



- 1 | la nostra storia
- 2 | i nostri riconoscimenti
- 3 | il nostro espresso
- 4 | le miscele bar
- 5 | il progetto HO.RE.CA
- 6 | i nostri camper itineranti
- 7 | le macchine professionali
- 8 | le macchine Espresso Family
- 9 | cialde e capsule
- 10 | contatti





**Da sempre appassionati
di caffè**



“ *Passione, amore e determinazione, dal 1979 ad oggi, ci hanno permesso di dare vita ad un espresso unico nel suo genere: il nostro caffè è vellutato, dolce e fruttato, un “cioccolato” che si riconosce ed apprezza anche senza zucchero.*

*La nostra è una miscela unica,
frutto di un'estrazione perfetta ad opera delle nostre macchine a leva ideate per preparare l'inconfondibile espresso Izzo* ”

Vincentino

LA NOSTRA MISSION

Siamo un'azienda dinamica pronta ad innovarsi continuamente. Studiamo sempre nuove soluzioni per raggiungere elevati standard qualitativi e la passione per il nostro lavoro ci orienta verso nuove sfide.

Fiere di settore ed incontri oltre oceano ci forniscono gli stimoli per la ricerca e lo sviluppo, il training e la formazione su come si arriva a fare un espresso Izzo eccellente. Crediamo di dover sempre differenziare i nostri prodotti con l'obiettivo di lasciare il segno.

LA NOSTRA VISION

Lavoriamo ogni giorno per tradurre la passione per l'espresso di qualità in un linguaggio universale.

Ci riusciamo con la nostra miscela che è in grado di parlare lo stesso linguaggio in tutto il mondo, combinata alla macchina a leva: un binomio che offre la giusta sintesi tra materie prime di qualità ed innovazione tecnologica per arrivare a conquistare i palati più scettici e risvegliare i sensi.

16mila

m2 di superficie

150

nazioni servite

15

linee produttive

1. la nostra storia



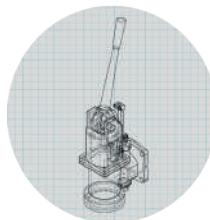
1979

Nasce l'Azienda IZZO
A Boscoreale (NA) Vincenzo Izzo fonda una piccola torrefazione artigianale volta alla produzione del Vero Espresso Napoletano.



1993

Le prime fiere mondiali
Dopo anni di duro lavoro, il caffè Izzo inizia ad essere riconosciuto a livello mondiale. È da questo anno in poi che inizia la nostra presenza attiva nelle principali fiere internazionali di settore.



1994

Le nostre prime macchine da caffè
Per garantire ai clienti una qualità impeccabile progettiamo in questi anni il primo gruppo a leva a marchio Izzo e dal 1994 avviamo la produzione di macchine tradizionali automatiche e semiautomatiche.



1995

Oltre la funzionalità
Alla ricerca tecnologica si affianca la cura per l'estetica e la ricercatezza nelle finiture. Nasce in questo anno la nostra inconfondibile macchina Capri, con finiture in legno di ciliegio e oro.



1997

Le macchine tradizionali a leva e il sistema PID
Dopo l'introduzione delle nostre prime macchine da caffè, dal 1997 inizia la nostra produzione di macchine a Leva che si aggiungono alla gamma di prodotti Made in Italy realizzati nella nostra Azienda. Tra i nostri fiori all'occhiello, il sistema PID che garantisce controllo e precisione della gestione della temperatura in caldaia.



1998

L'introduzione delle latte pressurizzate
Le latte commercializzate da Izzo Caffè utilizzano per la prima volta la pressurizzazione: il sistema di conservazione in cui l'aria nel barattolo viene sostituita da un gas inerte a una pressione maggiore di quella atmosferica. Così il caffè ottiene corposità, rotondità e intensità, mentre la sua fragranza dura nel tempo.



2000

L'espansione sul territorio nazionale
Il forte impulso imprenditoriale, affiancato e sostenuto dall'impegno di un team estremamente qualificato di collaboratori, porta all'apertura del primo locale Izzo in franchising.



