based on new business relationships with foreign countries. The reason was the awareness that foreign markets represented a great opportunity for food and beverage products made in Italy and beside that, there are also motivations linked to a strong openness and interest in different worlds and cultures. This attitude was a specific characteristic of the territory in which the Company has its roots. Here foreign trade was a strong element both in economic development and cultural enrichment since the beginning of the last Century.



LA MATERIA PRIMA

Dal 1950 Pavin Caffè ha sempre prestato la massima attenzione alla selezione della materia prima, nella piena consapevolezza che essa rappresenta la base di partenza per ottenere delle miscele dal gusto unico ed inconfondibile.

Al fine di produrre un caffè di alta qualità il processo di selezione è monitorato costantemente attraverso analisi sensoriali.

Inizialmente viene richiesto un campione di caffè crudo, completo di tutti i dati identificativi. A seguito di una prima valutazione si osservano forma, dimensione, colore e odore dei chicchi. Il campione viene tostato da un operatore specializzato in una piccola tostatrice.

Non appena pronto viene organizzato un assaggio per ogni singolo campione. Il processo è documentato attraverso la compilazione di schede di valutazione qualitativa. I test e i relativi campioni vengono archiviati per successiva consultazione.

Periodicamente, a supporto dei test e analisi fatte internamente, campioni di caffè vengono spediti ad un laboratorio di analisi certificato. Tali analisi consentono all'azienda di avere una valutazione completa sui campioni di caffè.

GREEN COFFEE BEANS

Since 1950, Pavin Caffè has always paid high attention to the selection of raw coffee beans, aware that this is the starting point to obtain unique and unmistakable blends.

In order to produce high quality coffee, the selection process is constantly monitored through sensory analysis.

Initially a raw coffee sample is required, with all identification data. Following a first inspection, the shape, size, color and smell of the beans are evaluated. The sample is roasted by a specialist in a small roasting machine.

As soon as ready, a tasting procedure of each sample is performed.

The process is documented through the compilation of quality assessment sheets. Tests and samples are stored for future consultation.

Periodically, the coffee samples are sent to a certified laboratory.

Such analysis allow the Company have a complete evaluation.



IL CAFFÈ TOSTATO

Le miscele Pavin Caffè sono prodotte attraverso un metodo di tostatura che si può definire semi-artigianale. Un operatore qualificato, con l'ausilio di supporti tecnologici, segue personalmente ogni singolo processo di tostatura.

Pavin Caffè accosta la tradizione alla tecnologia garantendo un doppio controllo: uno effettuato da moderni software ed uno compiuto dal maestro tostatore, che attraverso la sua esperienza supervisiona costantemente l'intera fase di tostatura.

Si effettuano continuamente dei prelievi di campioni di caffè tostato per eseguire test di assaggio al fine di poter confermare l'ottima qualità delle miscele da immettere sul mercato.

I test sul caffè tostato sono supportati da documentazione completa di annotazioni relative al gusto, alle caratteristiche della miscela e al punteggio assegnato.

ROASTED COFFEE BEANS

Pavin Caffè blends are produced through a roasting method that can be defined semi-craftsmanship. A skilled operator, with the support of technological instruments, personally supervises every phase of the roasting process.

Pavin Caffè combines tradition with technology, ensuring a double control, one made by modern software and one by the roaster master who, thanks to his experience, constantly checks the entire roasting process.

Roasted coffee samples are constantly controlled through tasting analysis to confirm that the blends can be placed on the market.

Internal analysis are supported by complete documentation about taste, blends characteristics, and assigned scores.



COLLABORARE CON NOI

Pavin Caffè, oltre alla qualità del proprio prodotto, pone al primo posto la cura del cliente.

Essere un cliente Pavin Caffè significa poter contare in primis su un prodotto di elevatissima qualità.

Pavin Caffè segue il proprio cliente fin dalla pre-apertura del locale, con corsi di formazione in azienda o presso il cliente stesso.

Viene insegnato come ottenere l'espresso perfetto e come preparare al top i prodotti correlati.

Si parte dalla conoscenza della miscela per passare attraverso la pulizia e la quotidiana taratura del macinadosatore, continuando poi con la cura e l'attenzione che va dedicata alla macchina del caffè.

Su quest'ultimo aspetto Pavin Caffè si sofferma in modo particolare, insistendo con i propri clienti affinché la manutenzione e la pulizia dell'attrezzatura diventi prassi quotidiana.

Pavin Caffè dispone anche di un servizio tecnico interno, per far fronte a qualsiasi imprevisto o emergenza sull'attrezzatura nei tempi più brevi possibili.

COOPERATE WITH US

Be a Pavin Caffè customer means, first of all, work with high quality products. Pavin Caffè supports its customers in every phase, since the pre-opening of the cafeteria with training courses in the Company or by the customers.

The Barista will learn how to obtain the perfect espresso and how to serve the related products. They will start with the knowledge of the blends, then learn the daily calibration rules of the grinder, continuing with the care and attention that must be dedicated to the coffee machine.

On the last aspect, Pavin Caffè puts a very special focus, insisting with its customers for the proper daily maintenance and daily cleaning of the equipment.

Pavin Caffè has also an in-house technical service to satisfy any unexpected emergency on the equipment as soon as possible.



