



**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 branches with green and red cherries against a backdrop of misty mountains. The coffee cherries are in various stages of ripeness, ranging from bright green to deep red. The leaves are large, dark green, and have a glossy texture. The background shows a vast, hazy landscape of rolling hills and mountains under a soft, overcast sky.

Scoprire i paesi  
d'Origine





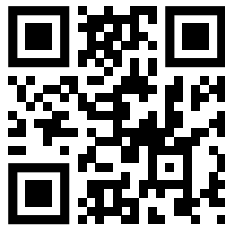
**b.farm**



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 individuamo 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 trees and red coffee cherries.

**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**

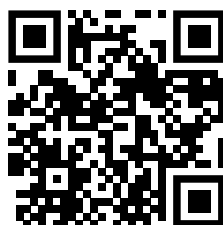


Cucinare il  
caffè per ottenere  
il perfetto Aroma



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](http://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**



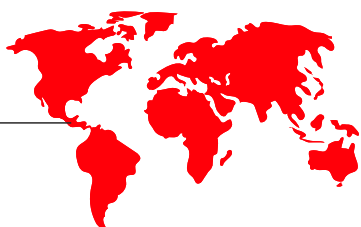
Dalle **Nostre Piantagioni** selezionate

# 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 Sead.01/25



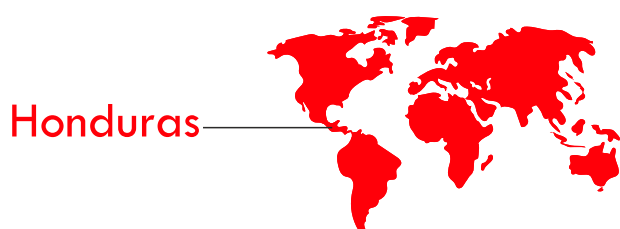


Dai nostri **Microlotti** selezionati

# 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  
Y 25 D 2014-01-10-24

Specialty





Dalle **Nostre Piantagioni** selezionate

# ALFOLÌ

**Varietà:** Caturra, Naturale

Alfoli, Honduras

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  
the Difference  
FINCA ALFOLI

Specialty

100% Arabica  
Honduras

T 10 P 2Scad.05/25



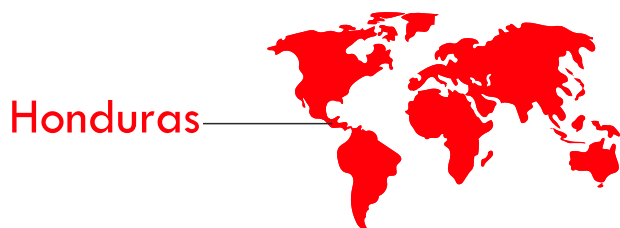


Dalle **Nostre Piantagioni** selezionate

# 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  
EL CERRO

100% Arabica  
El Salvador

M 18 P Scad. 01-23

Specialty





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

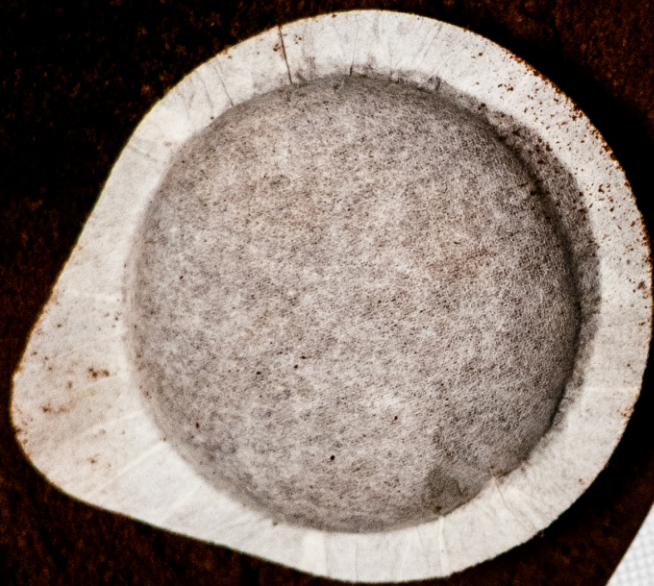
L'aroma di mandarino va di pari  
passo con la leggera acidità  
percepita. Le sensazioni  
aromatiche floreali ci ricordano  
la pianta del caffè.

