

Lucaffé®



...e vivi la vita

COLOMBIA
CLASSIC

BLUCAFFÈ

MR EXCLUSIVE

Tutti i nostri caffè
sono il risultato di un'accurata
e appassionata ricerca.
Selezioniamo i migliori caffè
e li lavoriamo seguendo
la tradizione italiana
della torrefazione artigianale.
Al nostro espresso noi teniamo molto.
E in ciascuna tazza... si sente!

CREAM CARAMEL
MAMMA LUOGIA

All our coffees are the result of exacting
and passionate research.
We select the best coffees and process
them following the italian tradition of
artisan coffee roasting.
We care a lot about our espresso.
And in every cup... you can taste it!

Gian Luca Venturilli

ESPRESSO BAR

NOCCIOLA

DECAFFEINATO



Lucaffé
...e vivi la vita

Lucaffé
...e vivi la vita



Made in Italy





LUCAFFÈ

la cultura della qualità
Made in Italy



Nata come piccola torrefazione artigianale, l'azienda è cresciuta a grandi ritmi: da un milione di cialde all'anno a due milioni di cialde al mese in meno di 14 anni. Un'offerta di prodotti da multinazionale, ma con la qualità della torrefazione artigianale italiana.

Tante le ragioni di questo successo.

La Torrefazione Gian Luca Venturelli è nata nel 1996 sulle rive del lago di Garda (a Padenghe sul Garda) grazie alla passione e all'intraprendenza di Gian Luca Venturelli. L'azienda è cresciuta rapidamente già nella sede di Roncadelle (BS) dove, oltre agli impianti per la tostatura e macinazione del caffè, furono installati innovativi impianti di confezionamento in cialde in carta, consentendo una specializzazione dell'azienda che in seguito si sarebbe rivelata vincente. L'azienda si è ulteriormente espansa nel 2004 trasferendosi nella nuova sede di Carpenedolo (BS) a pochi passi dall'altra azienda, sempre condotta da Gian Luca Venturelli, che produce e distribuisce le esclusive macchine per caffè espresso a cialde in carta a marchio La Piccola (www.lapiccola.it). La collaborazione fra le due aziende, prendendo il meglio della tradizione artigianale della torrefazione e della progettazione di macchine per espresso, ha portato ad una sperimentazione a 360 gradi nel mondo dell'espresso "easy served" consentendo di ottenere prodotti di qualità eccellente su entrambi i fronti. Il 2010 ha visto un'ulteriore espansione con l'apertura di un nuovo capannone in aggiunta a quelli esistenti. La soluzione del caffè predosato in cialde in carta è stata proposta non solo per l'utilizzo in casa (canale retail) o ufficio (canale vending), ma soprattutto per servire caffè di qualità in ristoranti con la massima praticità a dispetto del numero di tazzine quotidiane (canale horeca).

La facilità di impiego e il marketing prodotto a supporto ha reso le cialde Lucaffè particolarmente amate all'estero. Sempre più spesso nascono nuove "Lucaffetterie" e nuovi "Lucaffè shop" in vari paesi. Attività gestite con l'entusiasmo e la soddisfazione di chi sa di offrire prodotti di qualità.



The culture of quality
Made in Italy

Starting as a small artisan coffee roaster, the company grew at a great rate: from a million pods a year to two million pods a month in less than 14 years. A range of products fit for a multinational company, but with the quality of an Italian artisan coffee roaster.

There are many reasons for this success.

Gian Luca Venturelli Coffee Roasting Company was founded in 1996 on the shores of Lake Garda (at Padenghe sul Garda), thanks to the passion and enterprise of Gian Luca Venturelli. The company grew rapidly, first at its facility in Roncadelle (Brescia) where, besides the equipment for roasting and grinding the coffee, innovative plant was installed for packaging the pods in paper, allowing the company to specialize in a way that would later prove to be a winner.

The company expanded further in 2004, moving to its new headquarters at Carpenedolo (Brescia), a short distance away from the other company, still run by Gian Luca Venturelli, which produces and distributes the exclusive machines for espresso in paper pods, under the brand name La Piccola (www.lapiccola.it). The collaboration between the two companies, taking the best of the artisan tradition of coffee roasting and espresso machine design, led to full-scale experimentation in the field of "easy served" espresso, making it possible to produce products of excellent quality on both fronts. 2010 saw a further expansion with the opening of a new factory building in addition to the existing ones.