COLLABORAZIONE CON IL MERCATO ESTERO

Pavin Caffè nel corso degli anni è divenuta un'azienda che ha cercato di puntare non solo sulla solidità economica ma anche sulla massimizzazione dei valori, particolarmente nei rapporti di partnership con i distributori esteri.

Tali rapporti sono molto forti e con il passare del tempo diventano in moltissimi casi indissolubili.

Ciò che alimenta questo legame è in primis la costante ricerca di situazioni di equilibrio a vantaggio di tutte le parti.

A ciò si affianca la disponibilità a trovare modalità operative di elevata flessibilità e personalizzazione in considerazione delle specifiche necessità che il mercato estero di volta in volta richiede.

Un obiettivo costante è dare la possibilità al cliente del distributore estero di degustare il caffè al pari dei clienti in Italia. Per raggiungere questo obiettivo si cerca di minimizzare il lasso di tempo che intercorre tra l'approntamento dell'ordine e la consegna al trasportatore per massimizzare la freschezza del prodotto.

Inoltre si lavora moltissimo sulla formazione affinché le modalità di gestione del prodotto e di preparazione delle bevande rientrino nei migliori standard previsti dall'azienda.

EXPORT MARKET COOPERATION

Over the years, Pavin Caffè has become a company that has focused not only on economic strength but also on values maximization, especially about partnership relations with foreign distributors. Such relations are very strong and most of them have become, over the years, unbreakable.

The key to this goal is the constant pursuit of equilibrium solutions for the benefit of all parties.

Pavin Caffè is always looking for operation schemes that allow highly flexible and customized solutions to meet each market requirement.

Our goal is to give the possibility to the customers of the foreign distributor to enjoy the coffee as if they were in Italy.

In order to reach this target, the time between the order preparation and the order delivery to the shipping company is minimized. This guarantees the maximum freshness of the product.

Moreover, training is a key issue in order to have the same product preparation and equipment management rules in Italy as well as abroad, in compliance with the best company standards.



PRODOTTI PRODUCTS





ARTIGIANALITÀ

Recentemente sono sorte numerose piccole aziende specializzate nella tostatura di piccole quantità di caffè. Esse vengono comunemente identificate a livello internazionale con il nome di *micro roasters*. Alcune di queste piccole aziende pongono una elevatissima attenzione ai processi di selezione e di lavorazione del caffè. Queste modalità operative contraddistinguono il modo di lavorare di Pavin Caffè fin dal 1950. Oggi come allora disponiamo di macchine tostatrici per lotti da 10 kg. e inferiori. Anche negli anni 50', nel retrobottega del Caffè Commercio, veniva utilizzata una tostatrice da 10 kg. Come allora l'Azienda seleziona piccoli lotti, rigorosamente da filiera controllata e di altissima qualità. Alcuni di questi lotti portano alla preparazione di caffè assolutamente unici e speciali.

Un esempio è il caso del monorigine Colombia Rum Barrique ottenuto attraverso la fermentazione dei chicchi di caffè per 3 mesi in *barrique* dove è stata contenuta per 8 anni la melassa per la preparazione del rum. Si ottiene un caffè che colpisce per l'intensità delle sue caratteristiche aromatiche che ricordano in modo deciso il rum ed il liquore allo cherry.

Un altro caffè esemplificativo è il Panama Geisha, una varietà di caffè arabica che sorge su terreni di origine vulcanica ad una altitudine compresa tra i 1600 ed i 1800 mt. Questo caffè è coltivato in piantagioni con sistemi di agricoltura diversificata dove non sono utilizzati fertilizzanti e viene raccolto in modo tradizionale, a mano. I chicchi, dalla colorazione grigio-verde, conferiscono al prodotto finito un aroma assolutamente unico e distintamente riconoscibile.

Recently lots of small companies specialized in roasting small quantities of coffee have arisen. They are commonly and internationally identified with the name of *micro roasters*. Some of these small companies pay very high attention to the selection and processing of coffee. These operating procedures belong to Pavin Caffè working methods since 1950. Today, as then, we utilize roasting machines for batches of 10 kg. and less. Also in the 50s, in the back of the Caffè Commercio, a 10 kg. roaster was used. As then, the Company selects small lots, strictly from controlled and very highly qualified suppliers. Some of these lots lead to the preparation of absolutely unique and special coffees.

An example is the single origin Colombia Rum Barrique obtained through the fermentation of coffee in *barrique* for 3 months where the molasses for the preparation of rum was put for 8 years. The result is a coffee that impresses for the intensity of its aromatic characteristics that firmly reminds rum and cherry liqueur.

Another example is the single origin Panama Geisha, an Arabica coffee that grows on volcanic soil at an altitude between 1600 and 1800 mt. This coffee is cultivated in plantations with diversified farming systems, where fertilizers are not used and the coffee cherries are harvested using the traditional hand picking method. The beans, with their gray-green color, give the finished product an absolutely unique and very recognizable aroma.





PREPARAZIONI PREPARATIONS

ESTRAZIONE FILTRO A CALDO

HOT FILTER EXTRACTION

Il caffè filtro si ottiene dalla percolazione di acqua ad una temperatura di circa 92°C attraverso un filtro di circa 60 grammi di caffè macinato per litro d'acqua, con un tempo di percolazione che varia a seconda della strumentazione utilizzata. Si ottiene una bevanda che si apprezza particolarmente per i suoi aromi freschi e fruttati.

