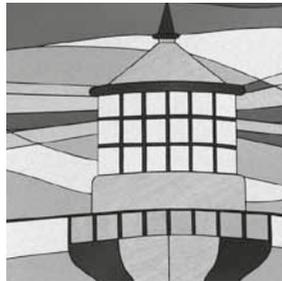




“ IL GUSTO
DI UNA
GRANDE
STORIA
ITALIANA ”







600 MILIONI DI “ESPRESSO” HAUSBRANDT IN UN ANNO E 20.000 CLIENTI IN TUTTO IL MONDO. APPASSIONATEVI AL GUSTO DI UNA GRANDE STORIA ITALIANA.

Guidata dal 1988 da Martino Zanetti, Hausbrandt ha condiviso con tutto il mondo il suo successo: quello di un'azienda che lavora sulle diverse espressioni del gusto, legandole fortemente al valore dell'italianità e dell'eccellenza. **Nel suo secolo di storia, Hausbrandt ha appassionato il nostro palato e conquistato i nostri occhi: continua a farlo oggi, ogni giorno.** Con le oltre 500 persone che collaborano al suo successo. Con più di 20.000 clienti tra ristoranti, caffetterie e bar. Con oltre 4.000 tonnellate di caffè tostato ogni anno e con 600 milioni di tazzine di Espresso servite in locali storici e prestigiosi. L'azienda ha saputo costruire così la sua solida presenza sul canale Ho.Re.Ca., proponendo una qualità superiore ed un servizio attento e articolato: una sinergia che nasce dal perfetto equilibrio tra esperienza artigianale e capacità industriale, tra passione e conoscenza di ciò che il gusto, il vero gusto, deve essere.

L'ECCELLENZA È UN VALORE CHE FA LA DIFFERENZA. NEL GUSTO, NELLO STILE, NELLA QUALITÀ.

Eccellenza è per noi la ricerca della perfezione, instancabile. La passione, infinita. E' quel legame, particolare e indissolubile, che fa dialogare ogni giorno, in ogni nostro prodotto, tradizione e modernità. E' una filosofia che non si spiega, si assapora: nella tazzina perfetta e nelle novità che ci sorprendono, ancora una volta, in ogni stagione. E' una poesia del gusto, quella che ricerchiamo in Hausbrandt. Ogni giorno, da un secolo.



LA STORIA, L'INNOVAZIONE, IL PIACERE DI UNO STRAORDINARIO CAFFÈ ITALIANO

Nasce dalla passione per l'eccellenza. Si ritrova nel rigore con cui si seleziona la materia prima. Si esprime nella vastità della scelta, in quel saper modulare per i nostri sensi tutte le infinite espressioni del caffè. Hausbrandt è il classico, per eccellenza: il caffè così buono da diventare la nostra tazzina preferita, per sempre. E' un'eccellenza che ha fatto storia, come raccontano, ogni giorno al nostro palato, le migliori miscele 100% Arabica, da Gourmet a Gourmet Columbus. Ma è anche un'eccellenza che ci fa assaporare il piacere dell'innovazione: lo dimostra Hausbrandt Espresso, il nuovo sistema brevettato che propone, nel formato in capsula, anche i migliori caffè monorigine. **Immaginate un viaggio sensoriale che vi porti a conoscere i caffè di tutto il mondo...**

Ora, gustatevi il vostro Hausbrandt.



“ LE IMPRESE NASCONO DA UN'IDEA CHE SI RIVELA VINCENTE QUANDO È COSTANTEMENTE ALIMENTATA DALLA PASSIONE ”

Martino Zanetti

PARTNERSHIP STRATEGICHE.

L'attenzione e la volontà di Hausbrandt di offrire al mondo Ho.Re.Ca. un'alternativa basata sulla qualità e la differenziazione dai competitor, ha spinto l'azienda a stringere importanti e affidabili partnership. Manifesto di questa attitudine è la collaborazione decennale con l'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani e con Castalimenti. Dal 2002 Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A. aderisce ad Intrapresa: Collezione Guggenheim di Venezia. La stretta partnership che in questi anni ha legato l'azienda e la Fondazione ha permesso la realizzazione di attività continuative con la più importante realtà museale europea e statunitense. Il particolare sodalizio che da sempre lega Hausbrandt al mondo dell'arte è rappresentato dalla partnership d'eccezione con il Teatro La Fenice, un connubio all'insegna dell'italianità, del gusto per le belle cose, dell'armonia e del senso del piacere.



L'ANTICA BIRRA THERESIANER.
IL VINO DELLE CANTINE
CASE BIANCHE. LO SAPEVATE CHE ANCHE
QUESTE STORIE DI GUSTO NASCONO DALLA
NOSTRA PASSIONE PER L'ECCELLENZA?