The solution of coffee pre-measured in paper pods was offered not only for use at home (retail channel) or in the office (vending channel), but especially for serving quality coffee in restaurants with the maximum practicality in spite of the large number of cups per day (horeca channel).

Their ease of use and the supporting product marketing have made Lucaffè pods particularly well-loved abroad. New "Lucaffetterias" and new "Lucaffè shops" are springing up with increasing frequency in several countries. These businesses are run with enthusiasm and satisfaction by people who know that they are offering quality products.



LUCAFFÈ

L'espresso fatto con il cuore

SELEZIONE. La selezione e acquisizione del caffè viene curata personalmente da Gian Luca Venturelli. Gian Luca degusta personalmente tutti i campioni che arrivano in azienda, spesso si sposta all'estero per visitare le piantagioni e i produttori.

TRASPORTO. Curiamo direttamente ogni fase del trasporto della materia prima ai nostri stabilimenti. Alcune varietà, come il prezioso Giamaica Blue Mountain, viaggiano in piccoli barili di legno per meglio preservare l'inconfondibile aroma.

MISCELAZIONE. Le singole varietà di caffè vengono miscelate in proporzioni ben studiate. Le nostre miscele sono frutto di anni di appassionata ricerca di Venturelli e vengono proposte in svariate tipologie per soddisfare più gusti individuali. Oltre alle nostre miscele proponiamo anche dei caffè monoorigine particolarmente prestigiosi (ad esempio il Giamaica Blue Mountain).

TOSTATURA. La lavorazione dei nostri caffè è quella della pratica artigianale: una tostatura gentile che accarezza il caffè. Otteniamo un prodotto di altissima qualità e altamente salutare: gli oli essenziali e gli aromi vengono protetti e i chicchi risultano ben sviluppati e fragranti, con poca umidità residua e un limitato contenuto di caffeina.

MACINATURA. La macinatura è una fase delicata e di rilevante importanza per il risultato finale. Noi maciniamo il caffè con il meglio che la produzione di macine può offrire. Maciniamo il caffè in assenza di ossigeno e a bassa temperatura, in modo dolce e delicato.

CONFEZIONAMENTO. Per conservare a lungo gli aromi siamo particolarmente attenti al confezionamento dei nostri caffè, sia di quelli in cialde che dei caffè in grani o macinati. Il confezionamento avviene in atmosfera protettiva con immissione di azoto per eliminare l'ossigeno e contrastare fenomeni di ossidazione. In questo modo vengono preservati gli aromi e la bevanda finale può vantare sempre una crema invidiabile. L'utilizzo delle cialde in carta in particolare garantisce sempre la riuscita di un espresso italiano a regola d'arte anche se preparato da una mano non esperta a moltissimi chilometri dalla torrefazione.

LUCAFFÈ

**The espresso
made with
the heart**

SELECTION. The selection and purchase of the coffee is taken care of by Gian Luca Venturelli. Gian Luca personally tastes all the samples that reach the company, and often travels abroad to visit plantations and producers.

TRANSPORT. We are directly responsible for every stage of the transport of the raw material to our plants. Some varieties, such as the precious Jamaica Blue Mountain, travel in small wooden barrels, to best preserve their unmistakable aroma.

BLENDING. The individual varieties of coffee are blended in carefully worked-out proportions. Our blends are the result of years of passionate research by Gian Luca Venturelli, and are offered in various types to satisfy a range of individual tastes. Besides our blends we also offer particularly prestigious single-origin coffees (Jamaica Blue Mountain, for example).

ROASTING. In processing our coffees we follow artisan practice: a gentle roasting which caresses the coffee. We obtain a product of the highest quality which is also extremely wholesome: the essential oils and aromas are protected and the beans as a result are well-developed and fragrant, with little residual moisture and a limited caffeine content.

GRINDING. Grinding is a delicate phase, and of great importance for the final result. We grind the coffee with the best mills available in the world. We grind the coffee in the absence of oxygen and at low temperature, gently and delicately.

