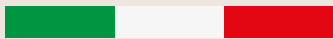


Santacruz
BORN TO BE COFFEE



• 2025 •



BENVENUTI NEL NOSTRO MONDO



SANTACRUZCAFFE



SANTACRUZ CAFFÈ

ALLA SCOPERTA DEL CAFFÈ SANTACRUZ

Benvenuti nel mondo **Santacruz**: qui il caffè è un'esperienza sensoriale che nasce dalla passione e dall'amore per i sapori autentici.

Il nostro caffè, infatti, si distingue per la sua tradizione artigianale, i cui sentori sono ancora oggi vivi, e per la cura che mettiamo nella selezione dei chicchi e nei processi produttivi, studiati per esaltare le sfumature di ogni miscela.

Attraverso questo catalogo, vi invitiamo a scoprire non solo l'eccellenza dei nostri caffè, ma anche la storia e i valori che ci contraddistinguono. Ogni dettaglio, dalla coltivazione al packaging, è pensato per offrire un'esperienza che va ben oltre il semplice bere caffè: un vero e proprio viaggio sensoriale nel rispetto dell'arte del caffè.



LA SCELTA DEI CHICCHI PIÙ PREZIOSI

Un viaggio lungo al sapore di caffè



Acquistiamo dalle migliori piantagioni del Sud America le più pregiate qualità di caffè crudo. Attraverso un rigido processo di tracciabilità, il raccolto arriva allo stabilimento di Rivoli e, una volta selezionate le monorigini, alcuni campioni vengono tostati per analizzarne e comprenderne i sapori.

La nostra partnership con Sandalj, azienda leader nell'importazione del caffè crudo, ci garantisce l'assoluta certezza della provenienza e la puntualità della fornitura.

UN CAFFÈ MODERNO, MA FEDELE ALLE SUE ORIGINI

Il nostro obiettivo è soddisfare un pubblico sempre più esigente. Per questo motivo, ci confrontiamo regolarmente con i nostri partner per assicurarci che, anche a distanza di anni, le ricette delle nostre miscele continuano a essere apprezzate dalla loro clientela.

Questo dialogo sincero ci permette di continuare a credere nel nostro lavoro e a offrire un caffè dal gusto moderno, frutto di un'attenta selezione delle monorigini. Rompiamo spesso gli schemi del sapore tradizionale, ma con la fiducia nella memoria storica di chi ha provato il nostro caffè e se n'è innamorato.

P.4

LAVORAZIONE & CONTROLLO

IL NOSTRO CAFFÈ CRUDO È LAVORATO
SECONDO GLI STANDARD QUALITATIVI
RICHIESTI DALLA TRADIZIONE
DELL'ESPRESSO ITALIANO

ECCO COME LO FACCIAMO

LA LAVORAZIONE

Sono sufficienti venti minuti di tostatura per far sì che i chicchi subiscano la caramellizzazione degli zuccheri e la carbonizzazione della patina esterna, assumendo così il tipico colore e il caratteristico aroma che tutti ricerchiamo.

Il caffè è tostato seguendo un iter puramente artigianale con una macchina, la Petroncini, che ha contribuito al successo delle migliori e storiche torrefazioni italiane. Dopo la tostatura, viene raffreddato in una vasca per quattro minuti e poi lasciato riposare nei silos di stoccaggio. Qui il caffè attraversa un'ulteriore fase di maturazione e, solo al termine di questa, può essere imbustato o confezionato in barattoli da 250 grammi in atmosfera controllata.

Ogni singola miscela subisce delle variazioni durante la lavorazione a seconda della tipologia di monorigine, per esaltarne al massimo le caratteristiche.





IL CONTROLLO

Per garantire un controllo accurato servono due elementi fondamentali: un laboratorio interno alla torrefazione e una conoscenza approfondita del territorio di provenienza del caffè che scegliamo.

Nei corridoi della torrefazione è facile imbattersi in vecchie foto di un giovane ragazzo tra le piante di caffè in Honduras: si tratta di Federico, oggi a capo del team Coffee Specialist. Grazie alla sua esperienza e precisione, possiamo garantire che ogni tazzina di espresso riceva le cure necessarie.

