

# *Lucaffé*®



*...e vivi la vita*

# COLOMBIA CLASSIC BLUCAFFÈ

## MR EXCLUSIVE

## MESSICO

## CREAM CARAMEL

## MAMMA LUCIA

## ESPRESSO BAR

## NOCCIOLA

## DECAFFEINATO

Lucaffè



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!

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!

**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](http://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 Lucaffé particolarmente amate all'estero. Sempre più spesso nascono nuove "Lucaffetterie" e nuovi "Lucaffé 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](http://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 Lucaffé pods particularly well-loved abroad. New "Lucaffetterie" and new "Lucaffé shop" 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 mescolate 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. Ottieniamo 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 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.

**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).

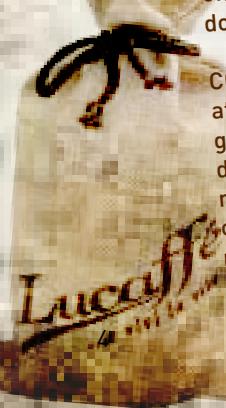
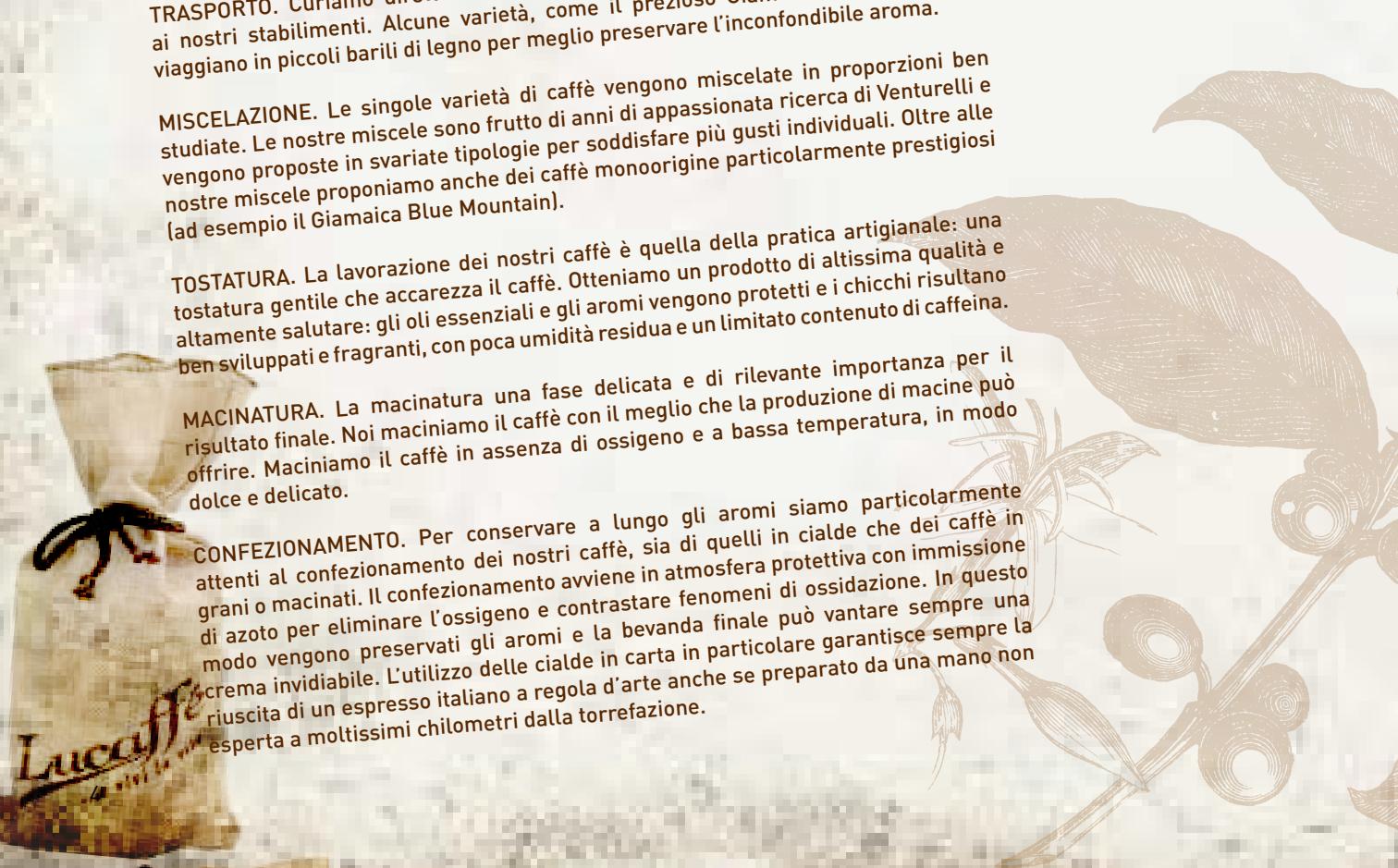
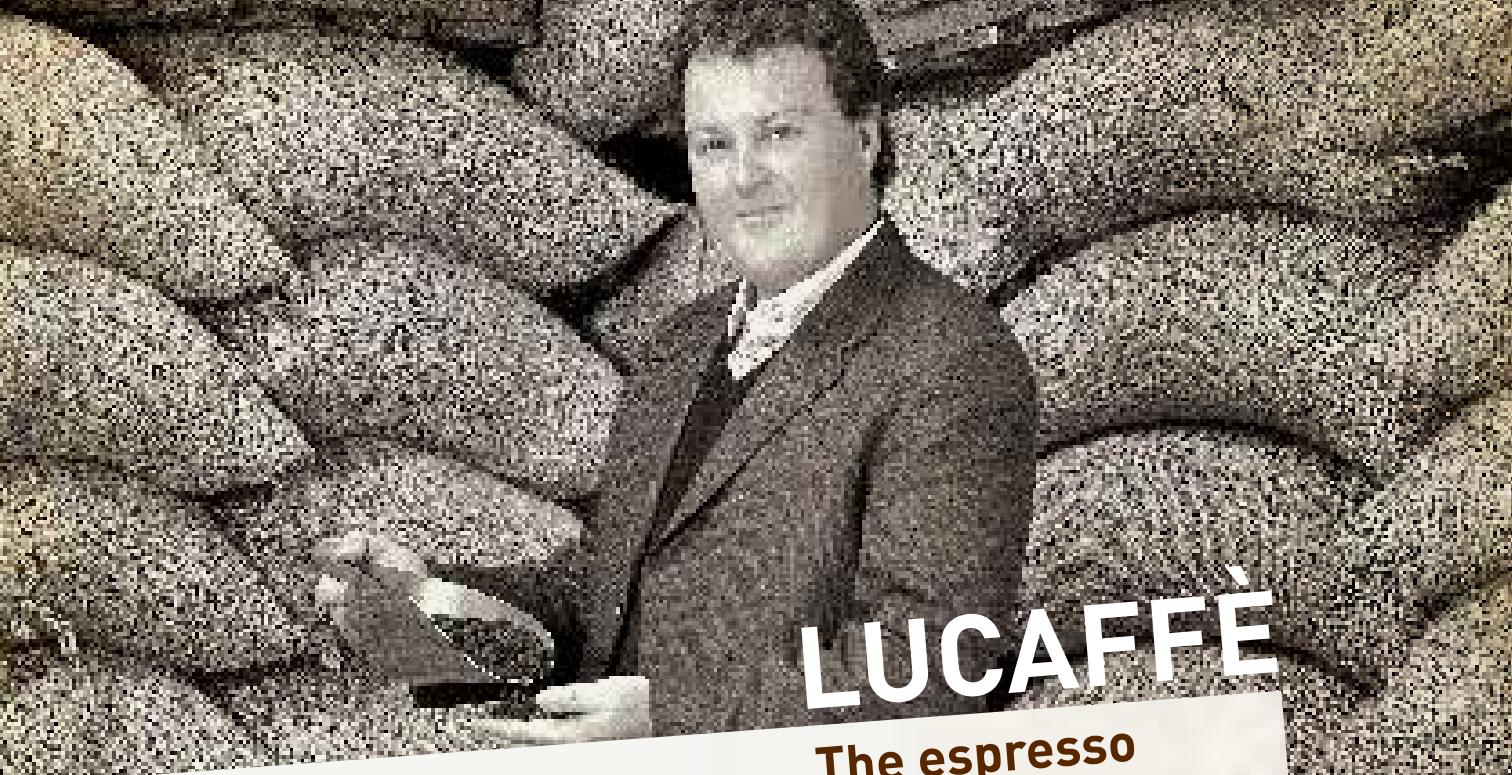
**ROASTING.** In processing our coffees we follow artisan practice: a gentle roasting which caresses the coffee. We obtain a product of the highest quality which is also extremely wholesome: the essential oils and aromas are protected and the beans as a result are well-developed and fragrant, with little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