PACKAGING. To preserve the aromas for as long as possible, we are particularly careful about packaging our coffees, both those in pods and our coffee beans and ground coffees. Packaging is done in a protective atmosphere, with nitrogen being blown in to eliminate the oxygen and resist oxidation. In this way the aromas are preserved and the final drink can always boast an enviable crema. In particular, the use of paper pods always ensures that a successful Italian espresso is produced to the highest standards, even if it is done by someone who is not an expert, many many miles from where the beans were roasted.





Lucaffè®

CAFFÈ in Grani / Coffee beans p. 8

CAFFÈ in Grani e Macinato / Coffee beans and ground coffee p.20

CIALDE / Pods p.24

IDEA REGALO / Gift Idea p.30

TÈ e INFUSI / Teas and Infusions p.32

PRODOTTI COMPLEMENTARI / Complementary products p.34

CONFEZIONI REGALO E MERCHANDISING
/ Gift packs and Merchandising p.36

LA PICCOLA p.44



3Kg

Lucaffetteria

caffè in grani / coffee beans



Cod. V0040



La miscela per le migliori caffetterie

La miglior miscela per tutti i locali che mettono passione nel proprio lavoro e scelgono di offrire il meglio della qualità per essere riconosciuti.

The mixture for the best cafés

The best mix for all cafés which put passion into their work, and choose to offer the best possible quality in order to be recognized.



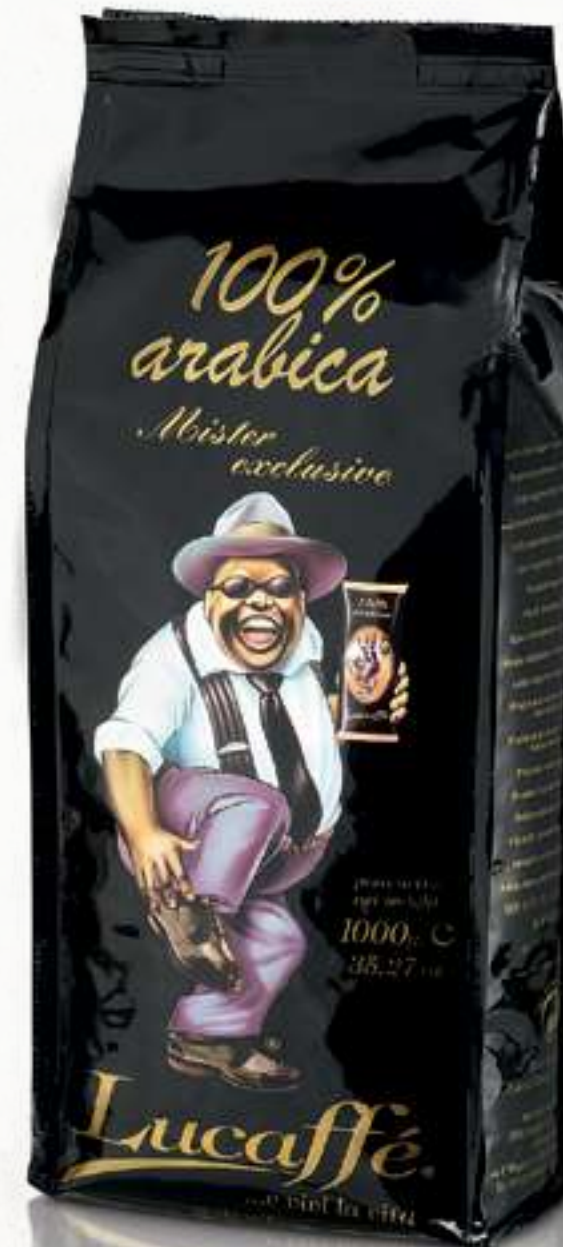
1Kg

100% Arabica

caffè in grani / coffee beans



Cod. V8493



Miscela di arabica dal profumo inebriante

Miscela di caffè Arabica proveniente dal sud America, dall'Asia ed una piccola percentuale del centro Africa. Probabilmente nessuna Arabica bevuta singolarmente può dare gli stessi risultati. Corpo medio, gusto dolce, aroma molto gradevole che a volte può ricordare il pane appena sfornato. Appena macinato il profumo è inebriante.

