



CAFFÈ NATIVO



CAFFÈ NATIVO BAR

Miscela di caffè 100% Arabica centroamericani, provenienti da agricoltura biologica certificata da CCPB e da Fairtrade per il commercio equo-solidale. Gusto aromatico, corpo leggero. Contenuto di caffeina basso. Indicato per chi sceglie un'alimentazione biologica e vegetariana. Abbinamenti favorevoli: cucina dagli aromi leggeri e delicati.

CAFFÈ NATIVO BAR

Blend of 100% Arabica coffees from Central America grown under organic farming methods certified by CCPB and Fairtrade. Aromatic taste, light body. Low caffeine content. Suitable for people choosing an organic and vegetarian diet. Suggested with: fine and delicate aroma dishes.

CAFFÈ NATIVO BAR

100% Arabica-Kaffeemischung aus Mittelamerika aus biologischem Anbau. Diese Mischung besitzt die Bestätigung CCPB und Fairtrade für SOLIDARISCHEN und FAIREM Handel. Aromatischer Geschmack, leichter Körper. Niedriger Koffeingehalt. Für all diejenigen, die eine biologische und vegetarische Ernährung bevorzugen. Passend zu: Küche mit leichten und feinen Aromen.

CAFFÈ NATIVO DECAFFEINATO

Contenuto di caffeina inferiore allo 0.1% verificata su ogni lotto di produzione. L'estrazione della caffeina avviene con il sistema naturale a mezzo di CO². Indicato per chi sceglie la cucina naturale e biologica e per chi vuole rinunciare la caffeina.

CAFFÈ NATIVO DECAFFEINATED

Caffeine content less than 0.1% verified on each production batch. The decaffeination process is carried out using CO². Ideal for those choosing a natural and organic diet and for people who want to give up caffeine.

NATIVO KOFFEINFREIER KAFFEE

Koffeingehalt unter 0,1% kontrolliert für jedes Produktionslos. Die Entkoffeinierung erfolgt mit einem natürlichen Verfahren auf der Basis von CO². Für all diejenigen, die eine natürliche und biologische Küche bevorzugen, und diejenigen, die auf Koffein verzichten möchten.



Il marchio indipendente FAIRTRADE garantisce che il prodotto è stato certificato secondo gli Standard Internazionali Fairtrade del commercio equo. Tramite l'acquisto di prodotti certificati FAIRTRADE si sostiene il miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro dei produttori nei paesi in via di sviluppo e si favorisce la protezione dell'ambiente.

The FAIRTRADE certification mark is your independent guarantee that this product has been certified in accordance with International Fairtrade Standards. The purchase of products carrying the FAIRTRADE certification mark enables the improvement of working and living conditions of producers in developing countries and encourages environmental protection.



CCPB è un organismo di controllo autorizzato con D.M. MIRAAF no. 9697172 del 18/12/96 in applicazione del Reg. CEE 2092/91.

CCPB is an authorized certification body for the conformity assessment in compliance with EU Reg. 834/2007 (organic method).



NATIVO MOKA
Macinato - Ground
Gemahlen 250g



NATIVO FRESCO
Grano - Coffee bean
Kaffeebohnen 250g



NATIVO MOKA
Macinato - Ground
Gemahlen 250g



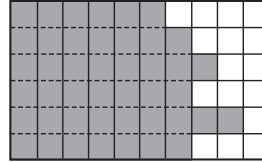
NATIVO DECAFFEINATO
Macinato - Ground
Gemahlen 250g

Ottobre | October | Oktober 2015

CAFFÈ NATIVO



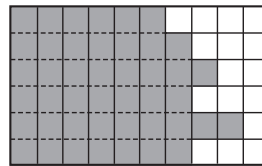
Caratteristiche in assaggio
LATTINE 250g
Characteristics of taste
TINS 250g
Geschmackseigenschaften
DOSEN 250g



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Crema | Cream | Crema
Corpo | Body | Körper
Aroma | Aroma | Aroma
Dolcezza | Mild | Mild
Naturale | Natural | Naturbelassen
Permanenza | Persistence | Nachgeschmack

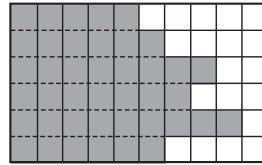
Caratteristiche in assaggio
PACCHETTO 250g
Characteristics of taste
PACKET 250g
Geschmackseigenschaften
PAKET 250g



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Crema | Cream | Crema
Corpo | Body | Körper
Aroma | Aroma | Aroma
Dolcezza | Mild | Mild
Naturale | Natural | Naturbelassen
Permanenza | Persistence | Nachgeschmack

Caratteristiche in assaggio
DECAFFEINATO
Characteristics of taste
DECAFFEINATED
Geschmackseigenschaften
KOFFEINFREIER KAFFEE



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Crema | Cream | Crema
Corpo | Body | Körper
Aroma | Aroma | Aroma
Dolcezza | Mild | Mild
Naturale | Natural | Naturbelassen
Permanenza | Persistence | Nachgeschmack

Garanzie di produzione
Production guarantees
Produktionsgarantien



Tostatura separata
Separate roasting
Separate Röstung



Preassaggio
Pre-tasting
Vorkostprobe



Caffeina verificata
Verified caffeine
Geprüfter Koffeingehalt



Tostatura lenta
Slow roasting
Langsame Röstung

Preparazione del prodotto
Product preparation
Produktzubereitung



Moka: non pressare
Moka: do not press
Moka: nicht drücken



Filtro: non pressare
Filter: do not press
Filter: nicht drücken



Espresso casa: pressare
Espresso home: press
Espresso Haus: drücken

Codice Code Code	Prodotto Product Produkt	Confezione Packet Verpackung	Peso Weight Gewicht	Tipologia Type Sorte	Termo/CT Thermo/CT		Cartone Cardboard Karton		Europallet Europallet		Codice Ean Ean Code
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3305	NATIVO Fresco	Lattina Tin Dose	250g	Grano Coffee bean Kaffeebohnen	-	-	12	4,64	12x10x5=600	232	
3307	NATIVO Moka	Lattina Tin Dose	250g	Macinato Ground Gemahlen	-	-	12	4,64	12x10x5=600	232	8009360482046
3310	NATIVO Moka	Pacchetto Packet Paket	250g	Macinato Ground Gemahlen	20	5,30	60	16	20x10x6=1200	318	8009360001384
3320	NATIVO Decaffeinato	Lattina Tin Dose	250g	Macinato Ground Gemahlen	-	-	12	4,64	12x10x5=600	232	8009360080044