In Santacruz, controllo significa avere una chiara consapevolezza del prodotto scelto.



LA NOSTRA STORIA

1984

LE ORIGINI

Nel cuore della Val Chisone, a San Germano, nasce una piccola bottega artigianale dedicata alla produzione del caffè. È l'inizio di un'avventura che darà vita a Santacruz.



2008

LA TRASFORMAZIONE

Un nuovo capitolo si apre con il cambio di proprietà: l'azienda evolve, ridefinisce la propria identità e amplia la sua offerta con nuovi blend, sperimentando sapori unici e distintivi.



2016

L'INNOVAZIONE DEL BARISTA

Nascono **Unico 100% Arabica** e **Unico -12**, due miscele pensate per i professionisti del caffè, con un'identità su misura per distinguerle dalle altre.



2020

IL DESIGN INCONTRA L'ESPRESSO

L'esperienza Santacruz si arricchisce con la creazione di una tazzina esclusiva per l'espresso. Il suo design originale diventa un'icona del brand.



2021

UNA NUOVA MISCELA

Santacruz, ormai diffuso in tutta Italia, presenta una nuova miscela, studiata per esaltare ogni sorso e regalare un'esperienza di piacere autentico.



2025

NUOVI PACK

Un **nuovo packaging** prende forma per valorizzare l'identità e la varietà dei caffè Santacruz, rendendoli ancora più riconoscibili e distintivi, grazie a illustrazioni evocative.





THE ART OF LATTE L'ACCADEMIA SANTACRUZ

IL PRIMO E UNICO CORSO DEDICATO AI BARISTI

Con la missione di diffondere la cultura dell'espresso di qualità, abbiamo creato un corso per imparare a lavorare in modo professionale nel settore Ho.Re.Ca.. È organizzato in tre parti che includono studio, esercitazioni pratiche guidate e condivisione.

Il corso è studiato in ogni dettaglio e, anche partendo da zero, alla fine del percorso i partecipanti saranno in grado di padroneggiare alla perfezione non solo una macchina per espresso, ma anche le dinamiche essenziali per la gestione di un bar.

Ecco com'è suddivisa ogni sezione del corso:

- Studio e approfondimento sulla caffetteria;
- Esercitazioni pratiche di latte art con esperti del settore;
- Momenti di condivisione durante il pranzo e la colazione.



“

IL CAFFÈ È
IL BALSAMO
DEL CUORE
E DELLO
SPIRITO.

(G. Verdi)



PASSIONE SENZA COMPROMESSI



In quel 2012 erano passati trent'anni dalla nascita della nostra azienda. Personalmente sentivo la necessità di immergermi nuovamente in quel mondo che alimenta la passione che porto dentro da sempre: "il caffè". Condivisi questa mia esigenza con Federico e senza pensarci molto decidemmo di rimmetterci in viaggio alla ricerca di quei colori, profumi, aromi, sensazioni che solo una piantagione di caffè può regalare. Avevamo le idee chiare, portare a casa una selezione di monorigini da inserire in una ricetta che ci permettesse di rivivere quel viaggio ogni qualvolta avessimo aperto un sacchetto del nostro caffè. Porto con me un sacco di bei ricordi da quel viaggio ma uno in particolare è nel mio cuore: frequentavamo da un paio di giorni una piantagione sentendo spesso parlare di un vecchio maestro, personaggio da tutti rispettato e ammirato per la sua esperienza in materia, ritiratosi da qualche anno a godersi la meritata pensione.

*Unico è soprattutto il chicco.
Questo determina l'unicità di ogni
chicco e di ogni tazzina di caffè.*

Non fu facile avere un suo contatto ma alla fine ci riuscii.

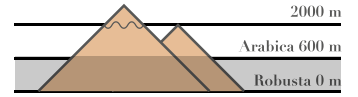
Parlammo tutta la sera, gli raccontai tutto ciò che avrei voluto ritrovare in una tazzina di espresso. Mi lasciò parlare e solo alla fine, sorrise soddisfatto e mi disse: "Signor Santacruz, finalmente sento parlare seriamente di caffè"

Gianluca Storti

Handwritten signature of Gianluca Storti.