Arabica mixture with an intoxicating aroma

Mixture of Arabica coffee from South America, Asia and a tiny percentage from central Africa. Probably no Arabica on its own can give the same results. Medium body, sweet flavour, very pleasing aroma which sometimes can recall newly-baked bread. When it has just been ground the scent is intoxicating.

Lucaffé

...e vivi la vita

1Kg

Exquisit

caffè in grani / coffee beans



Cod. V1252

Dolce con brio

Per chi ama la qualità dell'Arabica, ma cerca anche una piccola intensa nota di straordinaria e cioccolatosa Robusta.

Sweet but with a tang

For those who love the quality of Arabica, but also seek a small, intense note of extraordinary, chocolatey Robusta.



1Kg

Classic

caffè in grani / coffee beans



Cod. V1100

Morbido e dolce, l'espresso classico italiano

Questa qualità consigliata per chi ama l'espresso nel meglio delle sue caratteristiche, è una miscela di eccellenti caffè Arabica con una piccolissima aggiunta di invidiabili qualità di Robusta. Gusto dolce, corpo generoso e morbido, crema mediamente densa, aroma eccellente. Dopo averlo bevuto oltre a sentirvi meglio sarete appagati per aver bevuto un buon caffè.

Smooth and sweet, the classic italian espresso

This quality is recommended for people who love espresso for its best features: it is a blend of excellent Arabica coffees with a tiny addition of top quality Robustas. Mild flavour, smooth and generous body, with medium dense crema, excellent aroma. After drinking it, besides feeling better you will have the satisfaction of having drunk a top quality coffee.



Lucaffé
...e vivi la vita

1Kg

Espresso Bar*

caffè in grani / coffee beans



Cod. V9209

***Only retail & vending.**

Il gusto costante e inconfondibile dell'espresso italiano

Tipico caffè italiano, caratterizzato da un perfetto bilanciamento di diversi caffè provenienti dalle migliori piantagioni. Miscela indicata nel mercato del vending di qualità. Caffè dolce, intenso e molto cremoso.

The eternal and unmistakable taste of Italian coffee

Typical Italian coffee, characterized by a perfect balance of diverse coffees from the best plantations. A mixture recommended in the quality vending market. A sweet, intense and very creamy coffee.



1Kg

Mamma Lucia*

caffè in grani / coffee beans



Cod. V8257

***Only retail & vending.**

Il buon giorno si vede dal caffè

Un caffè dal gusto intenso indicato per un consumo al mattino. Una miscela per espresso italiano tradizionale creata per il mercato del vending. Corpo deciso, ma dolce.

A good day starts with the coffee

A coffee with an intense flavour, strongly indicated for drinking in the morning. A mixture for traditional Italian espresso created for the vending market. Plenty of body, and yet sweet.



Lucaffé
...e vivi la vita

700gr

100% Arabica

caffè in grani / coffee beans



Cod. V1404

Mr. Exclusive - 100% Arabica
Miscela di Arabica dal profumo inebriante

Mr. Exclusive - 100% Arabica
Arabica mixture with an intoxicating aroma

Fresh Aroma



Lucaffé
...e vivi la vita
Made in Italy

700gr

Classic

caffè in grani / coffee beans



Cod. V1411

Classic
Morbido e dolce, l'espresso classico italiano

Classic
Smooth and sweet, the classic Italian espresso

Fresh Aroma



Lucaffé
...e vivi la vita
Made in Italy

Lucaffé
...e vivi la vita

700gr

Pulcinella

caffè in grani / coffee beans



Cod. 1381

Il primo energy-coffee italiano.
Caffeina extra ma gusto suadente,
morbido e vagamente tendente al cioccolato.
Composizione: Caffeina extra!

The first Italian energy-coffee.
With extra caffeine but still with a silken
and soft taste slightly tending to chocolate.
Composition: Extra caffeine!

Fresh Aroma



700gr

Decaaffeinato

caffè in grani / coffee beans



Cod. V1428

Senza caffeina ma con una grande aroma.
Without caffeine but with a great aroma.

Fresh Aroma



Lucaffè
...e vivi la vita

700gr

Blucaffè

caffè in grani / coffee beans



Cod. V1442

L'espresso che seduce, sempre.

The espresso which seduces, every time.

