



TAKE A BREAK, ENJOY POZ!

**POZ è il marchio che contraddistingue la pausa caffè aziendale più innovativa ed appagante attualmente sul mercato. POZ è design curato, qualità interamente made in Italy, completezza di offerta, semplicità d'uso, affidabilità e, non ultimo, sostenibilità.**

Grazie ad un affidabile sistema combinato di erogazione del caffè e di distribuzione dei prodotti, che unisce la più avanzata tecnologia digitale alla precisione meccanica e alla solidità costruttiva, i due elementi che compongono la coffee experience permettono di offrire al consumatore una bevanda straordinaria, di elevata qualità, accompagnata da uno snack dolce o salato che è possibile scegliere tra svariate referenze, frutto di una accurata ricerca e selezione tra i migliori produttori artigianali italiani d'eccellenza. L'esperienza continua anche a casa, grazie all'e-commerce dedicato agli iscritti a **POZitive!**, la Community di *Italian food & beauty lovers* che sarà lanciata a breve.

### **La proposta: prodotti e sistema**

**Qualità senza eguali**

#### **I caffè**

Un caffè eccellente è una vera e propria scienza. La sua qualità dipende da moltissime variabili, in sintesi: la materia prima, la lavorazione e la tostatura, la macinazione, l'estrazione e l'erogazione, la qualità dell'acqua e la sua temperatura. Per il progetto sono state scelte solo miscele top, con origini iper-selezionate, tostate singolarmente a bassa temperatura per estrarre al meglio le componenti aromatiche dal chicco, variegata e complessa e con sentori di amaro e acido perfettamente bilanciati. Un risultato in tazza paragonabile al livello dei migliori Bar, una degustazione sensoriale intensa e stimolante, che lascia in bocca un gusto morbido e persistente.

#### **Le brioches e gli sfizi**

Dolce e salato: brioches artigianali in monoporzione, piccola pasticceria (biscotti, dolcetti, praline...), snack salati (focaccia genovese, tozzetti al sesamo, quadrotti integrali...) il tutto prodotto in collaborazione con selezionati e storici produttori italiani di eccellenza, che utilizzano materie prime pregiatissime, quali farine di grani antichi, prodotti IGP e DOP, presidi Slow Food, senza ricorrere all'utilizzo di aromi artificiali, conservanti e coloranti. Un piccolo viaggio nell'eccellenza gastronomica italiana, con decine di referenze, che possono ruotare mensilmente per offrire agli utenti una varietà sempre diversa (vedi elenco a pag.5 /6).



## Macchine

### 1. Macchina per LaRhea V

Superautomatica fully digital di ultima generazione, top di gamma, intelligente e connessa, garantisce una qualità elevata e costante per ogni caffè erogato. Metodo bean to cup: il caffè viene macinato all'istante (proprio come avviene al Bar), dunque non subisce ossidazioni e alterazioni di alcun tipo, come ad esempio il contatto con la plastica o l'alluminio delle capsule. La temperatura di erogazione è regolata elettronicamente e resa quindi costante durante tutta la fase di estrazione: impossibile avere un caffè bruciato o sotto estratto. La sua tecnologia smart di riscaldamento dei circuiti permette l'ottimizzazione dell'energia necessaria, riducendo drasticamente il consumo complessivo rispetto a una macchina tradizionale, risultando quindi una delle soluzioni più sostenibili sul mercato.

Viene utilizzata un'elevata quantità di caffè macinato (in media 9 grammi, contro circa 4,5/6 del vending tradizionale e 5,5/7 delle capsule): la bevanda ha così più corpo, maggiore intensità e migliore cremosità.

La macchina inoltre è dotata di un sistema di filtratura professionale, per mantenere la durezza dell'acqua sempre a livello ideale

### 2. Distributore di "sfizi" Sider Dispenser

Macchina elettromeccanica automatica per prodotti food in monoporzione, caratterizzata dalla semplicità d'uso e dai volumi compatti, con un'estetica sobria e un design minimale. Può gestire fino a 16 diverse referenze per un totale di circa 120 pezzi.

**N.B. entrambe le macchine funzionano solo con pagamenti digitali, carte di credito o bancomat**

## Bevande

1. Caffè premium, arabica 100%
2. Miscela di caffè premium, arabica 80% Robusta 20%
3. Latte in polvere top quality (*sarebbe disponibile anche il fresco, ma richiede una manutenzione costante della macchina, troppo onerosa*) anche per cappuccino o caffè/latte macchiato;
4. Decaffeinato liofilizzato

*A richiesta è possibile ampliare la gamma*



### **Complementi food**

Componibile a scelta, entro un numero massimo di 14 referenze iniziali da selezionare dal nostro listino.