2006

Nasce la IZZO Academy
Dalla volontà di promuovere e diffondere nel mondo la cultura dell'Espresso Izzo, nasce il nostro centro di eccellenza che offre opportunità di formazione e aggiornamento sulle migliori tecniche di estrazione del caffè.



2014

La nuova sede del Gruppo Izzo
Il rapido sviluppo all'Azienda ed un consolidamento della propria presenza, sia sul mercato nazionale che estero, ci hanno spinto all'apertura di un nuovo stabilimento ad Anagni, in provincia di Frosinone.



2020

La diffusione delle cialde e capsule Izzo
Con i nuovi metodi più veloci ed automatici di estrazione, nascono le capsule e cialde prodotte unicamente nella nostra sede centrale per garantire anche nei prodotti mono-porzionato la qualità e la sensazione del vero e tradizionale caffè napoletano.



2021

Il progetto Espresso Family nel mondo
È nel 2021 che Izzo si pone come obiettivo quello di offrire tutta la professionalità del caffè preso al bar, direttamente a casa: viene diffuso così il progetto Espresso Family, una linea di macchine professionali domestiche.

IL GRUPPO IZZO NEL MONDO

Esportiamo in tutto il mondo un espresso unico, risultato di un connubio perfetto fra miscela, macchina e la tradizione, tutta italiana.

Il nostro espresso ha saputo conquistare i consumatori di molti mercati esteri che riconoscono nel nostro marchio caratteristiche di gusto e aroma inconfondibili e irrinunciabili.



E' sempre motivo di grande orgoglio per noi ricevere un riconoscimento ufficiale che attesti la qualità del nostro caffè e la conferma, anno dopo anno, di questo primato, ci incoraggia nel lavoro di tutti i giorni.

I premi assegnati da giurie di esperti



Non sono solo i riconoscimenti a premiare il nostro caffè, ma, a gratificarci e stimolare il nostro operato sempre volto all' eccellenza, sono soprattutto le opinioni di chi sceglie il nostro caffè per la propria attività e il parere dei clienti che lo assaggiano per la prima volta:

Ho lavorato per tanti anni con altre miscele buone e conoscevo IZZO come nome, ma ora che lo sto usando penso che sul mercato sia una delle migliori miscele e soprattutto, la cosa più importante, ha delle attrezzature all' avanguardia e un' assistenza al TOP. Per me sono i numeri uno !! ALTA QUALITÀ !!!

il barista

Desidero esternare con tutta sincerità di aver gustato un caffè che in 50 anni non ho mai assaporato. Di questo caffè, di marca Izzo, servito in tazzine davvero uniche e raffinate, ho apprezzato l'eccellente aroma che, abbinato ad un profumo intenso e delicato, mi ha procurato, dopo averlo bevuto, una sensazione di benessere e di energia.

il cliente bar

5 su 5 stelle per me sono le numero uno ! Con la mia macchina domestica ho provato molte cialde ma le cialde Izzo mi sembrano quelle che si avvicinano di più al caffè del bar. Il tutto a un buon prezzo. Penso che non ci sia di meglio, per me, che amo il caffè napoletano. È come al bar ... molto meglio dell'altro noto caffè napoletano che usavo prima ... da provare.

il cliente casa

2. i nostri riconoscimenti



IL NOSTRO ESPRESSO

I nostri prodotti sono miscele pregiate scelte fra le migliori del mondo. L'Espresso Izzo è il frutto di una lavorazione eseguita con le migliori tecnologie ed esperienza.

I nostri prodotti sono miscele pregiate scelte fra le migliori del mondo. L'Espresso Izzo è il frutto di una lavorazione eseguita con le migliori tecnologie ed esperienza.



SELEZIONE ACCURATA

I nostri prodotti sono miscele pregiate scelte fra le migliori del mondo.



TOSTATURA OTTIMALE

Il nostro caffè viene tostato rispettando standard di eccellenza e qualità.