Fresh Aroma



700gr

Lucaffetteria

caffè in grani / coffee beans



Cod. V1435

La miglior miscela per tutti i locali che mettono passione nel proprio lavoro e scelgono di offrire il meglio della qualità per essere riconosciuti.

The best mix for all cafés which put passion into their work, and choose to offer the best possible quality in order to be recognized.

Fresh Aroma



Lucaffè
...e vivi la vita

250gr

Grani e Macinato

coffee beans and ground coffee



Mr. Exclusive

Classic

Decaffeinato



 Cod. V9063
 Cod. V8561

 Cod. V9025
 Cod. V1018

 Cod. V0026
 Cod. V9018



125gr

Grani e Macinato

coffee beans and ground coffee



Mr. Exclusive

Classic

Blucaffè



 Cod. V1276
 Cod. V2198

 Cod. V1252
 Cod. V1245

 Cod. V0115
 Cod. V0114

Lucaffè
...e vivi la vita

La Carta del Sommelier

MONO ORIGINE - MONO ORIGIN

Jamaica Blue Mountain - Jamaica Blue Mountain

Questo caffè è il più prestigioso del mondo. I suoi chicchi prima di essere tostati sono di colore verdeazzurro e trasportati in piccoli barili di legno. Viene prodotto a 2000 m. nell'isola di Giamaica. Il suo equilibrio è perfetto, sia nel corpo, che nell'aroma, nel profumo e nell'acidità, il gusto persistente si sviluppa nel palato... è da provare.

This is the most prestigious coffee in the world. Before being roasted, its beans are a green-blue colour, shipped in small wooded drums. It is produced at a height of 2000 m. on the island of Jamaica. Its body, aroma, scent, and acidity are all perfectly balanced and the long-lasting flavour that develops on the palate is something to experience.

Messico - Mexico

Caffè di media torrefazione, che viene prodotto per la maggior parte in Chiapas. La sua caratteristica è data da un aroma dolce e media acidità.

It is mainly produced using organic cultivation from an intense aroma with a gentle and

Colombia è il secondo produttore di caffè arabica al mondo, di cui la Colombia è il secondo produttore. Il caffè colombiano è morbido e tendente al cioccolato, corpo medio, acidità abbastanza intensa tipica del centro America. Questo caffè uno dei componenti più usati nelle miscele per espresso.

Colombia is the second largest producer of Arabica type coffee. The flavour is soft tending towards hints of chocolate. Its medium body, extraordinary scent and the sufficiently intense acidity, typical of Central America, make this coffee one of the most used components in the more renowned coffee blends for espresso.

Miscela di caffè arabica proveniente dal centro Africa. Proveniente da una piccola percentuale può dare gli stessi risultati. Con un gusto dolce, aroma molto gradevole che a volte può ricordare il pane appena sfornato. Appena macinato il profumo è inebriante.

A blend of Arabica coffee from south America, Asia and a small percentage from central Africa. It is probable that no other Arabica coffee drunk on its own can give the same results. Medium body, gentle taste, and a very pleasant aroma that can remind of freshly baked bread. Just after grinding, the scent is inebriating.

Miscela Classica Lucaffé - A Classic Lucaffé Blend



Questa qualità consigliata per chi ama un caffè con una buona dose di corpo e un aroma dolce. Dopo averlo bevuto, si appagati per aver bevuto un caffè di qualità.

We recommend this coffee. It is a mixture of coffee with a medium body, a gentle taste, and a very pleasant aroma that can remind of freshly baked bread. Just after grinding, the scent is inebriating.



Miscela di caffè arabica proveniente dal centro Africa. Proveniente da una piccola percentuale può dare gli stessi risultati. Con un gusto dolce, aroma molto gradevole che a volte può ricordare il pane appena sfornato. Appena macinato il profumo è inebriante.