The filter coffee is the result of the extraction of water at a temperature of about 92 ° C through a filter. The quantity of ground coffee is about 60 grams per liter of water, and the extraction time slightly varies according to the tools used. The beverage is especially appreciated for its fresh and fruity aromas.

ESTRAZIONE FILTRO A FREDDO

COLD BREW EXTRACTION

Il caffè estratto a freddo si ottiene dalla percolazione di acqua ghiacciata attraverso un filtro di circa 80 grammi di caffè macinato per litro d'acqua, con un tempo di percolazione di 10-12 ore. Si ottiene una bevanda dall'acidità fresca e raffinata con note agrumate estremamente gradevoli.

The cold coffee is obtained by extraction of icy water through a filter. The quantity of ground coffee is about 80 grams per liter of water, and the extraction time is about 10-12 hours. The result is a drink with fresh and fine acidity and with extremely pleasant citrus notes.

NITRO COFFEE

NITRO COFFEE

Il *Nitro coffee* è una preparazione che si ottiene utilizzando uno strumento composto da un barilettino in acciaio inossidabile sopra il quale è installato un erogatore al quale viene applicata bomboletta di azoto. La bevanda che si ottiene dalla miscelazione del caffè estratto a freddo e dell'azoto è caratterizzata da una leggerissima e quasi naturale effervescenza vellutata, che le conferisce un piacevole effetto setoso al contatto con il palato.

The *Nitro coffee* is a preparation obtained using an instrument consisting of a stainless steel barrel above which is installed a dispenser equipped with a little nitrogen cylinder. The beverage obtained by the mixture of cold brew coffee and nitrogen is characterized by a light and natural velvety effervescence, which gives a pleasant silky effect to the palate.



MONORIGINI SINGLE ORIGINS

Dal 1950 Pavin Caffè ha sempre prestato la massima attenzione alla selezione della materia prima, nella piena consapevolezza che essa rappresenta la base di partenza per ottenere delle miscele dal gusto unico ed inconfondibile.

Abbiamo selezionato ventiquattro monorigini dai migliori Paesi produttori. L'obiettivo che ci siamo posti è quello di accompagnare i nostri clienti attraverso un tour mondiale di carattere gustativo alla scoperta delle caratteristiche specifiche di ciascuno di essi.

Con questo progetto, che avrà una durata complessiva di 48 mesi, faremo conoscere ai nostri clienti la migliore mono-qualità di ogni Paese selezionato, una ogni bimestre.

Since 1950, Pavin Caffè always paid high attention to the selection of raw coffee beans, aware that this is the starting point to obtain unique and unmistakable blends.

We have selected twenty-four single origins from the best producing Countries.

The goal we have is to guide our customer through a world-class tour tasting in order to discover the specific features of each of them.

With this project, which will last a total of 48 months, we let our customers know the best single origin of each selected Country, one every two months.



E

K

T

I

N

M

B

C

P

C

C

I

MONORIGINI SINGLE ORIGINS

2017 / 2019

ETHIOPIA - OTTOBRE / NOVEMBRE 2017
WASHED SIDAMO

KENIA - DICEMBRE / GENNAIO 2018
AA TOP QUALITY

TANZANIA - FEBBRAIO / MARZO 2018
AA TANGA

INDIA - APRILE / MAGGIO 2018
PLANTATION AA BABUDAN

NEPAL - GIUGNO / LUGLIO 2018
MOUNT EVEREST SUPREME

MALANGSARI - AGOSTO / SETTEMBRE 2018
JAWA MEDIUM

BRAZIL - OTTOBRE / NOVEMBRE 2018
GUSTO ANTICO

CUBA - DICEMBRE / GENNAIO 2018 / 2019
SERRANO LAVADO

PERÙ - FEBBRAIO / MARZO 2019
TRES MOSQUETEROS

COLOMBIA - APRILE / MAGGIO 2019
SUPREMO RIO MAGDALENA

COSTARICA - GIUGNO / LUGLIO 2019
SAN RAFAEL TARRAZU

INDIA - AGOSTO / SETTEMBRE 2019
MONSONATO AA

E

B

U

I

J

I

B

S

M

C

G

I

MONORIGINI SINGLE ORIGINS

2019 / 2021

ETHIOPIA - OTTOBRE / NOVEMBRE 2019
NATURAL YIRGA KOCHERE

BURUNDI - DICEMBRE / GENNAIO 2019 / 2020
WASHED AA

UGANDA - FEBBRAIO / MARZO 2020
WASHED JUMBO

INDIA - APRILE / MAGGIO 2020
PLANTATION MYSORE

JAVA - GIUGNO / LUGLIO 2020
ROBUSTA LB

INDONESIA - AGOSTO / SETTEMBRE 2020
MANDHELING

BRASILE - OTTOBRE / NOVEMBRE 2020
CARACOLITO

SANTO DOMINGO - DICEMBRE / GENNAIO 2020 / 2021
BAHARONA

MESSICO - FEBBRAIO / MARZO 2021
CHIAPAS ADELITA

COLOMBIA - APRILE / MAGGIO 2021
WOMEN COFFEE PROJECT

GUATEMALA - GIUGNO / LUGLIO 2021
TERESITA

INDIA - AGOSTO / SETTEMBRE 2021
KAAPPY ROYAL



MISCELE BLENDS





ECCELISO

CONFEZIONE 1 KG.
1 KG. BAG

I più prestigiosi e selezionati caffè arabica, dalla forma e colore particolarmente omogenei, si fondono in una miscela d'élite. Il risultato è un espresso eccezionalmente dolce e raffinato, tipico dei migliori caffè arabica lavati con un'acidità molto elegante e bilanciata, perfetto per gli estimatori più esigenti dell'espresso.