GUSTO UNICO

Il risultato è un caffè dal gusto inconfondibile che ha conquistato gli intenditori meritatevoli prestigiosi premi.



la provenienza del nostro caffè

UN CAFFÈ UNICO ED INCONFONDIBILE

A partire dalla selezione delle migliori qualità di caffè crudo provenienti dal Centro e Sud America e attraverso il processo di tostatura lenta, il Caffè Izzo compie il suo viaggio per raggiungere la tipica corposità ed il sapore inconfondibile di cioccolato. Successivamente alle fasi di lavorazione, il confezionamento avviene in atmosfera controllata in barattoli pressurizzati che permettono una perfetta conservazione degli aromi e dell'unicità del gusto Izzo.

Analisi chimica

PRIMA FASE

Il caffè crudo, dopo un'attenta selezione del nostro team di esperti nei luoghi di origine, viene inviato nel nostro stabilimento per analisi accurate e certificate che assicurano elevati standard di qualità.

Tostatura

SECONDA FASE

Inizia la tostatura a 200° – 240° che permette agli oli essenziali di rendere il caffè più aromatico ed ottenere quel colore bruno, che si traduce in tazza con l'inconfondibile "crema" in superficie.

Test di assaggio

TERZA FASE

Dopo la fase di tostatura, il nostro caffè viene assaggiato dal nostro team di esperti per essere sicuri di aver raggiunto la tipica corposità ed il sapore unico di cioccolato.



crema
compatta

corpo
pieno

aroma
intenso



CAFFE' IN GRANI

L'Espresso Izzo è il frutto di una lavorazione eseguita con le migliori tecnologie ed esperienza. Il nostro caffè in grani viene confezionato in barattoli pressurizzati che permettono una perfetta conservazione degli aromi.

Il caffè in grani Izzo è un caffè che si distingue. Basta un solo assaggio per comprenderne la qualità ed intuire l'attenzione che riserviamo ad ogni fase della sua lavorazione, dalla scelta

dei chicchi sino all'erogazione, nulla viene lasciato al caso. Le nostre **miscele bar** sono in grado di soddisfare le aspettative degli estimatori del vero espresso napoletano:

Silver MISCELA ESCLUSIVA

DISPONIBILE IN:
- LATTA da 3 Kg
- LATTA da 1 Kg
- BARATTOLO da 250 g

Una sensazione vellutata, dolce, fruttata, un "cioccolato" che esprime un ideale di equilibrio e perfezione. Il risultato finale regala un'emozione che gli intenditori sanno riconoscere ed apprezzare, anche senza zucchero.

CHICCHI
(MISCELA SEGRETA)

AROMA
● ● ● ● ●

CORPO
● ● ● ● ●

TOSTATURA
Scura

Gold MISCELA 100% ARABICA

DISPONIBILE IN:
- LATTA da 1 Kg
- BARATTOLO da 250 g

Miscela di caffè che utilizza solo ed esclusivamente le più pregiate qualità di Arabica. Ideale per chi è alla ricerca di un gusto intenso e vellutato..

CHICCHI
● ● ● ● ●
Arabica

AROMA
● ● ● ● ●

CORPO
● ● ● ● ●

TOSTATURA
Chiara

Silver Dek DECAFFEINATO

DISPONIBILE IN:
- LATTA DA 1 KG

Miscela di caffè espresso dal gusto corposo con note di frutti rossi e caramello ma con caffeina non superiore allo 0,10%.

CHICCHI
● ● ● ● ●
Arabica Robusta

AROMA
● ● ● ● ●

CORPO
● ● ● ● ●

TOSTATURA
Media/Scura



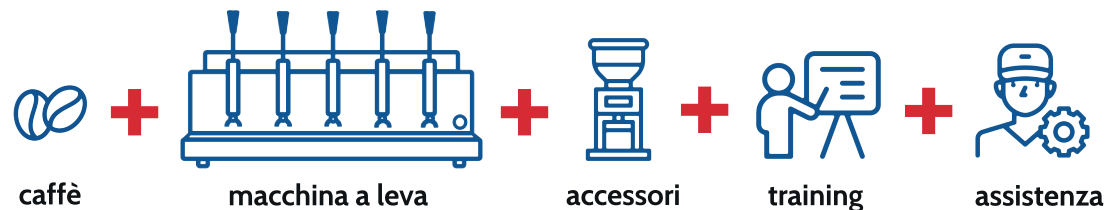
4. le miscele bar

A woman with long blonde hair, wearing a dark pinstriped jacket, is holding a white espresso cup and saucer. The cup features the 'CAFFÈ IZZO' logo. In the background, a barista is working behind a counter with several coffee machines. A glowing 'Izzo' logo is visible on the wall behind the barista.