Custodia del Sommelier

The Gourmet Box

Cod. V1948

Cod. V1931

Lucaffé
...e vivi la vita

Cialde mono origine

Single-origin Pods

cialde tipo ESE / compatte - ESE type pods / compact pods

* Giamaica



Colombia



Nocciola



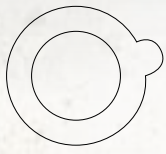
* Green & Roast blend



38 mm

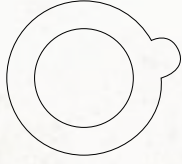


44 mm



38

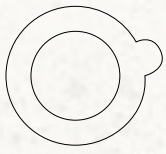
38 mm
TIPO COMPATTE
Compact type



44

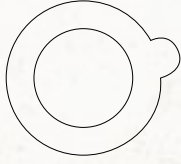
44 mm
TIPO ESE
ESE type

DISPONIBILE IN DISPENSER
da 150 CIALDE
AVAILABLE IN THE 150 POD
DISPENSER VERSION



38

38 mm
TIPO COMPATTE
Compact type



44

44 mm
TIPO ESE
ESE type

DISPONIBILE IN DISPENSER
da 100 CIALDE
AVAILABLE IN THE 100 POD
DISPENSER VERSION



Cialde / Pods

cialde tipo ESE / compatte - ESE type pods / compact pods

Blucaffè



- Cod. V1039
- Cod. V1022

Mr. Exclusive 100% Arabica



- Cod. V1060
- Cod. V6345

Classic



- Cod. V1221
- Cod. V6277

Mamma Lucia



- Cod. V1084
- Cod. V6659

Decaffeinato



- Cod. V1091
- Cod. V6413

Cialde / Pods

cialde tipo ESE / compatte - ESE type pods / compact pods

Lucaffeina



- Cod. V0064
- Cod. V0019

Lucaffeina

(doppia dose) double-dose



Cod. V1206

Espresso Doppio



Exquisit

(doppia dose) double-dose

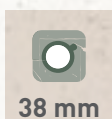


Exquisit

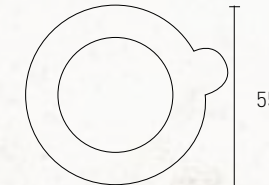


- Cod. V1077
- Cod. V1123

Cod. V1244



DISPONIBILE IN DISPENSER
da 150 CIALDE
AVAILABLE IN THE 150 POD
DISPENSER VERSION



DISPONIBILE IN DISPENSER
da 100 CIALDE SOLO
PER DOPPIA DOSE
AVAILABLE IN THE 100 POD
DISPENSER VERSION ONLY WITH
DOUBLE-DOSE POD



Cialde Smart Gourmet Smart Gourmet Pods

Custodia del sommelier Smart The Gourmet Box Smart

100% Smart



Cod. V3744

Rossa



Cod. V3720

Decaffeinato



Cod. V3904

Nocciola



Cod. V3746

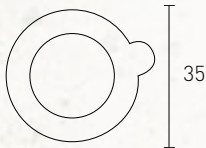
Colombia



Cod. V3751



Cod. V3799



35 mm
SMART

DISPONIBILE IN DISPENSER
da 100 CIALDE

AVAILABLE IN THE 100 POD
DISPENSER VERSION



CONFEZIONI ASSORTITE
SPECIAL SELECTIONS

Idea regalo / Gift Idea

Astuccio da degustazione
Espresso pod selection

- Cod. V1702
- Cod. V1504



Custodia del sommelier
The Gourmet Box

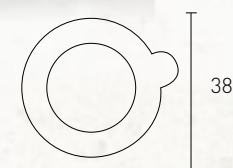
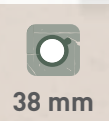
- Cod. V1948
- Cod. V1931



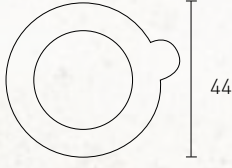
Caffè “Riserva”
“Reserva” coffee

Caffè in grani in una confezione
per le grandi occasioni. / Coffee beans
in a special occasions packaging.

- Cod. V1176



38 mm
TIPO COMPATTE
Compact type



44 mm
TIPO ESE
ESE type

CONFEZIONI ASSORTITE
SPECIAL SELECTIONS

Idea regalo / Gift Idea

dispenser 18 cialde monodose / 18 espresso pods dispenser

Mr. Exclusive
100% Arabica

- Cod. V7277
- Cod. V9049



Classic

- Cod. V7284
- Cod. V1726



Decaffeinato

- Cod. V7291
- Cod. V9070



Tè e Infusi

Teas and Infusions

Il tè facile come l'espresso

Prodotti di ottima provenienza, completamente naturali e privi di zucchero. Il confezionamento in cialde in carta monodose li rende utilizzabili su macchine per espresso con ottimi risultati di estrazione.

