



MISCELA
Nesini

Selezione D'autore



“

Nel 1979, fondando Esse Caffè, ebbi l'intuizione di ricreare e riproporre la Miscela Masini. Quando ero più giovane, avevo sentito tanto parlare di questa pregiata miscela, che mio padre Giampiero e il suo torrefattore Berto avevano creato nel 1952 per i due locali che il signor Masini aveva aperto in centro a Bologna. Così, decisi di ricontattare Berto, che era in pensione già da tempo, ma per mia fortuna ancora dotato di buona memoria.

Passai due giorni interi con lui a parlare di caffè verdi, curve di tostatura, tempi di stagionatura, insomma di tutti quegli elementi necessari per riprodurre la mitica Miscela Masini. Dal 1952 al 1979 le tecnologie a disposizione erano un po' cambiate, quindi sottoposi la miscela anche alla validazione di alcuni esperti di Tecnologia Alimentare dell'Università di Bologna. Da allora fino ad oggi siamo riusciti non solo a mantenere l'elevatissima qualità del prodotto, ma ad ottenere una costanza della stessa assolutamente straordinaria. È per tutte queste ragioni che Masini non è solo una miscela, ma un vero e proprio mondo; un mondo di qualità in tazza, di esperienze sensoriali, di immagine e valorizzazione del bar.

In 1979, when I founded Esse Caffè, I had the intuition to recreate and re-propose Miscela Masini. When I was younger, I had heard so much about this precious blend, created by my father Giampiero and his roaster Berto in 1952 for the two coffee shops that Mr. Masini had opened in the center of Bologna. So, I decided to contact Berto again, who had already retired, but luckily for me he still had a good memory.

I spent two whole days with him talking about green coffee, roasting curves, maturation timings and all those elements necessary to reproduce the legendary Masini blend. From 1952 to 1979 the technologies available had changed a bit, so I also submitted the blend to validation by some food technology experts from the University of Bologna. From then until today we have been able not only to maintain the excellent quality of the product, but to ensure an extraordinary constancy. It is for all these reasons that Masini is not just a blend, but an actual world; a world of quality in cup, of sensory experiences and enhancement of the coffee shop.



Francesco Segafredo
Presidente Esse Caffè



ESPERIENZA E TECNOLOGIA:

Una miscela dal gusto unico

Experience and technology: a blend with a unique taste.