IL PROGETTO HO.RE.CA.

In Izzo non produciamo semplicemente caffè ma diffondiamo la tradizione del vero espresso napoletano.

Ai nostri clienti
HoReCa offriamo una
serie di prodotti e
servizi per un supporto
a 360°

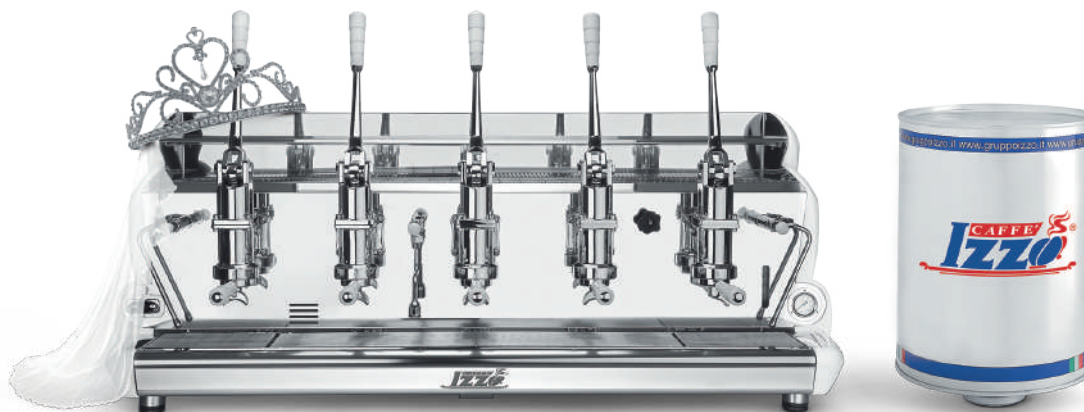


Il segreto per un eccellente espresso è il binomio composto dalla **miscela** e dalla **macchina utilizzata**. Per offrire un servizio impeccabile ed un gusto unico, da oltre **25 anni**, progettiamo e realizziamo macchine per caffè con l'obiettivo di esaltare al meglio le qualità dell' espresso, diventando così l'unica azienda del settore a fornire sia il caffè che le macchine per caffè.

Tecnologia ed avanguardia per un caffè unico

Ai clienti che scelgono di aderire al Progetto HO.RE.CA., è riservata la macchina «Modello Izzo» che ripropone la tradizione della macchina a leva rivisitata in una chiave tecnologica ed all'avanguardia per ottenere un espresso per veri intenditori: corposo, dolce con un sentore di cioccolato.

Il matrimonio perfetto



Miscele ricercate di caffè pregiato

L'Espresso Izzo è il frutto di un' eccellente lavorazione eseguita con le migliori tecnologie ed esperienza. Le miscele scelte per il progetto HO.RE.CA. sono confezionate in barattoli pressurizzati che permettono una perfetta conservazione senza alterare gli aromi.



I nostri operatori sono sempre disponibili a comprendere e risolvere ogni esigenza dei nostri Partner.

assistenza clienti



Offriamo un servizio esclusivo di formazione sull'utilizzo della macchina e sulla riuscita dell'espresso Izzo.

formazione personale



I nostri Partner ricevono in dotazione tutto ciò che occorre per preparare e per servire un buon caffè Izzo

merchandising

5. il progetto HO.RE.CA

IZZO ACADEMY

La Izzo Academy nasce dalla volontà di promuovere e diffondere nel mondo la cultura dell'Espresso Izzo.