The tea that's as easy as espresso

Products sourced from the finest ingredients, completely natural and sugar-free. Packaging in single-use pods means that they can be used in espresso machines with excellent results.



Tè Ceylon

Ceylon Tea

Cod. V1498

Tè Verde

Green Tea

Cod. V1146

Tè Verde alla Menta

Mint Tea

Cod. V1177

Tè al Limone

Lemon Tea

Cod. V1184

Tè alla Pesca

Peach Tea

Cod. V1185

Tisana di Frutti di Bosco

Wild fruit Tea

Cod. V1160

Camomilla

Camomile

Cod. V1405

Orzo (BIO)

Barley coffee

Cod. V1443

DISPONIBILI IN SCATOLE da 50 CIALDE (TÈ E INFUSI)

AVAILABLE IN THE 50 POD BOX VERSION (TEAS AND INFUSIONS)



Lucaffè
...a tutti la vita

Prodotti complementari

Complementary products



Lucacao Bar

Lucacao Bar

Cod. V2203



Lucacao Bar 1,5Kg

Lucacao Bar 1,5 Kg

Cod. V0651



Mandorle

Chocolate almonds

Cod. V3920



Bicchieri in carta

paper cups

Cod. GE7



Kit

Kit

Cod. V1153



Biscotti

Biscuits

Cod. V1154



Zucchero bianco

White sugar

Cod. V0147



Zucchero di canna

Brown sugar

Cod. V0148



Lucaffè
...e vivi la vita

Confezioni regalo e Merchandising

Gift packs
and Merchandising



Manara

Cod. V0552



Tazze d'Autore

Art cups
Milo Manara
Collection

Manara

Cod. V0569



Manara

Cod. V0576



Lucaffé
...e vivi la vita

TAZZE E TAZZINE CUPS AND SAUCERS

New cups: Composizione tazze

Lucacao & Tea

Cod. V0965



Tazzina da caffè espresso

Institutional

Institutional espresso cup

Cod. V0903



Tazzina da caffè espresso

Onde blu

Onde blu espresso cup

Cod. GA28



New Teapot

Teiera Lucaffè

Cod. V0972



Tazza da cappuccino

Institutional

Institutional cappuccino cup

Cod. V0910



Tazza da cappuccino

Onde red

Onde red cappuccino cup

Cod. V0958



Tazzina da caffè espresso

Coffection espresso cup

Cod. GA4



Tazzina da caffè espresso

Mr. Exclusive

Mr. Exclusive espresso cup

Cod. V0842



Tazzina da caffè espresso

Blucaffè

Blucaffè espresso cup

Cod. V0866



Tazza da cappuccino

Onde blu

Onde blu cappuccino cup

Cod. V0958



Tazza da cappuccino

Coffection cappuccino cup

Cod. V0941



Tazza da cappuccino

Mr. Exclusive

Mr. Exclusive cappuccino cup

Cod. V0927



Tazza da cappuccino

Blucaffè

Blucaffè cappuccino cup

Cod. V0934



Lucaffè
...e vivi la vita

Tazzina per espresso Buongiorno

Buongiorno espresso cup

Cod. V0781



Tazzina per espresso Super Crema

Super crema espresso cup

Cod. V2228



Bicchiere in vetro con manico per latte macchiato

Glass with handle for "latte macchiato"

Cod. GA10



Tazzina per espresso

New L total white

Cod. V0804



Bicchiere in vetro con manico per espresso

Glass with handle for "espresso"