CARMELA

AROMATIC BLEND



AREA DI PROVENIENZA PRINCIPALE

60% arabica | 40% robusta



I SEGRETI DI CARMELA

Il blend Carmela è ottenuto da chicchi di altissima qualità, coltivati ad altitudini ideali, selezionati con cura e tostati artigianalmente.

Ricco e pieno di carattere, è un caffè dal sapore complesso, addolcito da note di cioccolato. È una coccola, con ogni sorso si viene trasportati in un viaggio sensoriale unico.

MISCELA DI CAFFÈ TORREFATTO IN GRANI A TOSTATURA TRADIZIONALE RAFFREDDATO AD ARIA

Disponibile sia in formato da 1 kg che da 0,5 kg. I pallet sono da 432 kg in scatole da 6 pezzi



7g / 7,5 g



90 / 95° C



25-30 sec



9 Atm

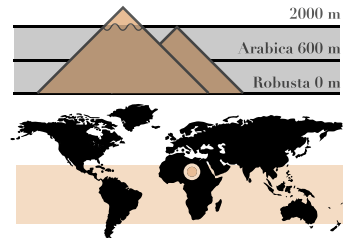


25-35 ml



ALLEGRA

CLASSIC BLEND ARABICA



AREA DI PROVENIENZA PRINCIPALE

75% arabica | 25% robusta



I SEGRETI DI ALLEGRA

Il blend Allegra è ottenuto da chicchi di diverse Arabica e Robusta, selezionati dai migliori raccolti del mondo, esaltati da una lavorazione impeccabile e una tostatura lenta.

Un caffè equilibrato: dolce, con profumi di pane biscottato, un richiamo alla frutta secca e una persistente nota di cioccolato fondente. Allegra offre un'esperienza ricca, emozionante e completa.

MISCELA DI CAFFÈ TORREFATTO IN GRANI

A TOSTATURA TRADIZIONALE RAFFREDDATO AD ARIA

Disponibile sia in formato da 1 kg che da 0,5 kg. I pallet sono da 432 kg in scatole da 6 pezzi



7,5 g / 7,8 g



90 / 95° C



25-30 sec



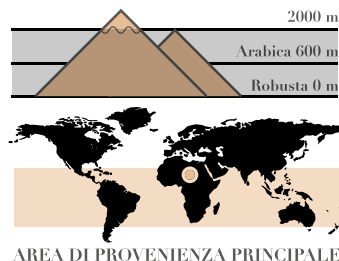
9 Atm



25-35 ml



UNICO



100% arabica



I SEGRETI DI UNICO

Il blend Unico arriva da lontano. I suoi cinque ingredienti di altissima qualità vengono raccolti da tre continenti diversi. I chicchi vengono miscelati con cura prima di essere tostati e raffreddati ad aria e mantengono il gusto equilibrato dei caffè naturali, con i profumi intensi di quelli lavati. La conservazione degli aromi è garantita dalle valvole usate per richiudere perfettamente le confezioni.

MISCELA DI CAFFÈ TORREFATTO IN GRANI A TOSTATURA TRADIZIONALE RAFFREDDATO AD ARIA

Disponibile sia in formato da 1 kg che da 0,5 kg. I pallet sono da 432 kg in scatole da 6 pezzi



90 / 95° C



9 Atm

7,6 g / 8 g



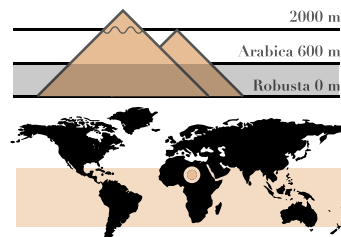
25-30 sec



25-35 ml



UNICO -12



AREA DI PROVENIENZA PRINCIPALE

88% arabica | 12% robusta



I SEGRETI DI UNICO -12

Il blend Unico -12 esprime equilibrio e perfezione.