Izzo Academy

La Izzo Academy nasce dalla volontà di promuovere e diffondere nel mondo la cultura dell'Espresso Izzo. È un centro di eccellenza che offre opportunità di formazione e aggiornamento sulle migliori tecniche di estrazione del caffè.

Attraverso la Izzo Academy organizziamo corsi di formazione presso la nostra sede di Anagni (FR) con attività pratica e teorica sulle nostre macchine a leva per ottenere l'estrazione di un perfetto Espresso Izzo.



I nostri camper sono dei veri e propri bar, dotati di tutte le attrezzature per erogare un perfetto espresso Izzo.



I nostri maestri dell'espresso sono sapienti conoscitori dell'arte dell'estrazione del caffè, costantemente aggiornati e orgogliosi di rappresentare e diffondere il progetto Izzo.



L'obiettivo del nostro viaggio itinerante in tutta Italia è dimostrare con l'assaggio l'indiscutibile qualità del nostro espresso.



Chi si rivolge a noi fugge ogni dubbio di fronte ad una tazzina di espresso Izzo e comprende in maniera definitiva l'importanza del binomio macchina-café. L'una non può prescindere l'altro e viceversa, come in un matrimonio perfetto.



L'esperienza dell'assaggio dell'espresso Izzo è il culmine del nostro viaggio in giro per l'Italia, è ciò che ci spinge sempre più lontano per diffondere con orgoglio il nostro progetto.

I corsi di formazione della nostra Academy vengono effettuati anche a domicilio.

I nostri maestri dell'espresso, con i nostri esclusivi van, presenti in tutto il territorio e appositamente allestiti con bar interno, illustrano le migliori tecniche di estrazione del caffè, nonché la cura della macchina e delle attrezzature dimostrando come servire in tazza il vero espresso di qualità.

on the road

6. i nostri camper itineranti

Venero Pro



MACCHINE PROFESSIONALI

Le nostre macchine sono costruite con materiali e componenti di elevato standard qualitativo interamente prodotti in Italia.

MACCHINE PROFESSIONALI



ESPERIENZA, PASSIONE E QUALITÀ

Da oltre 25 anni progettiamo e realizziamo macchine per caffè espresso professionali. La vasta gamma di modelli offerti ci permette di soddisfare più segmenti di mercato e diverse aspettative dei consumatori. L'elevato standard qualitativo dei materiali e dei componenti impiegati, uniti alle caratteristiche estetiche sobrie e personalizzabili rendono le nostre macchine adattabili a qualsiasi contesto operativo.

Grazie all'esperienza accumulata in questi anni riteniamo di essere in grado di offrire ottimi prodotti a prezzi estremamente competitivi. Le nostre macchine sono costruite con materiali e componenti di elevato standard qualitativo interamente prodotti in Italia. Ogni prodotto viene curato nei minimi particolari fino a sottoporlo ad una sessione di collaudo funzionale prima dell'imballaggio per la spedizione.



Ai clienti che scelgono di aderire al Progetto HO.RE.CA., è riservata la macchina «Modello Izzo» che ripropone la tradizione della macchina a leva rivisitata in una chiave tecnologica ed all'avanguardia per ottenere un espresso per veri intenditori.

- 1 **Rubinetti**
Rubinetti acqua e vapore con lance «cold touch»
- 2 **PID**
PID elettronico per assicurare il mantenimento costante della temperatura selezionata
- 3 **Poggia tazze**
Griglia poggia tazze realizzata in filo di acciaio
- 4 **Scalda tazze**
Scalda tazze a vapore che esalta le prestazioni della macchina e riscalda le tazze secondo la tradizione napoletana
- 5 **Gruppi**
Disponibile nelle versioni da 1 a 6 gruppi

A LEVA



COME UNA VOLTA

Elettronica e meccanica si fondono in perfetta armonia nelle nostre macchine a leva, disponibili da 1 a 6 gruppi. Dotate di PID elettronico per assicurare il mantenimento costante della temperatura selezionata, con scaldatasse a vapore, come nella vera tradizione napoletana, e lance acqua e vapore in acciaio inox antiscottatura.