Cod. V2327

Cod. V2334



Tazza in vetro da cappuccino

Glass cappuccino cup

Cod. GA11



Portatovaglioli Lucaffè Classic

Lucaffè Classic napkin dispenser

Cod. V2761



Vassoio rettangolare Classic/Mr Exclusive

Classic / Mr Exclusive rectangular tray

Cod. GD4

Cod. GD5



Vassoio grande rotondo double face

Large tray round double face

Cod. GD21



Ricambio tovaglioli per portatovaglioli

Dispenser spare napkins

Cod. GD9



Vassoio rotondo rosso Classic

Classic round red tray

Cod. GD10



Orologio a muro in alluminio Classic

Aluminium wall clock

Cod. V1108



Lucaffè
...e vivi la vita

**Luminosa bifacciale rotonda
Classic**

Classic double-face round neon sign

Cod. GB9



**Luminosa bifacciale rettangolare
Classic**

Classic double-face rectangular neon sign

Cod. GC10



Luminose per interni Classic

Classic interior neon sign

Cod. GD19



Cod. GD20



Banner Lucaffé Classic

Lucaffé Classic banner

Cod. GB11



Ombrellone quadrato 3x3 m

Square parasol 3x3 m

Cod. GB12



Ombrellone diam. 1,80 m

Parasol diam. 1.80

Cod. GB3



Lavagna bifacciale per esterni

Outdoor double-face blackboard

Cod. GD12



Lavagna

Blackboard

Cod. GD15



Penna Parker

Parker pen

Cod. GD22



La Piccola

Macchine per caffè espresso a cialde in carta.

Paper pods espresso coffee machines.

La Piccola, fondata da Gian Luca Venturelli, è un'azienda giovane e dinamica operante nel settore della produzione di macchine da caffè a cialde in carta, una nicchia di mercato che ha conosciuto un buon sviluppo in questi anni ed è tuttora in forte espansione.

La Piccola, founded by Gian Luca Venturelli, is a young and dynamic company operating in the manufacture of coffee machines using paper pods, a market niche which has seen good development in the last few years and is still expanding strongly.

LAPICCOLA
GRANDE ITALY

- ☕ *Qualità professionale / Professional quality*
- ☕ *Robustezza e funzionalità / Robustness and functionality*
- ☕ *La praticità dell'espresso in cialde / The practicality of espresso in pods*
- ☕ *Materiali nobili per un caffè più sano / Noble materials for healthier coffee*
- ☕ *100% made in Italy / 100% made in Italy*
- ☕ *Design italiano / Italian design*
- ☕ *Vantaggi per i torrefattori / Advantages for coffee roasters*
- ☕ *Condividere i nostri valori / Share our values*



Piccola

*Piccola
Lucida*

*Piccola
Perla*

*Piccola
Gold*

*Piccola
Violet*

Colori/Colours:
acciaio/stainless steel

Sara



*Sara Vapore
With Steam*

*Sara Acqua
Water Kit*

Sara Classic



Colori/Colours:
acciaio/stainless steel - rosso/red - nero/black



Cecilia

Macchine professionali per ristorazione.

Professional machines for the restaurant trade.



*Cecilia
2 Group*



*Cecilia
1 Group*



Colori/Colours:
acciaio/stainless steel - rosso/red

Lucaffé
...e vivi la vita

Cecilia Speed

*Per ristoranti, caffetterie, pub e hotel.
For restaurants, cafés, pubs and hotels.*

Le nostre macchine, oltre a garantire la preparazione di ottimi caff  espresso, cappuccini, tisane, infusi e cioccolate, sono progettate a partire da materiali nobili e con soluzioni volte ad ottenere il maggior risparmio energetico possibile.

Besides delivering outstanding espresso coffee, cappuccino, tisanes, infusions and chocolate, our machines are designed to be made from noble materials, using solutions aimed at achieving the maximum possible energy saving.



*Cecilia Speed
2 Group Automatica*



Colori/Colours:
acciaio/stainless steel



*Cecilia Speed
4 Group Automatica*



Colori/Colours:
acciaio/stainless steel

Lucaff 
...e vivi la vita



*La nostra tostatura gentile
a bassa temperatura
regala un caffè
più salutare e aromatico.*

*Our gentle roasting at low
temperature offers a healthier and
more aromatic coffee.*

Lucaffé[®]
...e vivi la vita



Lucaffé®
...e vivi la vita

Lucaffé Venturelli Gian Luca srl

Sede legale: via del Porto, 7 25080 Padenghe sul Garda (BS) Italy

Sede operativa: via 1° maggio, 35 - 25013 Carpenedolo (BS) Italy - tel. +39.030.9699440 - fax +39.030.9699441
info@lucaffe.com - www.lucaffe.com

Cataloghi stampati su carte che rispettano l'ambiente