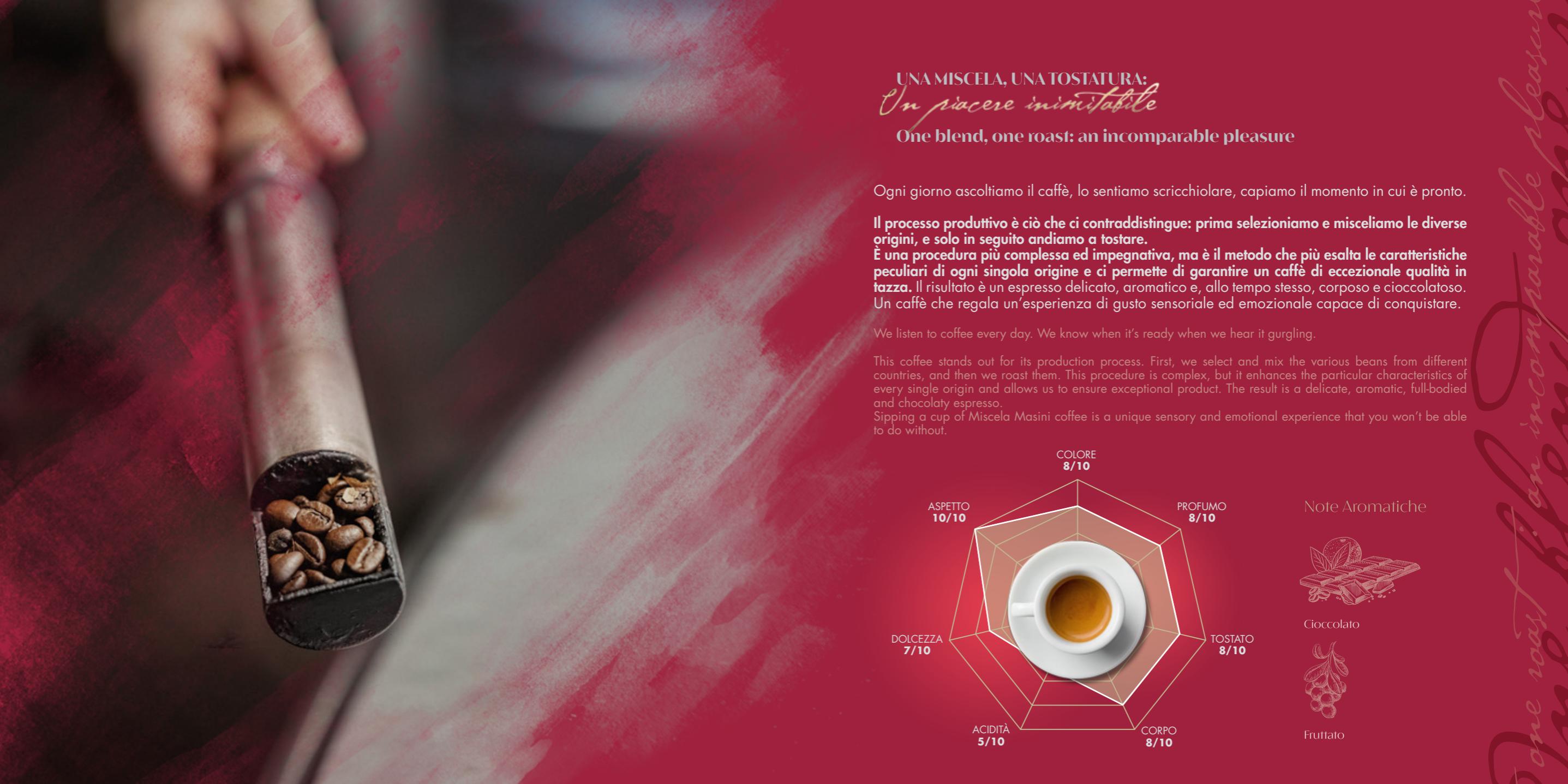
La migliore selezione di ben **8 diverse** origini, 5 Arabica e 3 Robusta, **tostate solo dopo la miscelazione**, danno vita ad un espresso e ad un'esperienza sensoriale unici. Delicato ma corposo, aromatico con un'anima cioccolatosa, in bocca sfoggia doti di eleganza date da un'acidità bilanciata e piacevoli note fruttate e floreali.

Riconosciuto come **Espresso Italiano Certificato**, Miscela Masini è il risultato di decenni di esperienza, conoscenza e dedizione di Essse Caffè nella torrefazione. Ne rappresenta la miscela più pregiata, destinata a palati esigenti e ad un pubblico che ama donarsi un piacere persistente e un'emozione senza eguali in qualsiasi momento della giornata.

The best selection of 8 coffee beans from different countries (5 Arabica and 3 Robusta) is blended and then roasted to give life to a unique espresso and sensory experience. Delicate but full-bodied, aromatic with a chocolaty aroma, this coffee displays an elegant balance of acidity and pleasant fruity and floral notes.

Miscela Masini is a Certified Italian Espresso and results from Essse Caffè's decades of experience, knowledge and dedication to coffee roasting. This fine blend is for those with demanding palates who love to indulge in persistent pleasure and unequalled emotions any time of the day.





UNA MISCELA, UNA TOSTATURA:

Un piacere inimitabile

One blend, one roast: an incomparable pleasure

Ogni giorno ascoltiamo il caffè, lo sentiamo scricchiolare, capiamo il momento in cui è pronto.

Il processo produttivo è ciò che ci contraddistingue: prima selezioniamo e misceliamo le diverse origini, e solo in seguito andiamo a tostare.