The most prestigious and selected Arabica coffee beans, with particularly homogeneous shape and color, are mixed together to obtain an unique elite blend. The result is an exceptionally sweet and refined espresso, typical of the best washed Arabica coffee beans, with a very elegant and balanced acidity, perfect for the most demanding espresso lovers.



CREMA
CREAM



CORPO
BODY



ACIDITÀ
ACIDITY



DOLCEZZA
SWEETNESS



FINEZZA
ELEGANCE



OMOGENEITÀ
HOMOGENEITY



CAFFEINA
CAFFEINE CONTENT



GRANI D'ORIENTE

CONFEZIONE 1 KG.
1 KG. BAG

Miscela di caffè arabica accuratamente selezionati, dalla forma e colore particolarmente omogenei, conferiscono all'espresso un carattere molto gentile ed armonioso, una perfetta sintonia di note floreali e fruttate ricche dal gusto unico.

A blend of carefully selected Arabica coffee beans, with particularly homogeneous shape and color, give the espresso a very nice and harmonious character, a perfect combination of rich floral and fruity notes.



CREMA
CREAM



CORPO
BODY



ACIDITÀ
ACIDITY



DOLCEZZA
SWEETNESS



FINEZZA
ELEGANCE



OMOGENEITÀ
HOMOGENEITY



CAFFEINA
CAFFEINE CONTENT



SUPREMO ORIENTE

CONFEZIONE 1 KG.
1 KG. BAG

Miscela di caffè accuratamente selezionati, dalla forma e colore particolarmente omogenei, conferiscono all'espresso oltre ad un carattere molto gentile e armonioso, anche corpo ed una crema vellutata.

A blend of carefully selected coffee beans, with particularly homogeneous shape and color, give the espresso a very gentle and refined body and a velvety cream.



CREMA
CREAM



CORPO
BODY



ACIDITÀ
ACIDITY



DOLCEZZA
SWEETNESS



FINEZZA
ELEGANCE



OMOGENEITÀ
HOMOGENEITY



CAFFEINA
CAFFEINE CONTENT



SUPERBAR

CONFEZIONE 1 KG.
1 KG. BAG

Miscela di caffè accuratamente selezionati dalla forma e colore particolarmente omogenei conferiscono all'espresso oltre ad un carattere molto gentile, armonioso e raffinato anche corpo ed una crema estremamente vellutata.

A blend of carefully selected coffee beans, with particularly homogeneous shape and color, give the espresso a very gentle, harmonious and refined body and an extremely velvety cream.



CREMA
CREAM



FINEZZA
ELEGANCE



CORPO
BODY



OMOGENEITÀ
HOMOGENEITY



ACIDITÀ
ACIDITY



CAFFEINA
CAFFEINE CONTENT



DOLCEZZA
SWEETNESS



ESPRESSO BAR

CONFEZIONE 1 KG.
1 KG. BAG

Miscela di caffè accuratamente selezionati dalla forma e colore omogenei conferiscono all'espresso oltre ad un carattere armonioso e deciso, anche un corpo ricco e una crema molto vellutata, perfetto bilanciamento di delicatezza e vivacità.

A blend of carefully selected coffee beans, with homogeneous shape and color, give the espresso, beside a harmonious and straight character, also a rich body and a very velvety cream, perfect balance of delicacy and vivacity.

)))))) CREMA
CREAM
)))))) CORPO
BODY
)))))) ACIDITÀ
ACIDITY
)))))) DOLCEZZA
SWEETNESS

)))))) FINEZZA
ELEGANCE
)))))) OMOGENEITÀ
HOMOGENEITY
)))))) CAFFEINA
CAFFEINE CONTENT



EXTRA BAR

CONFEZIONE 1 KG.
1 KG. BAG

Miscela di caffè accuratamente selezionati conferiscono all'espresso un carattere armonioso e particolarmente deciso, dal corpo ricco ed intenso, con una crema molto attraente.

A blend of carefully selected coffee beans give the espresso harmonious, distinctive, rich and intense character, with a very attractive cream.



CREMA
CREAM



CORPO
BODY



ACIDITÀ
ACIDITY



DOLCEZZA
SWEETNESS



FINEZZA
ELEGANCE



OMOGENEITÀ
HOMOGENEITY



CAFFEINA
CAFFEINE CONTENT



FULL CREAM

CONFEZIONE 1 KG.
1 KG. BAG

Miscela di caffè accuratamente selezionati conferiscono all'espresso un carattere particolarmente deciso, dal corpo ricco ed intenso. Una miscela in grado di enfatizzare la cremosità in tazza.

A blend of carefully selected coffee beans give the espresso a distinctive character with rich and intense body. A blend that emphasizes the espresso cream in the cup.



CREMA
CREAM



FINEZZA
ELEGANCE



CORPO
BODY



OMOGENEITÀ
HOMOGENEITY



ACIDITÀ
ACIDITY



CAFFEINA
CAFFEINE CONTENT



DOLCEZZA
SWEETNESS



CREMA BAR

CONFEZIONE 1 KG.
1 KG. BAG

Miscela di caffè accuratamente selezionati conferiscono all'espresso un carattere ed un corpo forte e molto deciso. Una miscela in grado di enfatizzare la cremosità in tazza.