Composto da nove diverse Arabica e Robusta, selezionate dai migliori raccolti al mondo, conserva un aroma inconfondibile e pregiato.

Nessuna singola qualità di Arabica, da sola, potrebbe mai trasmettere l'emozione, il gusto e il coinvolgimento che questa miscela sa offrire.

MISCELA DI CAFFÈ TORREFATTO IN GRANI A TOSTATURA TRADIZIONALE RAFFREDDATO AD ARIA

Disponibile sia in formato da 1 kg che da 0,5 kg. I pallet sono da 432 kg in scatole da 6 pezzi



90 / 95° C



9 Atm

7,5 g / 8 g

25-30 sec

25-35 ml





DEK 500G



**DECAFFEINATO
80 MONODOSE**



**CIOCCOLATA
CLASSICA IN BUSTINE**

560 gr totali - 20 bustine



**CIOCCOLATA
DARK BUSTINE**

560 gr totali - 20 bustine



CAFFÈ IN CAPSULE 100 PEZZI

Un blend di caffè pregiato, coltivato ad alta quota, selezionato con cura e tostato artigianalmente. Ricco e complesso, offre un gusto intenso con note di cioccolato.



CAFFÈ DECAFFEINATO 50 CAPSULE



GINSENG 50 CAPSULE



ORZO 50 CAPSULE



**GINSENG 500GR
TIPO 2**

Cremoso



GINSENG 500GR

Intenso



**GINSENG
TOP CREAM 500GR**

Dolce



GINSENG 500GR

Amaro



ORZO 250GR



NOCCIOLINO 500G



**CREMA FREDDA
CAFFÈ DOUBLE USE**



**CIOCCOLATA
CLASSICA 440G**



CREMA CAFFÈ



DOLCIFICANTE 0,8 GR

Busta da 8 gr



BUSTINA ZUCCHERO INTERA

Busta da 10 gr



BUSTINA ZUCCHERO MEZZA DOSE

Busta da 5 gr



BUSTINA ZUCCHERO DI CANNA INTERA

Busta da 10 gr



BUSTINA ZUCCHERO DI CANNA MEZZA DOSE

Busta da 5 gr



Tè, infusi e tisane | Sensazioni
**TISANA
VITALIZZANTE**



Tè, infusi e tisane | Sensazioni
**TISANA
DELLA MONTAGNA**



Tè, infusi e tisane | Sensazioni
**TÈ VERDE
ALLA MENTA**



Tè, infusi e tisane | Sensazioni
**TÈ NERO
EARL GREY**



Tè, infusi e tisane | Sensazioni
**TÈ NERO ENGLISH
BREAKFAST**



Tè, infusi e tisane | Sensazioni
**INFUSO
FRUTTI DI BOSCO**



**ASPORTO
CAFFÈ AMERICANO**



**TAPPO ASPORTO
CAFFÈ AMERICANO**



ASPORTO CAFFÈ



**TAPPO ASPORTO
CAFFÈ**



**MACCHINA
ORZO E GINSENG**



**MACCHINA ORZO,
GINSENG E DISCOVERY**



**TAZZA ARTE
PER ESPRESSO**



**TAZZA ARTE
PER CAPPUCCINO**



**BICCHIERE IN VETRO
PER CAFFÈ MACCHIATO**



**BICCHIERE IN VETRO
PER CAFFÈ ESPRESSO**



**BICCHIERE IN VETRO
PER CAFFÈ GINSENG**



**BICCHIERE IN VETRO
PER CAPPUCCINO**



**BICCHIERE IN VETRO
PER MAROCCHINO**



**BICCHIERE IN VETRO
PER ESPRESSO**



**CAPPUCCINO JUG
EVOLUTION**



**CAPPUCCINO JUG
EVOLUTION - NERA**



**PORTA BUSTINE
DA ZUCCHERO**



**PORTA BUSTINE
DA ZUCCHERO
E TISANE**



PORTA TOVAGLIOLI



TOVAGLIOLI



GREMBIULE



MEZZO GREMBIULE



**MOKA ITALIANA
DA 1 TAZZA**



**MOKA ITALIANA
DA 3 TAZZE**



CUCCHIAINO RIFLESSO TONDO

Disponibile in 3 formati



CUCCHIAINO CLASSICO

Disponibile in 2 formati



VASSOIO CIRCOLARE IN POLIMERI



PULY GRID CRYSTALS