Orientativamente :

- Biscotti (2 referenze)
- Dolcetti e croccanti di mandorla e pistacchio (2 referenze)
- Tortine e brioches (4 referenze)
- Praline, cioccolatini (3 referenze)
- Snack salati (3 referenze)

### **Corredo**

Incluso nel servizio un Kit di bicchierini in carta, palettine, set zuccheri

### **Caratteristiche dell'offerta**

#### **Rispetto per l'ambiente**

Bean to Cup: niente rifiuti (i fondi di caffè sono concime organico e si possono riutilizzare in molte modalità, anche non convenzionali e creative); corredo in carta: niente plastica\*. Inoltre, tutti i partner che contribuiscono al processo lavorano in modo sostenibile, POZ è particolarmente attenta questo tema.

*\* Unica eccezione gli incarti dei complementi food, compromesso necessario per evitare l'uso di conservanti e limitare lo spreco*

#### **Cura dei dettagli**

Estetica e design accurati, kit personalizzati POZ (vedi album foto)



## Gli Sfizi di POZ/1

### Ciocolata

BACI DI CHERASCO con nocciole del Piemonte IGP  
TARTUFI al cioccolato Fondente, cioccolato Bianco, Pistacchio  
CREMINI al Gianduia e Nocciola, Pistacchio  
GIANDUIOTTI Classico, Fondente, Pistacchio  
CIOCCOLATINO DI MODICA Fondente 75%  
CIOCCOLATINO DI MODICA Fondente con granella di Pistacchio

### Biscotti

BOLGHERUCCI biscotti artigianali di Bolgheri con nocciole e uvetta  
CAMPANELLE DI SICILIA con ripieno al Pistacchio  
CANESTRELLI GENOVESI al burro, classici, con nocciole del Piemonte IGP, integrali e al cacao  
MORBIDI AL CIOCCOLATO DI MODICA con mandorle tostate, cioccolato di Modica, miele e cannella  
COSICHINI con fichi secchi, caffè, uva sultanina, purea di albicocche, miele di Sicilia, liquore, cannella

### Tortine

CAPRESE MINI al cacao e al pistacchio  
CROSTATA DELLA NONNA all'albicocca, ai frutti di bosco e con crema al cacao  
CIAMBELLONE classico e al cacao

### Brioche in sfoglia

CANNOLO alla nocciola e alla vaniglia  
BASTONE con uvetta e albicocca  
BASTONE con crema vaniglia e gocce di cioccolato



## Gli Sfizi di POZ/2

### Dolcetti di mandorla e pistacchio

CROCCANTE MANDORLA al cioccolato fondente Extra Dark

CROCCANTE PISTACCHIO al cioccolato bianco

DOLCETTI DI MANDORLA di Avola IGP

RICCI DI PISTACCHIO di Bronte DOP e mandorla cruda di Avola IGP

ZUCCOTTI con mandorla e zuccata

### Snack salati artigianali

QUADRETTI con farina di grano biologico macinato a pietra, al Sesamo Bio, alla Curcuma, Carota e Lino Bio, al Papavero Bio

FOCACCIA GENOVESE artigianale all'olio EVO

CHIANCHETTE di semola di grano duro rimacinato al finocchietto



ALBUM FOTOGRAFICO/1

LINEA BUSINESS

Macchina per caffè LaRhea-V



Distributore di "sfizi"  
Side Dispenser LaRhea



ALBUM FOTOGRAFICO/2

LINEA BUSINESS



Pregiate miscele di caffè in grani



Tazzine in ceramica personalizzate



w w w . p o z . c o f f e e



ALBUM FOTOGRAFICO/3

LINEA BUSINESS

Scaldatazze professionale

Lavatazze tabletop UV ad alta temperatura



ALBUM FOTOGRAFICO/4

LINEA HOME



Macchina per caffè  
in cialde ESE  
Star Modula

BAG Cialde ESE da 8,2 grammi



w w w . p o z . c o f f e e

# ALBUM FOTOGRAFICO/5

# LINEA ACCESSORI

KIT Eco-disposable



BAG & CUP To Go





© Copyright BCE Business Coffee Experience  
All rights reserved

---

w w w . p o z . c o f f e e