È una procedura più complessa ed impegnativa, ma è il metodo che più esalta le caratteristiche peculiari di ogni singola origine e ci permette di garantire un caffè di eccezionale qualità in tazza. Il risultato è un espresso delicato, aromatico e, allo stesso tempo, corposo e cioccolatoso. Un caffè che regala un'esperienza di gusto sensoriale ed emozionale capace di conquistare.

We listen to coffee every day. We know when it's ready when we hear it gurgling.

This coffee stands out for its production process. First, we select and mix the various beans from different countries, and then we roast them. This procedure is complex, but it enhances the particular characteristics of every single origin and allows us to ensure exceptional product. The result is a delicate, aromatic, full-bodied and chocolaty espresso.

Sipping a cup of Miscela Masini coffee is a unique sensory and emotional experience that you won't be able to do without.



Note Aromatiche



Cioccolato



Fruttato

Un prodotto per veri professionisti
A product for true professionals.

Miscela Masini è sinonimo di costanza e perfetta resa in tazzina, pilastri di una tradizione che garantisce ai professionisti un'eccellente espresso italiano. Sceglierla significa puntare su materie prime superiori, certificate e sostenute da collaborazioni di rilievo.

Miscela Masini is synonymous with consistency and perfect in-cup result —the pillars of a tradition that guarantees professionals an excellent Italian espresso. Choosing it means investing in superior, certified ingredients endorsed by high-profile collaborations.



**Nel 2023 Miscela Masini è stata insignita del marchio
PREMIUM dall' ISTITUTO ESPRESSO ITALIANO.**

In 2023, Miscela Masini was awarded the PREMIUM seal from the Istituto Espresso Italiano (Italian Espresso Institute).



**SPECIAL AWARD
TORREFAZIONE
DI TRADIZIONE**

Proprio grazie a Miscela Masini, Essse Caffè ha ricevuto l'Award Torrefazione dalla Guida dei Caffè e delle Torrefazioni d'Italia 2026 di Gambero Rosso, riconoscimento assegnato alle torrefazioni più virtuose del panorama nazionale. Nello specifico, ad Essse Caffè è stato assegnato l'award "Torrefazione di Tradizione", per la capacità di custodire e tramandare l'arte dell'espresso italiano, valorizzando un saper fare artigianale che unisce storia, passione e profondo know-how.

Thanks to Miscela Masini, Essse Caffè has received the "Torrefazione Award" by Gambero Rosso 2026 Guide, recognition granted to Italian most virtuous roasters. In particular, thanks to Miscela Masini, Essse Caffè has been awarded as "Torrefazione di Tradizione" (Traditional Roasters), because of the ability to preserve and hand down the art of Italian espresso, enhancing an artisanal expertise that combines history, passion, and deep know-how.

Essse Caffè collabora con partner d'eccellenza.
Essse Caffè works alongside excellent partners.

SEBASTIANO
CARIDI

Maestro Pasticcere, Due Torte Gambero Rosso, Sebastiano Caridi è da anni brand ambassador Essse Caffè. Nel 2015 ha vinto "Il Più Grande Pasticcere", noto show di Rai 2, e oggi sceglie ogni giorno Miscela Masini per le sue tre rinomate pasticcerie di Faenza, Bologna e Imola.

Pastry Chef, "Due Torte" Gambero Rosso, Sebastiano Caridi is Essse Caffè brand ambassador. In 2015 he won "Il Più Grande Pasticcere" (The Greatest Pastry Chef) tv show, and today chooses Miscela Masini for his three renowned pastry boutiques in Faenza, Bologna and Imola.

Essse Caffè è orgogliosa di essere Partner di APEI (Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana), l'associazione che ha attribuito a Miscela Masini la propria certificazione di qualità. Questa collaborazione nasce dalla condivisione di valori profondi: ricerca costante dell'eccellenza, rispetto per la tradizione e valorizzazione del Made In Italy.