AUTOMATICHE



INNOVAZIONE E TECNOLOGIA

Le nostre linee automatiche sono disponibili da 2 a 4 gruppi, tutte dotate di PID elettronico per assicurare il mantenimento costante della temperatura selezionata, griglia superiore con scalda tazze elettrico o a vapore e lance acqua e vapore in acciaio inox antiscottatura.

SEMI-AUTOMATICHE



ATTENZIONE AL DETTAGLIO

Le nostre semi-automatiche a levetta o a pulsante sono perfette per un espresso artigianale, estratto con cura, attenzione ed impegno.

la linea produttiva

Le nostre macchine vengono costruite presso il nostro stabilimento con materiali e componenti di elevato standard qualitativo interamente made in Italia.

Ogni prodotto viene curato nei minimi particolari fino a sottoporlo ad una sessione di collaudo funzionale prima dell'imballaggio per la spedizione.



7. le macchine professionali

MACCHINE ESPRESSO FAMILY

La professionalità del bar a casa tua: con la nostra linea di macchine professionali Espresso Family è possibile. Scegli la macchina più adatta alle tue esigenze.



MACCHINE ESPRESSO FAMILY

A CASA COME AL BAR

Le nostre macchine **Espresso Family** sono dei piccoli gioielli ideati per portare l'espresso napoletano nelle case.

La nostra gamma di macchine professionali ad uso domestico ha ottenuto un grande successo sui mercati internazionali che da sempre premiano anche in questo settore il **Made in Italy** di qualità.

La famiglia delle Espresso Family è composta dalle 3 linee:

● **Alex** ● **Valexia** ● **Vivi**

caratterizzate da un design accattivante e disponibili nelle opzioni:

Pid - controllo della temperatura

Duetto - doppia caldaia

Leva - gruppo a leva

Non solo estero per le nostre macchine Espresso Family...



Macchina Espresso Family

Macinadosatore

Cassetto battifondi

Vista la crescente domanda del mercato Italiano, abbiamo deciso di diffondere attraverso la rete di distributori sul mercato nazionale offrendo l'opportunità ai consumatori **Privati** di acquistare con un finanziamento a **Tasso Zero**.



ROBUSTEZZA

QUALITA'

AFFIDABILITA'

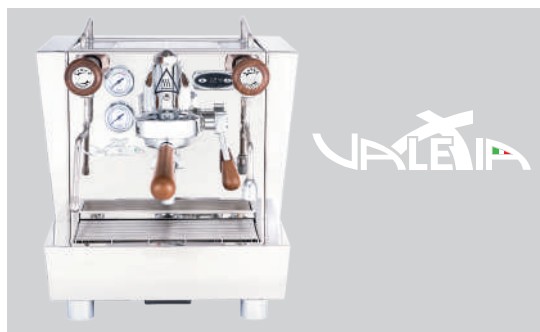
linea VIVI



Vivi PID è una macchina affidabile per le persone che stanno pensando di fare un caffè perfetto. Disponibile nei modelli:

✓ PID

linea VALEXIA



I modelli Valexia, con il loro inconfondibile design, uniscono eleganza e professionalità per un gusto unico. Disponibile nei modelli:

✓ LEVA

✓ PID

✓ DUETTO

linea ALEX



Il modello capostipite delle linea Espresso Family in tre diverse versioni. Disponibile nei modelli:

✓ LEVA

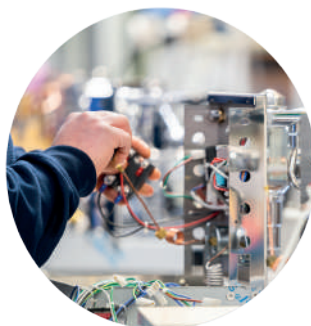
✓ PID

✓ DUETTO

la linea produttiva

Le nostre macchine Espresso Family vengono costruite presso il nostro stabilimento con materiali e componenti di elevato standard qualitativo interamente made in Italia.

Ogni prodotto viene curato nei minimi particolari fino a sottoporlo ad una sessione di collaudo funzionale prima dell'imballaggio per la spedizione.