A blend of carefully selected coffee beans give the espresso a strong character and a strong body. A blend that emphasizes the espresso cream in the cup.



CREMA
CREAM



FINEZZA
ELEGANCE



CORPO
BODY



OMOGENEITÀ
HOMOGENEITY



ACIDITÀ
ACIDITY



CAFFEINA
CAFFEINE CONTENT



DOLCEZZA
SWEETNESS



EXTRA DEKA

CONFEZIONE 1 KG.
1 KG. BAG

Miscela di caffè accuratamente selezionati adatti al consumatore che ricerca gusto e aroma nel caffè decaffeinato. Una miscela che lascia inalterate le caratteristiche dell'espresso.

A blend of carefully selected coffee beans suitable for those who are looking for flavor and aroma in decaffeinated coffee. A blend that leaves the characteristics of espresso unchanged.



CREMA
CREAM



FINEZZA
ELEGANCE



CORPO
BODY



OMOGENEITÀ
HOMOGENEITY



ACIDITÀ
ACIDITY



CAFFEINA
CAFFEINE CONTENT



DOLCEZZA
SWEETNESS

Contenuto di caffeina inferiore allo 0,1%.
Caffeine content less than 0,1%.





BIOLOGICO

CONFEZIONE 1 KG. 1 KG. BAG

Selezionati e certificati caffè, dalla forma e colore particolarmente omogenei, provenienti da agricoltura biologica certificata, conferiscono all'espresso note molto dolci e raffinate associate ad una vivace acidità tipica delle migliori varietà arabica.

Selected and certified coffee beans, with particularly homogeneous shape and color, from certified organic farming, give the espresso very sweet and refined notes, coupled with a lively acidity typical of the best Arabica varieties.



CREMA
CREAM



CORPO
BODY



ACIDITÀ
ACIDITY



DOLCEZZA
SWEETNESS



FINEZZA
ELEGANCE



OMOGENEITÀ
HOMOGENEITY



CAFFEINA
CAFFEINE CONTENT



LATTA
2 KG.

2 KG. TIN

Le nostre miscele sono disponibili anche confezionate in un barattolo da 2 kg in atmosfera protetta.

Our blends are also available packed in a 2 kg tin in a protective atmosphere.





EXTRA DEKA

CONFEZIONE DA 1 KG.
CAFFÈ TOSTATO IN GRANI
1 KG. BAG OF ROASTED
COFFEE EXTRA DEKA

PD111

LATTINA EXTRA DEKA 250 GR.
CAFFÈ MACINATO
TIN EXTRA DEKA 250 GR. GROUND

PD120

CONFEZIONE 50 BUSTINE
CAFFÈ MONODOSE MACINATO
BOX OF 50 MONODOSES
OF GROUND COFFEE

Contenuto di caffeina inferiore allo 0,1%.
Caffeine content less than 0,1%.



LATTINE 250 GR. 250 GR. TINS

PD110

AROMA ESPRESSO 250 GR.
CAFFÈ MACINATO 100% ARABICA
GROUND COFFEE 100% ARABICA

PD114

ESPRESSO CLASSICO 250 GR.
CAFFÈ MACINATO
GROUND COFFEE

PD111

LATTINA EXTRA DEKA 250 GR.
CAFFÈ MACINATO
TIN EXTRA DEKA 250 GR. GROUND

PD113

XMAS COFFEE 250 GR.
CAFFÈ MACINATO 100% ARABICA
GROUND COFFEE



CIALDE MONODOSE MONODOSE PODS

PD400

BLU ESPRESSO / 18 CIALDE MONODOSE
BOX OF 18 MONODOSE PODS OF COFFEE BLU ESPRESSO

PD130

BLU ESPRESSO / 150 CIALDE MONODOSE
BOX OF 150 MONODOSE PODS OF COFFEE BLU ESPRESSO

PD401

ROSSO ESPRESSO / 18 CIALDE MONODOSE
BOX OF 18 MONODOSE PODS OF COFFEE ROSSO ESPRESSO

PD131

ROSSO ESPRESSO / 150 CIALDE MONODOSE
BOX OF 150 MONODOSE PODS OF COFFEE ROSSO ESPRESSO

PD402

EXTRA DEKA / 18 CIALDE MONODOSE
Contenuto di caffeina inferiore allo 0,1%
BOX OF 18 MONODOSE PODS OF EXTRA DEKA COFFEE
Caffeine contents less than 0,1%

PD132

EXTRA DEKA / 150 CIALDE MONODOSE
Contenuto di caffeina inferiore allo 0,1%
BOX OF 150 MONODOSE PODS OF EXTRA DEKA COFFEE
Caffeine contents less than 0,1%

PD146

FULL CREAM / 150 CIALDE MONODOSE

PD139 / PD149

CONFEZIONE CAPSULE FAP
100 CAPSULE MONODOSE
BOX OF 100 MONODOSE CAPSULES FAP



CAPSULE NESPRESSO

CAPSULES NESPRESSO

PD181 / PD186

CONFEZIONE CAPSULE NESPRESSO COMPATIBILI*

10 CAPSULE MONODOSE AUTOPROTETTE

BOX OF 10 MONODOSE SELF-PROTECTED CAPSULES

PD173 / PD177

CONFEZIONE CAPSULE NESPRESSO COMPATIBILI*

100 CAPSULE MONODOSE

BOX OF 100 MONODOSE

CAPSULES NESPRESSO*

Le capsule sono disponibili per tutte le miscele.
Capsules are available for all blends.

