



OUR STORY · OUR PRODUCTS
· OUR PASSION ·

Torrefattori a Firenze dal 1939



**FLORENCE
& COFFEE**
are our passion



LA NOSTRA STORIA

about us

1929 · Alberto Dini, poco più che ragazzo, inizia la sua carriera lavorando per una azienda fiorentina specializzata in coloniali. Dalla vendita di zucchero e tè passa a quella del caffè che, nonostante si conosca ancora poco come bevanda, è già la sua grande passione.

1939 · Nasce Dinicaffè con sede nel pieno centro storico fiorentino. Già a 30 anni l'obiettivo di Alberto è quello di creare una "mini ditta" basata sull'eccellenza del prodotto.

1966 · Firenze è colpita da un'alluvione catastrofica che distrugge gran parte della città e con essa la sede della Dinicaffè. Alberto non si perde d'animo: sposta gli uffici dell'azienda in casa e commissiona la tostatura del caffè ad una piccola torrefazione di Pistoia.

1968 · Alberto trasforma la vecchia fornace di via dei Bastioni nella nuova e attuale azienda.

1980 · Elisabetta e Laura, figlie di Alberto, prendono le redini dell'azienda.

1996 · Questo è un anno decisivo per l'evoluzione della strategia aziendale, in cui la qualità si impone come punto fondamentale della produzione. Dinicaffè, insieme ad altri torrefattori italiani, fonda l'Associazione Caffè Speciali Certificati (CSC), consorzio volto alla tutela della qualità del caffè, e alla sua totale tracciabilità, dalla pianta fino alla tazza.

2009 · I valori aziendali rimangono sempre gli stessi grazie a Serena e Benedetta, le figlie di Elisabetta, che con la stessa passione e lo stesso impegno del nonno, continuano a mantenere vive le tradizioni per la lavorazione di un caffè di alta qualità.



1929 - Alberto Dini, fresh out of boyhood, begins his career working for a Florentine company specialised in colonial products. He switched from selling sugar and tea to the coffee trade - although it was then little known as a beverage, it was already his great passion.

1939 - Dinicaffè was founded, with headquarters in the historical centre of Florence. At 30 years of age, Alberto's goal was to create a "mini company" based on product excellence.

1966 - Florence is hit by a catastrophic flood that destroyed a great part of the city, including the headquarters of Dinicaffè. Alberto does not lose hope: he moves the company's headquarters to his home and commissions coffee roasting to a small roaster in Pistoia.

1968 - Alberto turns the old furnace in Via dei Bastioni into his new, current company.

1980 - Elisabetta and Laura, Alberto's daughters, take charge of the company.

1996 - This was a decisive year for the evolution of the company's strategy, in which quality takes over as a fundamental point of production. Together with other Italian roasters, Dinicaffè founds Associazione Caffè Speciali Certificati (CSC - Special Certified Coffee Association, in the Italian abbreviation), a consortium created to protect coffee quality and its total traceability, from plant to cup.

2009 - Dinicaffè's corporate values have remained the same thanks to Serena and Benedetta, daughters of Elisabetta, whose passion and efforts, equal to those of their grandfather, continue to keep alive the traditions that make high-quality coffee.



ALBERTO DINI in
1939



After Florence Flood in
1966



After Florence Flood in
1966



Dinicaffè HQ since
1968



Laura & Elisabetta Dini
1980



Serena & Benedetta
2009

Dinicaffè è membro del Consorzio CSC®. Cos'è CSC® - Caffè Speciali Certificati? CSC® è garanzia di qualità e totale tracciabilità del prodotto dalla pianta alla tazza.

Dinicaffè is member of CSC® association. What is CSC® - Certified Speciality Coffee? CSC® is the guarantee of quality and total traceability of the product from the plantation to the cup.