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 67 P Scad.06/25



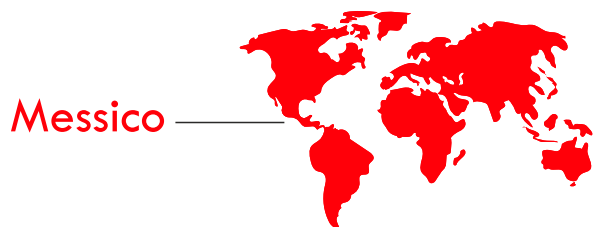


Dalle **Nostre Piantagioni** selezionate

# LA VICTORIA

**Varietà:** Oro Azteca, Lavato

Sierra Norte de Puebla, **Messico**



FAMIGLIA  
AROMATICA

Frutta citrica

AROMI

AGRUMI, CARMELLO, 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.





Taste the  
Difference

Taste  
the  
Difference  
FINCA LA  
VICTORIA

100% Arabica  
Mexico

Specialty

N 18 D Scad.02/24



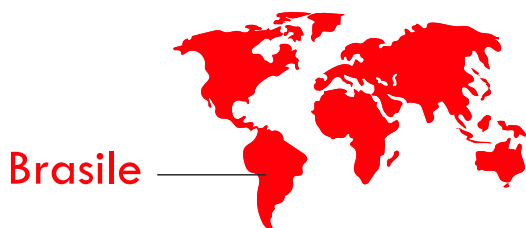


Dalle **Nostre Piantagioni** selezionate

# 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 D Scad.09/24



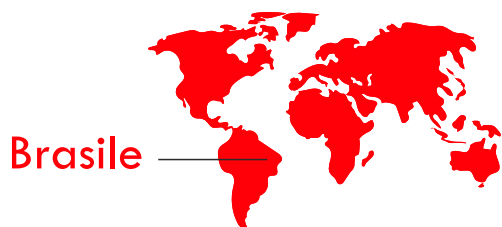
Dalle **Nostre Piantagioni** selezionate