* Nespresso è un marchio registrato da SOCIETE' DES PRODUITS NESTLE' S.A. Il marchio non è di proprietà di CAFFÈ PAVIN srl né di aziende ad essa collegate. CAFFÈ PAVIN srl non è collegata in alcun modo a SOCIETE' DES PRODUITS NESTLE' S.A.



CHOCO DELICE

A fianco dell'esperienza maturata nella tostatura del caffè abbiamo deciso di estendere la nostra produzione ad un prodotto vicino: la cioccolata da bere.

La filosofia alla base di questa scelta è stata quella di dare ai nostri clienti, oltre alla possibilità di degustare un ottimo caffè, quella di ripetere la stessa esperienza con la cioccolata in tazza.

Choco Delice viene creata associando il miglior cacao in polvere ad un mix di ingredienti che rendono la bevanda estremamente gustosa e dalla consistenza straordinariamente vellutata.

Alongside the experience gained in roasting coffee, it has been decided to extend the production line to the chocolate to drink.

The underlying philosophy was to allow Pavin Caffè customers to enjoy, beside a great coffee, the same experience with chocolate in the cup.

Choco Delice is produced by the combination of the best cocoa powder and a mix of ingredients that make the drink extremely tasty and the consistency extraordinarily velvety.





CHOCO DELICE

PM010

BARATTOLO DI CIOCCOLATA

CHOCO DELICE DA 1 KG.

CHOCO DELICE 1 KG. TIN

PM020

CIOCCOLATA CHOCO DELICE

CONFEZIONI DA 30 MONODOSI DA 25 GR.

CHOCO DELICE IN BOX
OF 30 MONODOSES OF 25 GR.

PM060

CIOCCOLATA CHOCO DELICE BIANCA

CONFEZIONI DA 30 MONODOSI DA 25 GR.

WHITE CHOCO DELICE IN BOX
OF 30 MONODOSES DA 25 GR.



COMPLEMENTI COMPLEMENTS





ZUCCHERI SUGARS

TM010
ZUCCHERO BIANCO 5 GR.
 WHITE SUGAR 5 GR.

TM020
ZUCCHERO DI CANNA 5 GR.
 BROWN SUGAR 5 GR.

TM014
ZUCCHERO BIANCO IN STICK 5 GR.
 WHITE SUGAR IN STICK 5 GR.

TM022
ZUCCHERO DI CANNA IN STICK 5 GR.
 BROWN SUGAR IN STICK 5 GR.

TM031
**CONFEZIONE DOLCIFICANTE
 DA 210 BUSTINE**
 SWEETNER BOX OF 210 PCS.



TÈ - INFUSI TEAS

TM707

TÈ ENGLISH BREAKFAST - TÈ NERO / BLACK TEA

Il tè nero è così chiamato perché le foglie completano il naturale processo di ossidazione dopo la raccolta. Il risultato fa sì che le foglie sviluppino il caratteristico colore scuro, l'aroma ed il profumo tipici di questo tè. Infuso con un alto e benefico potere tonificante.

When tea leaves complete the natural oxidation process, the result is black tea. Thank to this, the tea leaves develop the characteristic dark color and the typical taste of black tea. Tea with high invigorating properties.

TM711

TÈ NERO ALLA MENTA / BLACK TEA AND MINT

Il tè nero alla menta è un infuso fresco che favorisce la diuresi e grazie al suo profumo aiuta la concentrazione. È il tè tipico dei paesi del Nord Africa dove viene considerato la bevanda dell'ospitalità.

Black mint tea is a fresh infusion that encourages diuresis and thanks to its scent helps concentration. It is the typical tea of the countries of North Africa where it is considered the drink of hospitality.

TM708

TÈ VERDE AL GELSOMINO GREEN TEA AND JASMINE FLOWERS

Il tè verde deve il suo nome al tipo di lavorazione che impedisce, con l'ausilio di vapore, la naturale ossidazione delle foglie e ne preserva il colore verde. Il suo accostamento con il gelsomino garantisce l'assunzione di un infuso estremamente piacevole e leggero.

Green tea thanks his name to the process after the collection of tea leaves. With steam the oxidation process is stopped, this guarantee the maintenance of the typical green color and of the major characteristics of fresh leaves. Its combination with jasmine make this tea pleasant and gentle.

TM712

CAMOMILLA / CHAMOMILE

Infuso dalle proprietà rilassanti e distensive. Composto al 100% di fiori di camomilla favorisce il riposo e allontana la tensione.

Relaxing and distensive tea. Composed by 100% of chamomile flowers.

TM709

FRUTTI DI BOSCO / BERRIES AND HIBISCUS

Frutti e fiori vengono miscelati e creano un'armonia di inconfondibili sapori. Infuso dal caratteristico gusto e dall'acceso colore rosso brillante tipico dei frutti di bosco. Questa bevanda è totalmente priva di caffeina.

Fruit and flower mixed together create this bright red tea, typical color of berries. The characteristic of this tea is the absence of caffeine, suitable for everybody in every moment of the day.