Solo da una grande storia possono nascere grandi novità. Lo dimostra **Theresianer**, un marchio che è da sempre portavoce della qualità italiana nel mondo della birra: un marchio "antico", che risale al lontano 1766 e che 10 anni fa è entrato a far parte del mondo Hausbrandt per recuperare e continuare la tradizione birraria austriaca presente a Trieste da più di duecento anni. La qualità Theresianer è dimostrata nella sua birra che nasce storicamente dalle mani di mastri birrai e nella scelta dei suoi nuovi, originali formati. 0.75 l, lo stesso formato della classica bottiglia di vino che permette di introdurre la birra italiana di qualità in un nuovo canale di mercato, finora riservato quasi esclusivamente al mondo doc. E il formato 0,33: il modo più pratico per fare della birra la migliore risposta dissetante, in viaggio, a casa, in pausa. Theresianer ha un gusto internazionale: **il suo nome significa "birra, la migliore birra", in tutto il mondo.** Lei che ha partecipato ai migliori concorsi del settore, che ha vinto medaglie d'oro e d'argento, che ha conquistato tutti perché è semplicemente indimenticabile.



I PREMI THERESIANER

2012



Theresianer Birra D'inverno
WBC 2012
gold medal



Theresianer Strong Ale
WBC 2012
silver medal



Theresianer Wit 0.75 l
WBC 2012
silver medal



Theresianer Wit 0.75 l
International Beer Challenge
gold medal



Theresianer Premium Pils
International Beer Challenge
bronze medal

2011



Theresianer Bock
WBC 2011
gold medal



Theresianer Birra D'inverno
WBC 2011
gold medal



Theresianer Premium Pils 0.75 l
WBC 2011
bronze medal



Theresianer Wit 0.75 l
WBC 2011
silver medal



Theresianer Premium Pils
WBC 2011
silver medal



Theresianer Pale Ale
WBC 2011
silver medal



Theresianer Vienna
WBC 2011
silver medal



Theresianer Strong Ale
WBC 2011
silver medal



Theresianer Wit 0.75 l
DLG 2011
gold medal



Theresianer Bock 0.75 l
DLG 2011
silver medal

2010



Theresianer Vienna
WBC 2010
gold medal



Theresianer Premium Pils
WBC 2010
silver medal



Theresianer Premium Lager
WBC 2010
silver medal



Theresianer Strong Ale
WBC 2010
silver medal



Theresianer Premium Pils
DLG 2010
silver medal





TENUTA COL SANDAGO

Martino Zanetti



CASE BIANCHE

IL VINO DELLE CANTINE CASE BIANCHE.

Le cantine di Case Bianche e la Tenuta di Col Sandago, frutto della grande passione di Martino Zanetti per questa terra generosa e amabile, nascono qui, fra Conegliano e Valdobbiadene, nel cuore della zona DOCG del Prosecco. Qui il vino si fa con amore e rispetto dei tempi, scegliendo le migliori uve e unendo l'impegno di tecnici professionisti all'utilizzo di moderni sistemi enologici.

La Tenuta Col Sandago abbraccia i migliori vigneti di Martino Zanetti e si estende sull'omonima collina, tra Susegana e Pieve di Soligo.

In questa zona molteplici fattori contribuiscono alla realizzazione di vini strutturati e di forte carattere. Grazie ai terreni, composti in prevalenza da argille calcaree, alla protezione offerta dalle prealpi trevigiane, all'ottimale esposizione e all'altitudine compresa tra i 250 e i 300 metri, si creano a Col Sandago le condizioni microclimatiche favorevoli alle viti e in particolare al Wildbacher, vitigno a bacca rossa originario della Stiria, il "gioiello" della Tenuta.

La Cantina dell'Azienda vinicola Case Bianche, nel Comune di Susegana, è una struttura d'avanguardia che permette di raggiungere standard di qualità ancora più elevati.

Dotata di attrezzature assolutamente innovative, la cantina eleva notevolmente la capacità produttiva dell'azienda, che comprende vini spumanti, frizzanti e tranquilli.

Il gusto di Case Bianche e Tenuta Col Sandago è così, in ogni sua espressione: un valore legato esclusivamente alla parola "eccellenza".



"...Avevo io la proprietà di quel vero e proprio cuore viticolo c'ha nome Col Sandago, non avrei dubbio alcuno. Spianterei tutte, ma proprio tutte, le viti di prosecco, merlot, cabernet sauvignon, quant'altre e lascerei – per una sua mostruosa eccellenza – la vite del Wildbacher. Di ciò – del possesso di questo cuore – Le confesso: ho per Lei massima invidia..." "..."
Il Wildbacher dà – a Col sandago ripeto e sottolineo – oltre che uve ottime, più che ottime, eccelsa, l'anima..."