8. le macchine Espresso Family

CIALDE & CAPSULE IZZO

Ogni cialda e capsula è una porzione monodose di caffè, scelti tra i migliori al mondo, imbustata in confezione singola.



CAFFE' IN CIALDE E CAPSULE IZZO

Nel settore del monoporzionato abbiamo sviluppato una linea completa che oltre alle **Cialde Compostabili** prevede tutte le **Capsule Compatibili** oggi in commercio.

Per soddisfare la crescente domanda di mercato abbiamo investito nel potenziamento delle linee di produzione, attualmente **9 linee**, attestandosi su una capacità produttiva di **403500** pezzi al giorno per soddisfare sia la domanda dei prodotti a marchio Izzo che per la produzione in **Private Label**.

Le nostre miscele

GrandEspresso MISCELA FORTE	Miscela dalla forte personalità con intense note tostate ed accenni dolci e fruttati che regala un ottimo espresso cremoso, dolce ed aromatico.	CHICCHI Arabica Robusta AROMA CORPO TOSTATURA Scura
Arabians MISCELA DELICATA	Una miscela delicata con note dei fiori d'arancio e del gelsomino che si fondono ai sentori del caramello. Il risultato in tazza è un caffè deciso e corposo con aromi morbidi e vellutati tipici dell'Arabica.	CHICCHI Arabica Robusta AROMA CORPO TOSTATURA Media/Scura
Premium 100% ARABICA	Miscela di caffè 100% Arabica per il consumatore particolarmente esigente. Caffè dall'aroma intenso, gusto molto dolce e delicato con una corposità rotonda e profumata.	CHICCHI Arabica AROMA CORPO TOSTATURA Chiara
DEK DECAFFEINATO	Miscela di caffè espresso dal gusto corposo con note di frutti rossi e caramello ma con caffeina non superiore allo 0,10%	CHICCHI Arabica Robusta AROMA CORPO TOSTATURA Media/Scura
GranCrema CREMOSO	Miscela intensa e avvolgente dalla tostatura scura e dal corpo profondo, ricca di caffeina, regala un gusto intenso e corposo, carico di energia.	CHICCHI Robusta AROMA CORPO TOSTATURA Scura

Cialde



Capsule



la linea produttiva

Il caffè contenuto nel monoporzionato a marchio Izzo viene selezionato nelle migliori Fazendas di diversi Paesi e sottoposto periodicamente a controlli sulla qualità.

Le nostre Cialde e Capsule sono prodotte in atmosfera controllata per far sì che l'aroma e la fragranza sia duratura nel tempo.



9. cialde & capsule

A close-up shot of a dark blue hoodie. The hoodie features a white logo that reads 'CAFFE' above 'IZZO', with a stylized coffee bean and a flame-like graphic to the right. Below the logo, the phrase 'il gusto di vincere' is written in a white cursive script. The background is blurred, showing warm, out-of-focus lights.

CAFFE
IZZO
il gusto di vincere

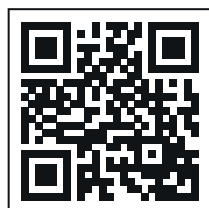
ogni giorno ci poniamo nuovi
traguardi da raggiungere

GRUPPO IZZO S.R.L.

ITALY - 03012 Anagni (FR)
S.P. 12 Casilina Stazione Sgurgola 28/A

Tel: +39 0775 77 40 36
Fax: +39 0775 76 85 24

info@caffeizzo.it



www.caffeizzo.it
*visita il nostro sito e scopri la
nostra azienda*



[vimeo - Gruppo Izzo](#)
*esplora i contenuti video
sull'azienda e i nostri prodotti*



www.caffeizzoshop.it
*acquista i nostri prodotti sullo
shop ufficiale*

seguici sui social



GRUPPO IZZO S.R.L.

ITALY - 03012 Anagni (FR) S.P. 12 Casilina Stazione Sgurgola 28/A Tel: +39 0775 77 40 36 Fax: +39 0775 76 85 24 info@caffeizzo.it www.caffeizzo.it