The espresso  
made with  
the heart





**CAFFÈ in Grani** / Coffee beans ..... p. 8

**CAFFÈ in Grani e Macinato** / Coffee beans and ground coffee ..... p.18

**CIALDE** / Pods ..... p.20

**IDEA REGALO** / Gift Idea ..... p.26

**TÈ e INFUSI** / Teas and Infusions ..... p.28

**PRODOTTI COMPLEMENTARI** / Complementary products ..... p.30

**MERCHANDISING** ..... p.32

**LA PICCOLA** ..... p.38



Lavazza®

# 3Kg

## *Lucaffetteria*

caffè in grani / coffee beans



Cod. V0040

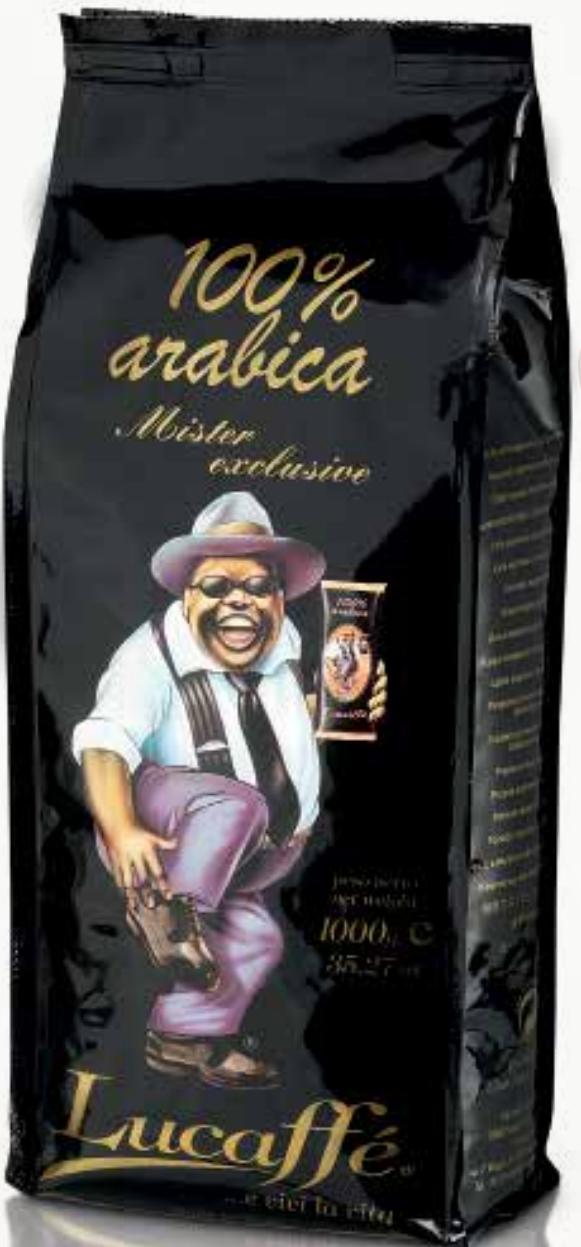


### La miscela per le migliori caffetterie

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 viver 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 vedi la vita