# 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 1Scad.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

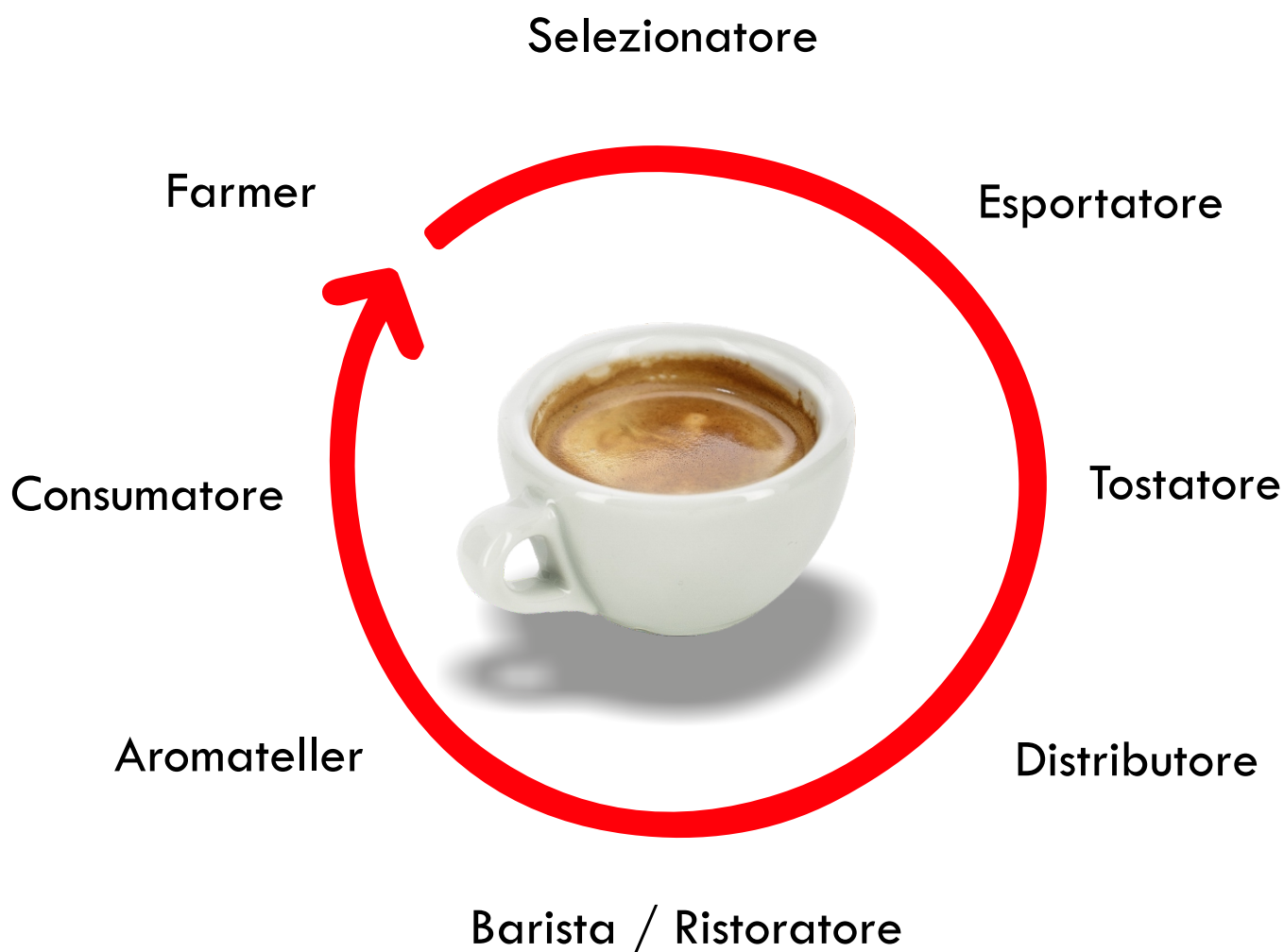




**DALLA PIANTAGIONE  
ALLA TAZZINA**

# 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](http://thefarmerscoffeepeople.com)





## Dove il Caffè accade



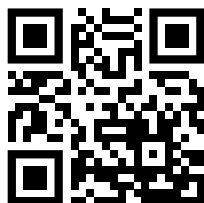


**b.house**

.....  
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**

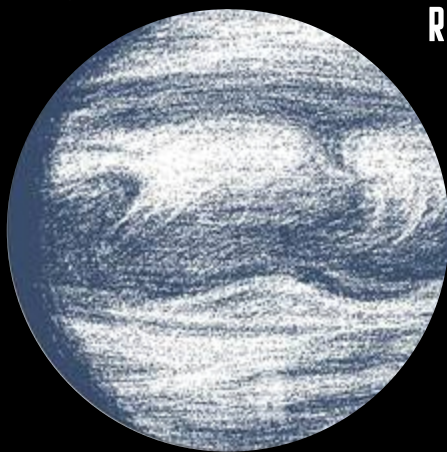


Via Statale, 240, 51039 Vignole PT, Quarrata (PT)

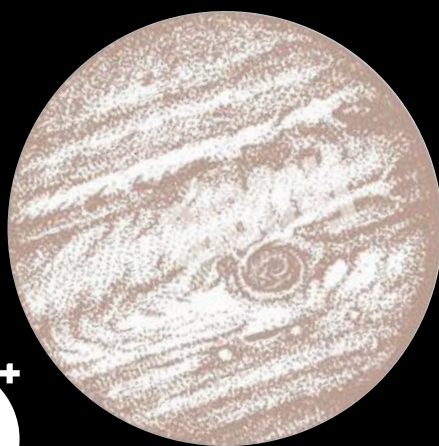
Mondi agricoli  
#piantagione



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

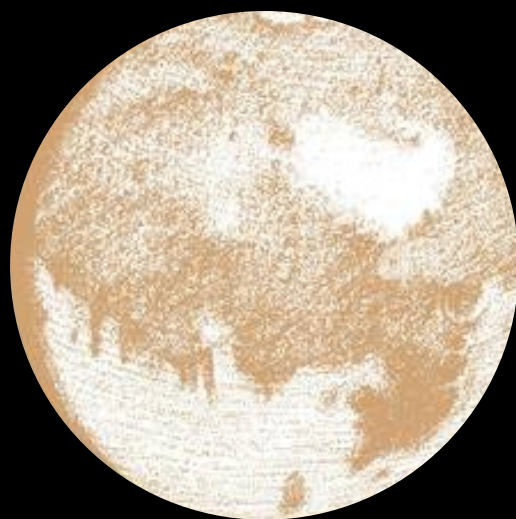


Torrefazione  
#roastery

**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