



L'art du café italien, pensé pour les professionnels

Notre histoire et notre vision

Né de l'expertise de Montaner Pietrini Boissons, **Giovanni Pietrini** est une marque de café créée pour répondre aux exigences concrètes des **professionnels du CHR** : la **régularité**, la **simplicité d'exploitation** et surtout la **qualité** constante dans la tasse.

L'objectif est clair : proposer un **véritable café italien** de qualité, capable de devenir un marqueur fort de l'expérience client.

L'inspiration est née d'un constat simple : en Italie, le café est une culture, un rituel. Il est élaboré par des maisons familiales qui perpétuent un savoir-faire artisanal transmis de génération en génération.

.....
• C'est cette **philosophie** que nous avons voulu
• retrouver dans la création de Giovanni Pietrini :
• **un café authentique, exigeant, régulier, pensé**
• **par des professionnels, pour des professionnels.**
•
•

Giovanni Pietrini est ainsi né d'une démarche de fond : créer un café à l'**identité italienne** affirmée, capable de garantir **qualité, constance aromatique et performance** au quotidien, tout en restant parfaitement adapté aux contraintes d'**exploitation des établissements CHR**.



Notre ambition

Offrir aux cafés, hôtels et restaurants une **expérience café complète, valorisante et rentable**, à la hauteur de leurs exigences et de celles de leurs clients.

Le savoir-faire

Torréfaction italienne artisanale

Nos cafés sont torréfiés en Italie, en cuisson lente (15 à 20 minutes), par petits lots de 300kg maximum.

Cette méthode permet de préserver les huiles essentielles du grain et d'obtenir une cuisson homogène pour un goût rond, équilibré et persistant.

Des origines d'exception

Nous sélectionnons des Arabicas et Robustas issus des meilleures plantations du Brésil, d'Amérique centrale et d'Inde.

Les Arabicas apportent une finesse aromatique et florale ; les Robustas expriment toute la puissance et la profondeur en bouche.

Une constance aromatique garantie

Chaque assemblage est testé, ajusté et validé pour assurer une régularité parfaite, tasse après tasse.

Pas de sur-torréfaction ni de sous-torréfaction : juste l'équilibre idéal entre douceur, intensité et longueur en bouche.

Nos gammes



Caffè Pietrini Premium
1kg grains

Assemblage : Arabica / Robusta

Profil : goût équilibré, fruité et aromatique, légère acidité

Un espresso d'exception à la crème veloutée, symbole du savoir-faire italien.

Origines : Brésil, Amérique centrale



Caffè Pietrini Gran Caffè
1kg grains

Assemblage : Arabica / Robusta

Profil : équilibré, rond et généreux, finale subtilement corsée

Un mélange complet qui allie douceur et intensité, idéal pour les bars et brasseries à fort débit.



Caffè Pietrini Gran Riserva
1kg grains

Assemblage : Arabica / Robusta haut de gamme

Profil : aromatique, complexe, longueur en bouche remarquable

Un café de caractère pour les établissements recherchant un profil plus racé et puissant.



Caffè Pietrini Moulé Décaféiné
250g boîte

Assemblage : Arabica / Robusta

Profil : équilibré, fruité et doux, sans amertume

Une alternative décaféinée élégante, conservant toute la richesse aromatique du café d'origine.



Capsules

(compatibles Nespresso)

Conditionnées en boîtes de 50 capsules – 5g

Premium – 100% Arabica : arômes fruités, longue tenue en bouche

Décaféiné – Arabica / Robusta : rondeur et douceur, sans compromis sur le goût

Pourquoi choisir Giovanni Pietrini ?

- Un **café haut de gamme** au juste prix, réservé aux professionnels.
- Une **constance de goût** garantie tout au long de l'année.
- Un **accompagnement complet** : machines, formation, conseil, dégustation.
- Une **identité italienne authentique**, au service du plaisir et de la performance.
- Une **démarche responsable** : sélection rigoureuse des origines, torréfaction artisanale maîtrisée et logistique optimisée au sein du groupe Montaner Pietrini Boissons.

L'expérience Giovanni Pietrini

Plus qu'un café, **Giovanni Pietrini** est une expérience sensorielle et professionnelle.

Nos équipes accompagnent les établissements dans le choix des références, la formation barista, le réglage des machines et la mise en avant de la marque en salle.

Offrez à vos clients le goût incomparable du vrai café italien.

contact@giovannipietrini.com : giovannipietrini.com

Pour plus d'informations, veuillez contacter
votre commercial chez