# 1Kg

## *Espresso Bar*

caffè in grani / coffee beans



Cod. V9209

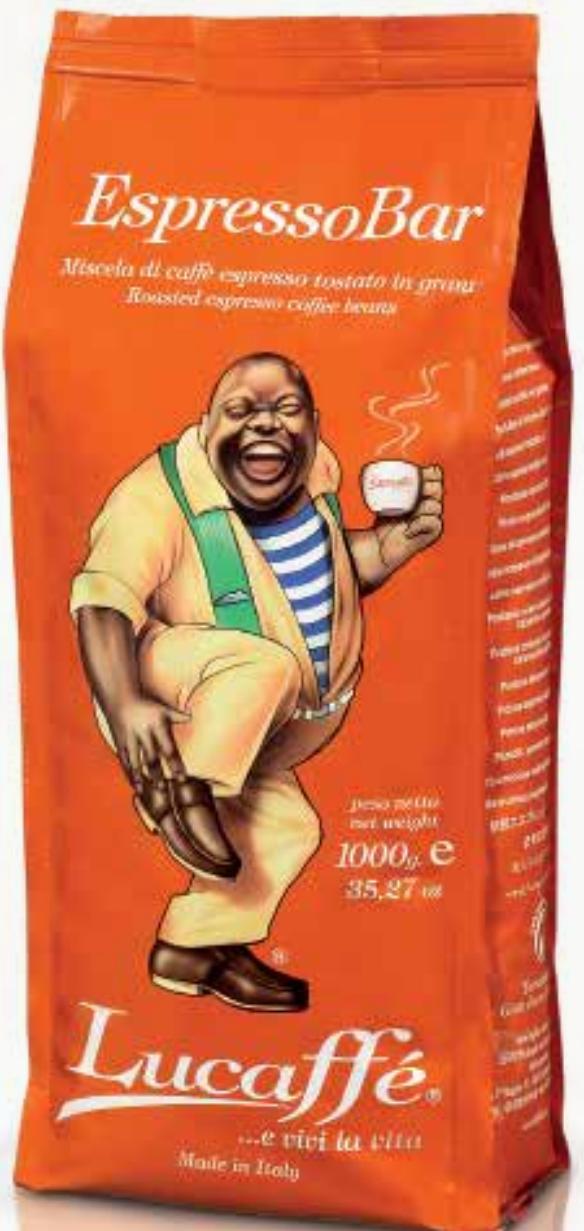
### Il gusto costante e inconfondibile dell'espresso italiano

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

### 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 vedi la vita

700gr

## 100% Arabica

caffè in grani / coffee beans



Cod. V1404

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

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



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



**Lucaffé**  
*...e vivi la vita*

# 700gr

## Decaffeinato

caffè in grani / coffee beans



Cod. V1428

Decaffeinato  
Senza caffina ma con un grande aroma

Decaffeinated  
Without caffeine but with a great aroma



# 700gr

## Blucaffè

caffè in grani / coffee beans



Cod. V1442

L'espresso che seduce, sempre.  
The espresso which seduces, every time.



**Lucaffé**  
*...e vivi la vita*

# 250gr

## *Grani e Macinato*

coffee beans and ground coffee



*Mr. Exclusive*



Cod. V9063  
 Cod. V8561



*Classic*



Cod. V9025  
 Cod. V1018

*Decaffeinato*



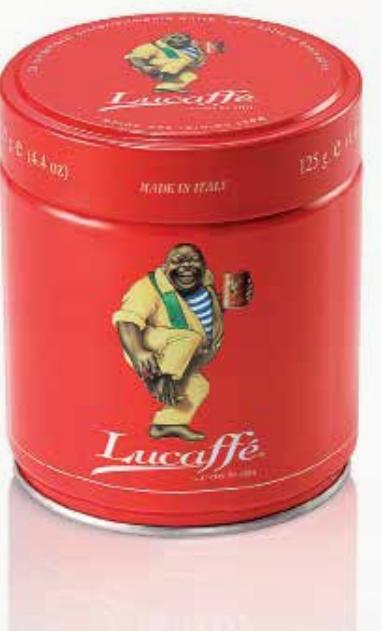
Cod. V0026  
 Cod. V9018

*Mr. Exclusive*



Cod. V1276  
 Cod. V2198

*Classic*



Cod. V1252  
 Cod. V1245

# 125gr

## *Grani e Macinato*

coffee beans and ground coffee



*Blucaffè*



Cod. V0115  
 Cod. V0114

**Lucaffé**  
...e vivi la vita

# *La Carta Piacere*

**Immerse your imagination**  
Discover the pleasure of tea with the *La Carta Piacere* gift box. This collection of 12 tea sachets offers a variety of flavors and aromas. From the delicate taste of Green Tea to the rich flavor of Cinnamon and Honey, each sachet is a unique experience. The box is designed to look like a deck of cards, with each sachet representing a different card. The perfect gift for anyone who loves tea and wants to explore new flavors.