"Il vitigno detto wildbacher è uno di quei pochi, pochissimi, nati in terre straniere ad aver trovato un luogo, così elettivo – Col Sandago – da poterne uscire..."

Luigi Veronelli, 2001



DOVE SIAMO



SUSEGANA
NERVESA DELLA
BATTAGLIA

LA ZONA DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG

La Tenuta Col Sandago rientra nella zona D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene, una fascia collinare nel comune di Susegana, nella prestigiosa marca Trevigiana. La composizione chimico-fisica di queste ricche colline, che il tempo ha disegnato ad anfiteatro, dona alle uve i profumi e i sapori caratteristici che fanno della Marca Trevigiana una delle zone vinicole più famose ed importanti del mondo. Sede non solo di vini eccellenti, la Marca Trevigiana è sinonimo anche di un'ottima cucina, di storia, di quiete e di relax: un quadro raffinato di profumi e sapori da godere immersi nello splendido verde collinare, tra l'arte e la cultura di un popolo antico e lavoratore.



HAUSBRANDT.
NERVESA DELLA BATTAGLIA



CASE BIANCHE.
SUSEGANA



HAUSBRANDT. IL CAFFÈ ITALIANO NEI MIGLIORI LUOGHI DEL MONDO

MUSEO GUGGENHEIM - VENEZIA
TEATRO BOLSHOI - MOSCA
CREMLINO - MOSCA
GALLERIA DEGLI UFFIZI - FIRENZE
CAFFÈ GIUBBE ROSSE - FIRENZE
PALAZZO CHIGI - ROMA
CAMPIDOGLIO - ROMA
ANTICA CAFFETTERIA DEGLI SPECCHI - ROMA
GELATERIA AL TODARO - VENEZIA
BAR MADONNINA - MILANO
FABIOS - VIENNA
HOTEL SHERATON - TEL AVIV
CENTRO VELA OLIMPICO - QINGDAO
PASTICCERIA MARCHINI - VENEZIA
MAGAZZINI GUM - MOSCA
AEROPORTO MONACO DI BAVIERA
AEROPORTO VENEZIA
AEROPORTO ROMA FIUMICINO

PARADISE ISLAND RESORT - MALDIVE
AUTODROMO FORMULA 1 - MONZA
FORTE VILLAGE RESORT - SARDEGNA
CA' REZZONICO - VENEZIA
PASTICCERIA VENETO - BRESCIA
MUSEO CA' PESARO - VENEZIA
CAFFETTERIA CULTO - ABU DHABI
PALAZZO DUCALE - VENEZIA
TEATRO LA FENICE - VENEZIA
MUSEO NAZIONALE DELLE ARTI DEL XXI
SEC. - ROMA
TEATRO OPERA - ROMA
CAFFÈ MELETTI - ASCOLI PICENO
MUSEO CORRER - VENEZIA
DI PALO'S FINE FOOD - NEW YORK
SALUMERIA ROSI - NEW YORK
PUBLIC - ATENE

OFFICIAL PARTNERS



Intrapresa
Collezione
Guggenheim





SELECTED TEA SINCE 1823

PASSIONE PER IL TÈ DA QUASI 200 ANNI.

I tè Ronnefeldt provengono dalle piantagioni più pregiate in Sri Lanka, Darjeeling, Assam, Giappone e Cina.

Accuratezza nella raccolta, nel trattamento, nella conservazione e nella preparazione, Ronnefeldt è sinonimo di produzione ortodossa del tè: lavorazione e sensibilità artigianali, esperienza e limitato uso delle macchine.

Le foglie del tè raccolte a mano dalla pianta nei migliori periodi dell'anno vengono lavorate con cura e riguardo.

Perfezione: ogni tazza di tè Ronnefeldt ha un suo colore ed un suo carattere particolare che la rendono un'esperienza sensoriale.

L'arte di miscelare il tè dal 1823.

Hausbrandt è importatore e distributore esclusivo per l'Italia



“ PASSIONE
PER L'ECCELLENZA. ”



Via Foscarini, 52 - Nervesa della Battaglia (TV)
tel +39 0422 8891 - fax +39 0422 889260
www.hausbrandt.com - www.theresianer.com

via Barriera 41 - Susegana (TV)
tel +39 0438 64468 - fax +39 0438 453871
www.colsandago.com - www.casebianche.it



Azienda con Sistema di Gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2008 – Certificato CSQA n. 22860 e con
Sistema di Gestione Ambientale UNI EN ISO 14001:2004 – Certificato CSQA n. 22859