CAFFÈ SPECIALI
CERTIFICATI
CERTIFIED
SPECIALITY COFFEE

CSC® 

I PRODOTTI

Products

Le varie miscele che confezioniamo sia in grani ad uso bar, sia macinate per uso domestico sono composte dalla miglior selezione di caffè arabica e robusta. Inoltre, prestiamo molta attenzione al processo di tostatura: come da tradizione, preferiamo effettuare tostature giornaliere, differenziandole per tipologia di caffè così da esaltare per ogni origine le proprie caratteristiche e particolarità sensoriali. Al termine della tostatura preferiamo un raffreddamento ad aria piuttosto che quello a acqua, altro dettaglio che contribuisce a mantenere inalterata la qualità.

Ed è proprio questa attenzione che ci differenzia dalle produzioni industriali.

La stessa cura la poniamo per la produzione del nostro Decaffeinato: una selezione 100% arabica in cui la caffeina viene eliminata all'origine senza l'ausilio di sostanze chimiche ma attraverso il semplice vapore acqueo che mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche.

Ne risulta così un decaffeinato naturale e pieno di gusto.

The various blends we package, both as beans for coffee bars and ground for domestic use, consist of the best selection of Arabica and Robusta coffee. We are also very careful with our roasting: according to tradition, we prefer to roast on a daily basis, each type of coffee roasted by itself, to enhance their own characteristics and sensory particularities. After roasting, we prefer to allow the beans to cool with air rather than with water, another detail that helps maintain their qualities unaltered.

This is what makes our coffee different from other industrial brands.

Our Decaf coffee is processed with just as much care: a 100% Arabica selection from which caffeine is eliminated in its origin, without the help of chemical substances, using instead simple steam. This ensures that its organoleptic characteristics are maintained. The result is a decaf coffee that is natural and bursting with flavour.



BLEND LINE • FIRENZE •

La nostra Blend Line è ispirata a Firenze. I simboli che identificano le varie miscele sono ripresi dai motivi presenti sui pavimenti delle chiese fiorentine.

Our Blend Line is inspired by Florence. All the symbols that identify the different blends are coming from the churches floors of Florence.



ELLE

Miscela Pregiata, 100% ARABICA, con Delicate Note Agrumate, spiccati Aromi Floreali e Dolce Retrogusto.

Precious Blend, 100% Arabica, with Delicate Citrus Notes, Floral Aromas and Sweet Aftertaste.

EL SALVADOR - Finca San Luis
ETHIOPIA - Bagersh Corona CMI
BRASILE - Fazenda Capoeirinha
GUATEMALA - Finca El Hato Blue

Miscela Certificata CSC®
CSC® Certified Blend



• 1000 g Whole Beans
• 250 g Ground / Beans

CAFFÈ SPECIALI
CERTIFICATI
CERTIFIED
SPECIALTY COFFEE

CSC® 

GRAN BAR

Miscela Equilibrata, Dolce, con piacevoli note di Frutta Secca e Cioccolato Fondente e un Retrogusto Persistente.

Balanced, Sweet, with notes of Dry Fruits and Dark Chocolate. Persistent Aftertaste.

BRASILE - Fazenda Capoeirinha
GUATEMALA - Finca El Hato Blue
EL SALVADOR - Finca San Luis
INDIA - Manamboli Corona Estate

Miscela Certificata CSC®
CSC® Certified Blend



• 1000 g Whole Beans
• 250 g Ground / Beans

CAFFÈ SPECIALI
CERTIFICATI
CERTIFIED
SPECIALTY COFFEE

CSC® 





TIPO BAR

Miscela dal Gusto Bilanciato, con note di Spezie e Biscotto. Buon Corpo e Prolungata Intensità.

*Balanced, with notes of Spices and Biscuit.
Good Body and Persistent Intensity.*

•

BRASILE - GUATEMALA
INDONESIA - INDIA



1000 g Whole Beans

250 g Ground / Beans

MOKABAR

Miscela Intensa, Corposa, con note di Nocciola. Buona Complessità Aromatica e Retrogusto Persistente.