Essse Caffè is proud to be partner of APEI (Pastry Ambassadors of Italian Excellence), which has officially awarded Miscela Masini its quality certification. This partnership is rooted in shared core values: constant pursuit of excellence, respect for tradition, and enhancement of Made in Italy.



Essse Caffè è la prima torrefazione partner dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto, i cui associati si distinguono nella valorizzazione del patrimonio agroalimentare ed enogastronomico italiano, per l'eccellenza nella ristorazione e nell'accoglienza, in Italia e nel mondo.

Essse Caffè is the first coffee roaster to partner with Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto, whose members stand out for their promotion of Italy's agri-food and gastronomic heritage, and for their excellence in dining and hospitality, both in Italy and worldwide.





FORMAZIONE E ASSISTENZA:

Da sempre al fianco dei clienti
Training and assistance: always close to our customers

Serviamo da sempre i migliori professionisti del mondo del bar, della caffetteria e della pasticceria. Lo facciamo con l'ottica di essere dei partner affidabili e duraturi, non solo grazie all'offerta di prodotti di assoluta eccellenza, ma anche grazie ad un'ampia gamma di servizi ad hoc che mettiamo a disposizione per il segmento Ho.re.ca.

Attrezzature all'avanguardia, merchandising di alto profilo, un centro di formazione con corsi pratici e manageriali ed una forza vendita attenta e sempre presente, sono parte integrante del mondo Essse Caffè che condividiamo tutti i giorni con i nostri ambasciatori del Brand.

We have always served the best professionals in the coffee and pastry world. We aim at being long-standing partners by providing excellent products and a wide range of services for the Ho.Re.Ca. segment.

Cutting-edge equipment, high-end merchandising, a training centre with courses for any level, and an efficient sales force are part of Essse Caffè's world, which we share with our Brand Ambassadors.

CONFEZIONE / PACK	Art.	Masini 1 kg	Masini 3 kg
	Codice / Code	PF 0413	PF 0400
	Dimensioni / Dimensions L x P x H (cm)	14 x 8 x 28,5	18,5 x 13 x 46
	Scadenza / Shelf life	18 mesi / months	18 mesi / months
	EAN - CODE	8001953302014	8001953001078
CARTONE / BOX	Pezzi per cartone Packages per box	6	2
	Peso lordo / Gross weight	6,4 kg	6,4 kg
	Dimensioni / Dimensions L x P x H (cm)	39 x 19 x 25,5	39 x 19 x 25,5
PALLET	Box per strato Box for layering	12	12
	Box per pallet Box for pallet	96	96
	Peso lordo / Gross weight	614,4 kg	614,4 kg
	H (cm)	220	220

NUOVO MERCHANTISING MISCELA MASINI

L'immagine della qualità
New merchandising Miscola Masini: the image of quality.

In qualità di linea premium di Essse Caffè, Miscola Masini è accompagnata da una preziosa linea di merchandising e materiale di comunicazione ad hoc, per valorizzare nel modo più adeguato sia il prodotto che il tuo punto vendita: tazze, zuccheriere, porta salviette e salviette, ma anche targhe e pannelli che ne comunicano l'eccellenza al consumatore finale.

As Essse Caffè premium line, Miscola Masini comes along with a precious line of merchandising and communication material, to enhance both the product and the coffee shop in the most appropriate way: cups, sugar-bowls, napkin dispensers, but also plaques and panels that communicate its excellence to the final consumer.



Bicchierini in vetro



Grembiule 4 tasche



Tazze in ceramica



Tovaglioli



Zucchero
bianco e di canna



Portatovaglioli e portazuccheri
da tavolo con vassoio



Vassoio



Vassoietto singolo



Portazuccheri
da banco con vassoio



Pannelli da parete 50x50



Vetrofania



Targa



Campana 2kg
per macinadosatore
con finestra
in plexiglass



Campana 3kg
per macinadosatore





ESPRESSO IN ITALY

Essse Caffè S.p.A. - Via Carpanelli 18/A - Anzola dell'Emilia (Bo) - Italy
www.esssecaffe.com | info@esssecaffe.it