**CONTENTS**

- 12x Green Tea
- 12x Cinnamon & Honey
- 12x Orange & Mint
- 12x Lemon & Rose
- 12x Peppermint & Cinnamon
- 12x Chamomile & Lavender
- 12x Honey & Cinnamon
- 12x Earl Grey & Cinnamon
- 12x Honey & Cinnamon
- 12x Honey & Cinnamon
- 12x Honey & Cinnamon

**Lucasse & Tea**

*La Carta Piacere*

**Una speciale carta  
misteriosa per  
scoprire tutti i misteri  
di questa tisana**

**Custodia del piacere**

The Gourmet Box



Cod. V1917



**Lucasse & Tea**

*La Carta Piacere*

# 7gr

## Cialde mono origine / Single-origin Pods

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

*Messico*



Cod. V1046  
 Cod. V6963

\* *Gianaica*



Cod. V1453  
 Cod. V1469

*Colombia*



Cod. V1053  
 Cod. V6109

\* *Nocciola*



Cod. V1461  
 Cod. V1468

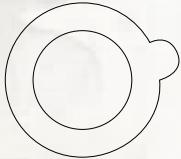
\* *Creme Caramel*



Cod. V1460  
 Cod. V1451

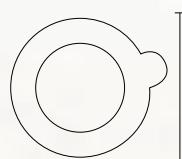


44 mm



7 gr / 44 mm  
TIPO ESE  
ESE type

44



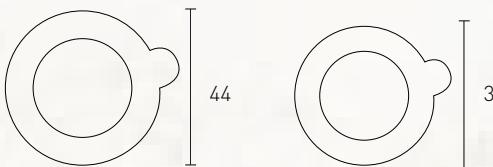
7 gr / 38 mm  
TIPO COMPATTE  
Compact type

38

DISPONIBILE IN DISPENSER  
da 150 CIALDE

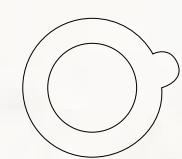


AVAILABLE IN THE 150 POD  
DISPENSER VERSION



7 gr / 44 mm  
TIPO ESE  
ESE type

44



7 gr / 38 mm  
TIPO COMPATTE  
Compact type

38

DISPONIBILE IN DISPENSER  
da 50 CIALDE

AVAILABLE IN THE 50 POD  
DISPENSER VERSION



\*

# 7gr

## Cialde / Pods

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

### \* Blucaffè



- Cod. V1470
- Cod. V1454

### Mr. Exclusive 100% Arabica



- Cod. V1060
- Cod. V6345

### Exquisit



- Cod. V1077
- Cod. V1123



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



### Lucafféina



- Cod. V0064
- Cod. V0019

### Mamma Lucia



- Cod. V1084
- Cod. V6659



**\***  
**DISPONIBILE IN DISPENSER da 50 CIALDE**  
AVAILABLE IN THE 50 POD DISPENSER VERSION



**14 gr / 55 mm**  
SOLO PER DOPPIA DOSE  
Only with double-dose pod.

# 7gr

## Cialde / Pods

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

### Decaffeinato



- Cod. V1091
- Cod. V6413

### Classic (doppia dose) double-dose



Cod. V1122



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

## CONFEZIONI ASSORTITE SPECIAL SELECTIONS

### *Idea regalo / Gift Idea*

#### *Astuccio da degustazione*

*Espresso pod selection*

-  Cod. V1702
-  Cod. V1504



#### *Caffè "Riserva"*

*"Reserva" coffee*

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

-  Cod. V1176



#### *Custodia del piacere*

*The Gourmet Box*

-  Cod. V1924
-  Cod. V1917



#### *Barattolini confezione regalo*

*Small tins gift box*

macinato o in grani / coffee beans and ground coffee

-  Cod. V1412
-  Cod. V1405



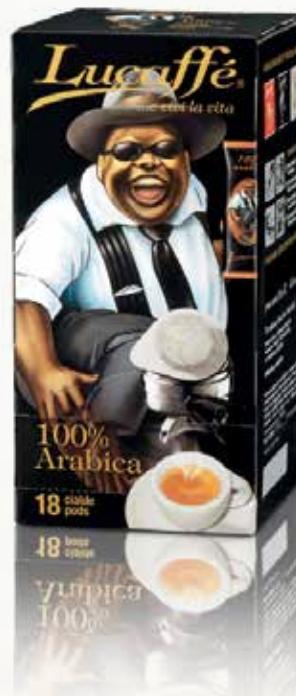
## CONFEZIONI ASSORTITE SPECIAL SELECTIONS

### *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*

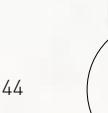
-  Cod. V7291
-  Cod. V9070



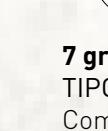
44 mm



7 gr / 44 mm  
TIPO ESE  
ESE type



44



38  
7 gr / 38 mm  
TIPO COMPATTE  
Compact type

# 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

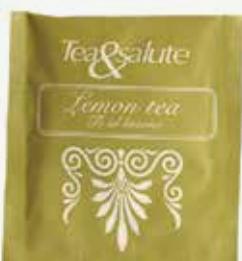
Products sourced from the finest ingredients, completely natural and sugar-free. Packaging in single-use pods means that they can be used in espresso machines with excellent results.