*Intense, Full Body, with notes of Hazelnut.
Good Aromatic Range and Persistent Aftertaste.*

GUATEMALA - BRASILE
INDIA - INDONESIA



1000 g Whole Beans

250 g Ground / Beans





ARGENTO PURO

Miscela dal Gusto Deciso, Bassa Acidità e Corpo Rotondo. Note di Cacao. Retrogusto Lungo.

Intense Taste, Low Acidity and Round Body. Cocoa Notes. Long-lasting aftertaste.

BRASILE - GUATEMALA
INDIA - INDONESIA



1000 g Whole Beans
250 g Ground / Beans

DECAFFEINATO NATURALE

Miscela di Caffè Decaffeinato Naturalmente
con metodo ad Acqua senza solventi chimici.
*Natural Decaf Coffee blend by water
process without Chemical Solvents.*

100% ARABICA



1000 g Whole Beans

250 g Ground / Beans





MONO LINE





Per la nostra linea Mono selezioniamo i migliori caffè dalle migliori origini.
Caffè Specialty “mono-piantagione”.
For our Mono Line we select the best coffees from the best origins. Specialty coffees “mono-plantation”.

GUATEMALA

EL HATO BLUE

FINCA EL HATO BLUE
SANTA ROSA - GUATEMALA

Sentori di Mandorla, note di
Mirtillo e Cioccolato al Latte.
*Flavours of Almond, notes of
Blueberry and Milk Chocolate.*

	ALTITUDE	1.200-1.450 m
	PROCESSING	Washed
	DRYING	Sundried
	VARIETY	Caturra, Bourbon, Catuaì, El Hato



· 1000 g Whole Beans
· 250 g Ground / Beans

CAFFÈ SPECIALI
CERTIFICATI
CERTIFIED
SPECIALITY COFFEE

CSC® 







EL SALVADOR

QUORUM SAN LUIS

FINCA SAN LUIS
LA LIBERTAD - EL SALVADOR

Aroma di Agrumi, note Frutta
matura e Cacao.

*Flavours of Citrus, notes of Ripe
fruits and Cocoa.*

	ALTITUDE	1.300-1.500 m
	PROCESSING	Washed
	DRYING	Sundried
	VARIETY	Pacamara, Bourbon, Sampacho



· 1000 g Whole Beans
· 250 g Ground / Beans

CAFFÈ SPECIALI
CERTIFICATI
CERTIFIED
SPECIALITY COFFEE

CSC® 





ETHIOPIA

SIDAMO CORONA CMI

BAGERSH CORONA CMI
SIDAMO - ETHIOPIA

Aroma intenso di Agrumi, note
di Miele e Gelsomino.

*Flavours of Citrus, notes of Honey
and Jasmine.*

	ALTITUDE	1.700-2.000m
	PROCESSING	Washed
	DRYING	Sundried on African Beds
	VARIETY	Typica



• 1000 g Whole Beans
• 250 g Ground / Beans

CAFFÈ SPECIALI
CERTIFICATI
CERTIFIED
SPECIALITY COFFEE

CSC® 





ESPRESSIONE

•

CAPSULE COMPATIBILI COL SISTEMA NESPRESSO®*

**Il marchio non è di proprietà di Dinicaffè srl o di aziende ad essa collegate*

COMPATIBLE CAPSULES WITH NESPRESSO®* SYSTEM

The trademark is not property of Dinicaffè srl nor of any of companies associated with them.



AROMA AROMA	●	●	●	●	○
INTENSITÀ INTENSITY	●	●	●	○	○
CORPO BODY	●	●	●	○	○

CLASSICO

15 Capsule monodose compatibili con le macchine ad uso domestico Nespresso®*. Miscela di caffè selezionato tostato e macinato.
15 single-dose capsules for espresso coffee. Capsules are compatible with Nespresso® home coffee machine. Blend of roasted and ground selected coffee.*

Origini: Brasile, Guatemala, El Salvador, India
Acidità bilanciata, note di frutta secca e cioccolato fondente.