QUEEN BAR DETERGENTE LIQUIDO

Confezione da 5 kg



BRILL SE PER LAVASTOVIGLIE

Confezione da 5 kg



PULY CAFF POWDER



PULY MILK LIQUID

LA TAZZINA

Tra design funzionale e arte

La tazzina Santacruz è pensata per esaltare l'esperienza del caffè attraverso un design curato nei dettagli. La sua forma ergonomica è studiata per mantenere la temperatura ideale dell'espresso, garantendo una degustazione ottimale.

La porcellana utilizzata, oltre a conferire eleganza, assicura resistenza e durata nel tempo, caratteristiche fondamentali per un uso quotidiano, sia in ambienti domestici che professionali.

Oggi, la tazzina Santacruz è un elemento distintivo che riflette la filosofia del brand: unire il sapore autentico del buon caffè a un design che sa offrire agli amanti dell'espresso un'esperienza ancora più completa e appagante.



RACCONTA IL CAFFÈ IN CAFFETTERIA

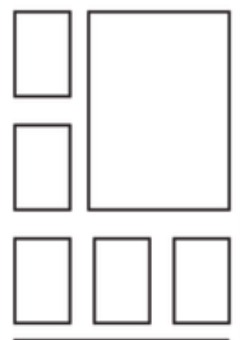
Aiutaci a diffondere la storia e la cultura del nostro caffè

Una caffetteria non è solo il luogo dove assaporare un buon espresso, è la casa dell'espresso. Noi di Santacruz crediamo che raccontare la storia del caffè che viene servito sia fondamentale per valorizzare ogni tazzina.

Immagini e narrazioni visive sulle pareti della tua caffetteria possono trasformare

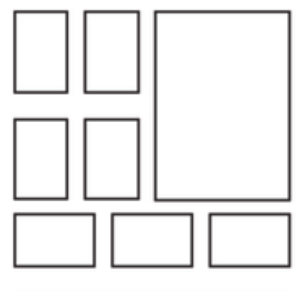
un semplice sorso in un viaggio sensoriale. Immergere il cliente nella cultura dell'espresso significa fargli vivere, attraverso la vista e il gusto, la passione e l'arte che si celano dietro ogni miscela.

Porta la storia del caffè nella tua caffetteria e lascia che ogni tazzina racconti qualcosa di speciale.



79 x 109 cm

Cornice in legno disponibile nei seguenti colori



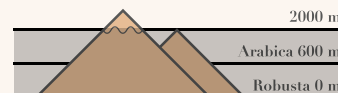
100 x 94 cm

Cornice in legno disponibile nei seguenti colori



STRONG BLEND

WORK IN PROGRESS



AREA DI PROVENIENZA PRINCIPALE

20% arabica | 80% robusta



IL NOSTRO STRONG BLEND

Un blend nato dalla selezione dei migliori chicchi, coltivati e raccolti con cura, poi tostati artigianalmente. Il suo gusto deciso, ma al tempo stesso delicato al palato, si distingue per le sue note aromatiche e il persistente sapore di cioccolato.

Per esaltare ancor di più questa straordinaria miscela, abbiamo ideato un **nuovo pack ad hoc**, presto disponibile.

MISCELA DI CAFFÈ TORREFATTO IN GRANI A TOSTATURA TRADIZIONALE RAFFREDDATO AD ARIA

Disponibile sia in formato da 1 kg che da 0,5 kg. I pallet sono da 432 kg in scatole da 6 pezzi



7 g / 7,5 g



90 / 95° C



25-30 sec



9 Atm

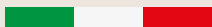


25-35 ml





Santacruz
BORN TO BE COFFEE



• 2025 •

SANTACRUZ S.R.L. VIA PAVIA 105/B, 10098 - RIVOLI (TO)
TEL. 011 95 39 332 - SANTACRUZCAFFE.COM