**Tè Ceylon**  
Ceylon Tea  
Cod. V1498



**Tè al Limone**  
Lemon Tea  
Cod. V1184



**Camomilla**  
Camomile  
Cod. V1405



DISPONIBILI IN SCATOLE da 50 CIALDE (TÈ E INFUSI)

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

**Tè Verde**  
Green Tea  
Cod. V1146



**Tè alla Pesca**  
Peach Tea  
Cod. V1185



**Orzo (BIO)**  
Barley coffee  
Cod. V1443



**Tè Verde alla Menta**  
Mint Tea  
Cod. V1177



**Tisana di Frutti di Bosco**  
Wild fruit Tea  
Cod. V1160



**Lucaffé**  
*e viva la vita*

# Prodotti complementari

Complementary  
products



• PREMIUM •  
• COFFEE •  
• PRODUCTS •

**Tazzine in carta**  
Paper cups

Cod. V2211



**Lucacao Office**  
Lucacao Office

Cod. V2202



**Biscotti**  
Biscuits

Cod. V1154



**Cantucci**  
"Cantucci" Biscuits

Cod. V1818



**Mandorle**  
Chocolate almonds

Cod. V3920



**Bicchieri in carta**  
paper cups

Cod. GE7



**Kit**  
Kit

Cod. V1153



**Zucchero di canna**  
Brown sugar

Cod. V0148



**Zucchero bianco**  
White sugar

Cod. V0147



**Lucaffé**  
...e vivi la vita

# Merchandising

TAZZE E TAZZINE  
CUPS AND SAUCERS



**Tazzina da caffè espresso**  
*Onde blu*  
*Onde blu espresso cup*  
Cod. GA28



**Tazzine da caffè espresso**  
*Fiori dorati - Fiori rossi*  
*Flower collection*  
Cod. GA29



**Tazzina da caffè espresso**  
*Mr. Exquisit*  
*Exquisit espresso cup*  
Cod. GA14



**Tazzina da caffè espresso**  
*Coffection espresso cup*  
Cod. GA4



**Tazzina da caffè espresso**  
*Blucaffè*  
*Blucaffè espresso cup*  
Cod. V0866



**Tazzina da caffè espresso**  
*Mr. Exclusive*  
*Mr. Exclusive espresso cup*  
Cod. V0842



**Tazzina da caffè espresso**  
*Institutional*  
*Institutional espresso cup*  
Cod. V0828



**Tazza da cappuccino**  
*Coffection cappuccino cup*  
Cod. GA5



**Tazza da cappuccino**  
*Blucaffè*  
*Blucaffè cappuccino cup*  
Cod. V0873



**Tazza da cappuccino**  
*Mr. Exclusive*  
*Mr. Exclusive cappuccino cup*  
Cod. V0859



**Tazza da cappuccino**  
*Institutional\_Lucappuccio*  
*Institutional cappuccino cup*  
Cod. V0835



**Lucaffé**  
*...e vivi la vita*

**Caffeino: bicchierino in vetro**

"Caffeino": typical Italian coffee small glass

Cod. GE10



**Bicchiere in vetro con manico per latte macchiato**

Glass with handle for "latte macchiato"