Origins: Brasil, Guatemala, El Salvador, India
Balanced acidity, notes of dried fruit and dark chocolate.

DECAFFEINATO NATURALE

15 Capsule monodose compatibili con le macchine ad uso domestico Nespresso®*. Miscela di caffè decaffeinato tostato e macinato.
15 single-dose capsules for espresso coffee. Capsules are compatible with Nespresso® home coffee machine. Blend of roasted and ground decaffeinated coffee.*

**100% Arabica
Gusto Dolce e Equilibrato. Decaffeinato ad acqua senza solventi.**

*100% Arabica.
Sweet and Balanced taste. Water
Decaf: without chemical solvents.*



AROMA AROMA	●	●	●	○	○
INTENSITÀ INTENSITY	●	●	●	●	○
CORPO BODY	●	●	○	○	○



OTHERS

Accessori, confezioni regalo, tazzine etc...

Accessories, gift boxes, cups, etc...



FIRENZE CUPS

Confezione da 6 tazze da collezione (da caffè o cappuccino) in porcellana con serigrafia in sei colori diversi rappresentante lo skyline di Firenze.

Pack of 6 collection cups (coffee or cappuccino) in six different colors with screen printing of Florence skyline.



BICCHIERINI VETRO

Confezione contenente 6 bicchierini di vetro con il logo “Dinicaffè” serigrafato in bianco.

•

Package containing 6 glass cups with the “Dinicaffè” logo printed in white.





CAPSULE FAP CLASSICO

Capsules compatible with Lavazza Espresso Point system * (FAP)

*Capsules compatible with Lavazza Espresso Point system * (FAP)*

Origini: Brasile, Guatemala, El Salvador, India

Acidità bilanciata, note di frutta secca e cioccolato fondente.

Origins: Brasil, Guatemala, El Salvador, India

Balanced acidity, notes of dried fruit and dark chocolate.

CAPSULE FAP DECAFFEINATO NATURALE

Capsules compatible with Lavazza Espresso Point system * (FAP)

*Capsules compatible with Lavazza Espresso Point system * (FAP)*

100% Arabica

Gusto Dolce e Equilibrato. Decaffeinato ad acqua senza solventi.

100% Arabica.

Sweet and Balanced taste. Water Decaf: without chemical solvents.





ORZINO

**Cialde di Orzo Naturale Tostato.
Confezione da 270 g
Contiene 30 cialde.**

**Può essere preparato sia con la moka che
con la macchina espresso.**

*Natural Roasted barley pods.
Pack of 270 g.
Contains 30 pods*

*Can be prepared with moka or espresso
machine.*

GIFT BOXES

Eleganti scatole regalo in 4 versioni contenenti 1 confezione da 250 g di miscela “Autentica” (macinato) e:
Elegant gift boxes in 4 versions including a 250 g pack of “Autentica” coffee blend (ground) and:

- **2 tazze da caffè con serigrafia “Firenze”**
2 coffee cups “Firenze”
- **2 tazze da cappuccino con serigrafia “Firenze”**
2 cappuccino cup “Firenze”
- **1 Moka Bialetti Express da 3 tazze**
1 Bialetti Moka Express 3 cups
- **1 Moka Bialetti Express da 3 tazze**
1 Bialetti Moka Express 1 cup



MERCHANDISING



- Pressino
- Lattiere (35 cl - 50 cl)
- Portasalviette
- Portabustine
- Grembiule Barista

- *Tamper*
- *Milk Jugs (35 cl - 50 cl)*
- *Napkin Holder*
- *Sugar Caddy*
- *Barista Apron*



Dinicaffè srl

via dei Bastioni 38/40
50125 Firenze (Italy)

+39 055 6812785
info@dinicaffe.it

p.iva 01645260488
dinicaffe@pec.it

www.dinicaffe.it



www.dinicaffe.it