TM710

TÈ EARL GREY - TÈ NERO AL BERGAMOTTO BLACK TEA AND BERGAMOT

L'Earl Grey prende il nome da Charles Grey. Egli ricevette, agli inizi del XIX secolo, in dono un tè aromatizzato al bergamotto. Grazie al suo elegante aroma e alla sua storia, questa varietà di tè è considerata pregiata e aristocratica.

Earl Grey is named after Charles Grey. In the early XIX century he received a tea flavored with bergamot. Thanks to its elegant aroma and its history, this variety of tea is considered fine and aristocratic.



TÈ - INFUSI TEAS

TM713

TÈ NERO ALLA LIQUIRIZIA BLACK TEA AND LICORICE

Tè nero Ceylon, - Sud India, - China, anice, liquirizia (11%), anice stellato, aroma naturale, malva.

Black tea Ceylon, - South India, - China, anise, licorice root (11%), star anise, natural flavouring, mallow.

TM714

TÈ VERDE ALLA MELA GREEN TEA AND APPLE

Tè verde China Sencha, mela (16%), uva (uva, olio vegetale), petali di rosa, aroma, MANDORLA.

Green tea China Sencha, apple (16%), grape (grape, vegetable oil), rose petals, flavor, ALMOND.

TM715

INFUSO ALLA CILIEGIA E BANANA CHERRY AND BANANA TEA

Mela, ibisco, banana (banana, olio di cocco, zucchero di canna, miele) (21%), cinorrodo, uva (uva, olio vegetale), aroma, ciliegia (1%).

Apple, hibiscus, banana (banana, coconut oil, cane sugar, honey) (21%), rose hip, grape (grape vegetable oil), flavor, cherry (1%).

TM716

INFUSO AI FRUTTI DI BOSCO WILDBERRY TEA

Mela, ibisco, bacche di sambuco, cinorrodo, aroma naturale, fragola, lamponi, foglie di mora, ribes nero, ribes rosso.

Apple, hibiscus, elderberry, rose hip, natural flavouring, strawberry, raspberry, blackberry leaves, blackcurrant, redcurrant.

TM718

ROOIBOS AI FRUTTI TROPICALI TROPICAL ROOIBOS

Rooibos Super Grade, papaya (papaya, zucchero), ananas (ananas, zucchero), mango (mango, zucchero), aroma naturale, calendula.

Rooibos Super Grade, papaya (papaya, sugar), pineapple (pineapple, sugar), mango (mango, sugar), natural flavouring, marigold.

TM717

INFUSO DI NATALE CHRISTMAS TEA

Mela, ibisco, cinorrodo, MANDORLA, bastoncini di cannella, pezzi di cannella, petali di rosa, aroma, boccioli di rosa rosa, chiodi di garofano, pezzi di arancia.

Apple, hibiscus, rose hip, ALMOND, cinnamon sticks, cinnamon pieces, rose petals, flavor, pink rosebuds, clove, orange pieces.



DOLCI SWEETS

TM082

CIOCCOLATINI

CHOCOLATES

TM061

BISCOTTI CARMELLO

CARAMEL BISCUITS

TM100

TORRONCINI

LITTLE COFFEE NOUGAT

TM200

PANETTONE AL CAFFÈ

COFFEE PANETTONE

PR400

ENERGY CUBE

ENERGY CUBE



VINO WINE

TM052
PROSECCO DOC EXTRADRY
 PROSECCO DOC EXTRADRY WINE

LIQUORE LIQUEUR

TM051
LIQUORE AL CAFFÈ
 COFFEE LIQUEUR



ESPRESSO 4TWO

ESPRESSO 4TWO

PR070
SCATOLA ESPRESSO 4TWO
 GIFT BOX ESPRESSO 4TWO



TAZZE E
BICCHIERI
CUPS AND
GLASSES





TAZZE TONDE ROUND CUPS

PR009

TAZZA CAPPUCCINO 190 ML.

CAPPUCCINO CUP 190 ML.

PR008

TAZZA MACCHIATONE 140 ML.

MIDDLE CUP 140 ML.

PR007

TAZZA ESPRESSO 75 ML.

ESPRESSO CUP 75 ML.



TAZZE COLLEZIONE COLLECTION CUPS

Pavin Caffè ha inizialmente prodotto questa gamma di tazzine a completamento del progetto monorigine. Ciascuna tazzina avrebbe stata decorata con la prima lettera di ciascun caffè monorigine selezionato. Successivamente si è deciso di ampliare la gamma a tutto l'alfabeto. In questo modo viene data la possibilità di comporre qualsiasi parola e dando piena libertà all'immaginazione. Sono state prodotte 26 tazzine espresso ciascuna decorata con una diversa lettera dell'alfabeto e con colori diversi l'una dall'altra. La scelta dei colori delle lettere di questa collezione riflettono la scala cromatica utilizzata nelle miscele di caffè.

Pavin Caffè produced this range of cups to complete the single-origin project. Each cup would be decorated with the first letter of each selected single-origin coffee. Then, it was decided to expand the range to the whole alphabet. This way, is given the possibility to compose words and giving full freedom to imagination. 26 espresso cups were produced, each one decorated with a different letter of the alphabet and with different colors from one to another. The choice of the colors of the letters in this collection reflect the chromatic scale used in coffee blends.

TAZZA ESPRESSO 60 ML.
ESPRESSO CUP 60 ML.