Cod. GA10



**Portatovaglioli Lucaffé Classic**

Lucaffé Classic napkin dispenser

Cod. V2761



**Bicchiere in vetro con piattino**

Glass with saucer for espresso

Cod. GA12



**Tazza in vetro da cappuccino**

Glass cappuccino cup

Cod. GA11



**Ricambio tovaglioli per portatovaglioli**

Dispenser spare napkins

Cod. GD9



**Vassoio rettangolare Classic**

Classic rectangular tray

Cod. GD4



**Vassoio rotondo rosso Classic**

Classic round red tray

Cod. GD10



**Vassoio grande rotondo double face**

Large tray round double face

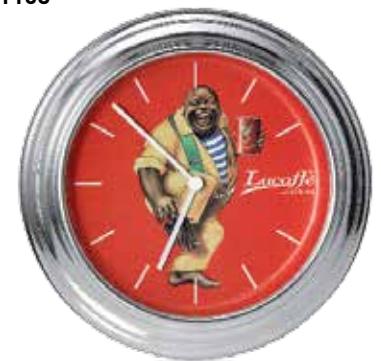
Cod. GD21



**Orologio a muro in alluminio Classic**

Aluminium wall clock

Cod. V1108



**Luminosa bifacciale rotonda Classic**

Classic double-face round neon sign

Cod. GB9



**Luminosa bifacciale rettangolare Classic**

Classic double-face rectangular neon sign

Cod. GC10



**Lucaffé**  
...e vivi la vita

### Luminose per interni Classic

Classic interior neon sign

Cod. GD19

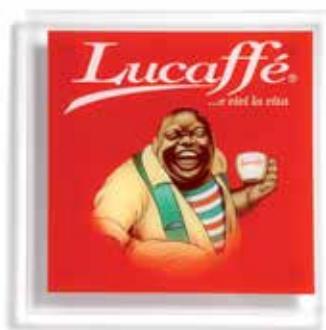


Cod. GD20

### Targa pexiglass classic

Classic plexiglass sign

Cod. GD18



### Penna Parker

Parker pen

Cod. GD22



### Banner Lucaffé Classic

Lucaffé Classic banner

Cod. GB11



Cod. GD20

### Ombrellone diam. 1,80 m

Parasol diam. 1.80

Cod. GB3



### Ombrellone quadrato 3x3 m

Square parasol 3x3 m

Cod. GB12



### Lavagna

Blackboard

Cod. GD15



### Lavagna bifacciale per esterni

Outdoor double-face blackboard

Cod. GD12



### Termometro

Thermometer

Cod. GD13



**Lucaffé**  
...e vivi la vita

# 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**



Piccola  
Gold



Colori/Colours:  
acciaio/stainless steel

Piccola  
Perla

Piccola

# Sara



Sara Vapore  
With Steam

Sara Acqua  
Water Kit

Sara Classic



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

# Cecilia



Cecilia  
2Group



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

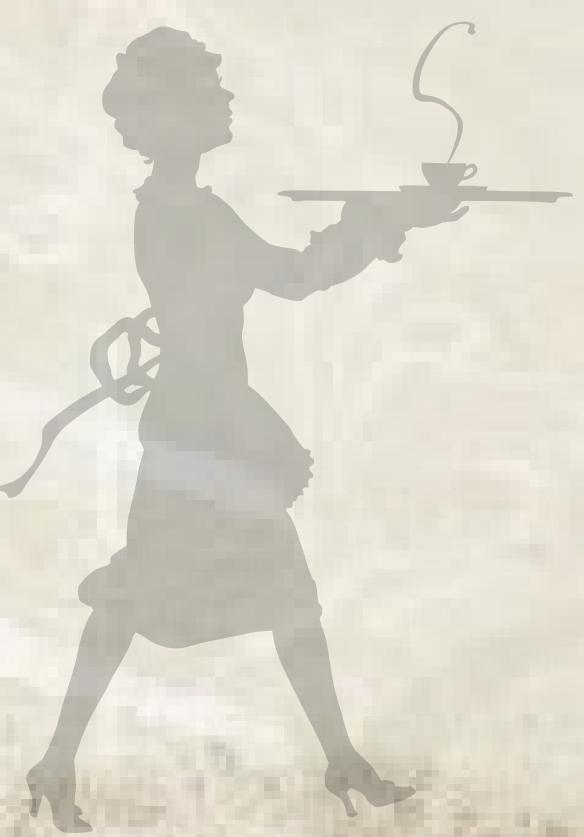
Cecilia  
1Group

**Lucaffé**  
...e vivi la vita





**Lucassé**<sup>®</sup>  
*...e vivi la vita*



MR EXCLUSIVE

MESSICO

CREAM CARAMEL  
MAMMA LUCIA

ESPRESSO BAR

NOCCIOLA

DECAFFEINATO



COLOMBIANA  
AMERICANA  
CLASSIC  
BLUCAFFÈ  
EXCLUSIVE



**Lucaffé®**  
...e vivi la vita

Lucaffè 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