TAZZE CLASSIC CLASSIC CUPS

PR022

TAZZA PORTA ZUCCHERI
SUGAR CASE CUP

PR018

MUG
MUG

PR019

TAZZA COLAZIONE 330 ML.
BREAKFAST CUP 330 ML.



TAZZE CLASSIC

CLASSIC CUPS

PR011

TAZZA CAPPUCCINO 180 ML.

CAPPUCCINO CUP 180 ML.

PR017

TAZZA MACCHIATONE 120 ML.

MIDDLE CUP 120 ML.

PR010

TAZZA ESPRESSO 70 ML.

ESPRESSO CUP 70 ML.

PR701

LATTIERA

MILK JUG



TAZZE NERE TAZZE NATALE

BLACK CUPS CHRISTMAS CUPS

PR902

TAZZA ESPRESSO NERA 60 ML.

BLACK ESPRESSO CUP 60 ML.

PR903

TAZZA CAPPUCCINO NERA 160 ML.

BLACK CAPPUCCINO CUP 160 ML.

PR900

**TAZZA NERA CHRISTMAS
ESPRESSO 60 ML.**

CHRISTMAS BLACK
ESPRESSO CUP 60 ML.

PR901

**TAZZA NERA CHRISTMAS
CAPPUCCINO 160 ML.**

CHRISTMAS BLACK
CAPPUCCINO CUP 160 ML.



TAZZE IN VETRO

GLASS CUPS

PR013

TAZZA ESPRESSO IN VETRO 60 ML.

GLASS ESPRESSO CUP 60 ML.

PR014

TAZZA CAPPUCCINO IN VETRO 160 ML.

GLASS CAPPUCCINO CUP 160 ML.



BICCHIERI IN VETRO GLASSES

PR220

BICCHIERE LATTE 320 ML.

MILK GLASS 320 ML.

PR221

BICCHIERE INTERMEDIO 250 ML.

MILK GLASS 250 ML.

PR170

BICCHIERE CAFFEINO 85 ML.

CAFFEINO GLASS 85 ML.



BICCHIERI TAKEWAY TAKEWAY CUPS

PR136 / PR137

BICCHIERE TAKEWAY 16 OZ.
PAPER CUPS 16 OZ.

PR131 / PR134

BICCHIERE TAKEWAY 8 OZ.
PAPER CUPS 8 OZ.

PR130 / PR135

BICCHIERE TAKEWAY 4 OZ.
PAPER CUPS 4 OZ.

PR138

VASSOIO TAKEWAY
TRAY FOR TAKEWAY

PR180

PALETTE IN PLASTICA PER CAFFÈ
PLASTIC SPOONS FOR COFFEE



MERCHANDISING MERCHANDISING





PANNELLI PAVIN

PAVIN PANELS

PR291
PANNELLO 56 X 80 CM.
 PANEL 56 X 80 CM.

PR292
PANNELLO 50 X 100 CM.
 PANEL 50 X 100 CM.





INSEGNE LUMINOSE ILLUMINATED SIGNS

PR060

INSEGNA LUMINOSA BIFACCIALE

OVALE 72 X 54 CM. / 95 X 71 CM.

ILLUMINATED SIGN

OVAL 72 X 54 CM. / 95 X 71 CM.

PR067

INSEGNA LUMINOSA BIFACCIALE

RETTANGOLARE 70 X 35 CM.

ILLUMINATED SIGN

RECTANGULAR 70 X 35 CM.

PR064 / PR069

INSEGNA LUMINOSA BIFACCIALE

RETTANGOLARE 100 X 50 CM. / 140 X 70 CM.

ILLUMINATED SIGN

RECTANGULAR 100 X 50 CM. / 140 X 70 CM.

PR068

INSEGNA PLEXIGLASS

40 X 25 CM.

PLEXIGLASS SIGN

40 X 25 CM.

VESTIARIO CLOTHING



PR091
POLO
POLO

PR092
GILET
GILET

PR260
CAPPELLINO
HAT

PR090
MAGLIETTA
T-SHIRT

VESTIARIO CLOTHING



PR094
CAMICIA
SHIRT

PR081
TRAVERSA LUNGA
LONG APRON

PR080
TRAVERSA CORTA
SHORT APRON

PR082
TRAVERSA CORTA PANDA
PANDA SHORT APRON



ALTRO OTHERS

PR042
PORTA SALVIETTE
NAPKINS DISPENSER

PR280
PORTA ZUCCHERI
SUGAR CASE

PR270
POSACENERE
ASHTRAY

PR171
CANDELA
CANDLE

PR282
VASSOIO GRANDE
BIG TRAY

PR281
VASSOIO PICCOLO
SMALL TRAY





ALTRO OTHERS

PR800
SHOPPER
SHOPPER

PR210
OMBRELLO
UMBRELLA

PR020
BLOCK NOTES PICCOLI
LITTLE BLOCK NOTES

PR021
BLOCK NOTES GRANDI
BIG BLOCK NOTES

PR100
PENNA
PEN



ALTRO OTHERS

PR031

OROLOGIO

BLACK CLOCK

PR240

LAVAGNA

BLACKBOARD

PR250

OMBRELLONE

UMBRELLA



CAFFÈ PAVIN srl
Via Chiesa 47
Tombolo 35019
Padova / Italy
T +39 049 5969130
F +39 049 5998189
pavincaffè.com

made by palazzinacreativa.it

1950 - 2020

— 70 YEARS —



pavincaffè.com