

ESPRESSO BAR





ESPRESSO

DI PIANTAGIONE





ESPRESSO ITALIANO

CSC® CAFFÈ SPECIALI CERTIFICATI

ESPRESSO ITALIANO CSC®

Miscela di caffè selezionati in grano composta da caffè Arabica certificati CSC® di origine Brasiliana e Centro-americana. Gusto morbido e vellutato con retrogusto cioccolato ad alta permanenza. Contenuto di caffeina molto basso. Indicato per l'uso in caffetteria, pasticceria, ristorazione di alta qualità. Adatto per caffè espresso, cappuccino, preparazioni speciali. Abbinamenti favorevoli: cucina dagli aromi leggeri e delicati.

ESPRESSO ITALIANO CSC®

Blend of selected Arabica coffees coming from Brazil and Central America, certified by CSC®. Soft and velvety taste with a persistent chocolaty aftertaste. Very low caffeine content. Recommended for use in cafés, pastry-shops and high quality catering. Suitable for espresso coffee, cappuccinos and special concoctions. It goes well with lightly-flavoured and delicate dishes.

ESPRESSO ITALIANO CSC®

Ausgewählte Bohnenkaffeemischung aus Arabicakaffees mit CSC®-Zertifizierung. Ausgewählte und zertifizierte Kaffees aus Brasilien und Mittelamerika. Weicher und samtiger Geschmack mit lang anhaltendem schokoladigem Nachgeschmack. Sehr geringer Koffeingehalt. Für eine Verwendung in Cafés, Konditoreien, Qualitätsrestaurants. Geeignet für Espresso, Cappuccino, Spezialzubereitungen. Passend zu: Küche mit leichten und feinen Aromen.

1000g grano | 1000g Coffee bean | 1000g Kaffeebohnen



BEST COFFEES FOR ESPRESSO

Bollino CSC.
La filosofia della qualità a tutela di un prodotto speciale.

CSC label.
The philosophy of quality to protect a special product.

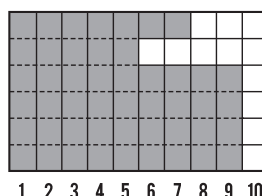




ESPRESSO ITALIANO

CSC® CAFFÈ SPECIALI CERTIFICATI

Caratteristiche in assaggio Characteristics of taste Geschmackseigenschaften



Crema | Cream | Crema
Corpo | Body | Körper
Aroma | Aroma | Aroma
Dolcezza | Sweetness | Mild
Fruttato | Fruity | Fruchtig
Permanenza | Persistence | Nachgeschmack

Garanzie di produzione Production guarantees Produktionsgarantien



Tostatura separata
Separate roasting
Separate Röstung



Selezione ottica bi-cromatica
Bi-chromatic colour sorting
Dichromatische optische
Auslese



Preassaggio
Pre-tasting
Vorkostprobe



Tostatura lenta
Slow roasting
Langsame Röstung

Preparazione del prodotto Product preparation Produktzubereitung



Espresso Bar: pressare
Espresso Bar: press
Espresso Bar: drücken

Codice Code	Prodotto Product	Confezione Packet	Peso Weight	Tipologia Type	Termo/CT Thermo/CT	Cartone Cardboard	Europallet Europallet	Europallet L. Europallet G.	Codice Ean Ean Code
					Pz. Kg	Pz. Kg	Pz.	Kg	
3005	Espresso Italiano CSC®	Sacchetto poliacoppiato Multi-film bag Verbundbeutel	1000g	Grano Coffee bean Kaffeebohnen	6 6,36	12 12,72	6x12x5=360	381,60	8009360010119



ESPRESSO ITALIANO

CSC® CAFFÈ SPECIALI CERTIFICATI

ESPRESSO ITALIANO CSC®

Miscela di caffè selezionati in grano composta da caffè Arabica certificati CSC® di origine Brasiliana e Centro-americana. Gusto morbido e vellutato con retrogusto cioccolatato ad alta permanenza. Contenuto di caffeina molto basso.

Indicato per l'uso in caffetteria, pasticceria, ristorazione di alta qualità. Adatto per caffè espresso, cappuccino, preparazioni speciali.

Abbinamenti favorevoli: cucina dagli aromi leggeri e delicati.

ESPRESSO ITALIANO CSC®

Blend of selected Arabica coffees coming from Brazil and Central America, certified by CSC®. Soft and velvety taste with a persistent chocolate aftertaste. Very low caffeine content. Suitable for home espresso, mocha percolator and filter coffee (American preparation), thanks to its universal grinding suitable for all kind of preparation. Suggested with: fine and delicate aroma dishes.

ESPRESSO ITALIANO CSC®

Erlesene Mahlkaffeemischung CSC®- aus zertifizierten Arabica-Kaffeessorten. Erlesene und zertifizierte Kaffeessorten aus Brasilien und Mittelamerika. Weicher und samtiger Geschmack mit lang anhaltendem schokoladig Nachgeschmack. Mit sehr niedrigem Koffeingehalt.

Geeignet für den Espresso zu Hause, den Espressokocher und die Filterzubereitung (amerikanisch) dank der Universalmahlung, die alle Zubereitungsarten zulässt. Passend zu: Küche mit leichten und feinen Aromen.

COD. 3651 250g macinato | 250g ground | 250g gemahlen



BEST COFFEES FOR ESPRESSO

Bollino CSC
La filosofia della
qualità a tutela
di un prodotto
speciale.

CSC label
The philosophy
of quality
to protect a
special product.

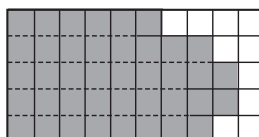




ESPRESSO ITALIANO

CSC® CAFFÉ SPECIALI CERTIFICATI

Caratteristiche in assaggio Characteristics of taste Geschmackseigenschaften



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Crema | Cream | Crema
Corpo | Body | Körper
Aroma | Aroma | Aroma
Dolcezza | Sweetness | Mild
Permanenza | Persistence | Nachgeschmack

Garanzie di produzione Production guarantees Produktionsgarantien



Tostatura separata
Separate roasting
Separate Röstung



Selezione ottica bi-cromatica
Bi-chromatic colour sorting
Dichromatische optische
Auslese



Preassaggio
Pre-tasting
Vorkostprobe



Tostatura lenta
Slow roasting
Langsame Röstung

Preparazione del prodotto Product preparation Produktzubereitung



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

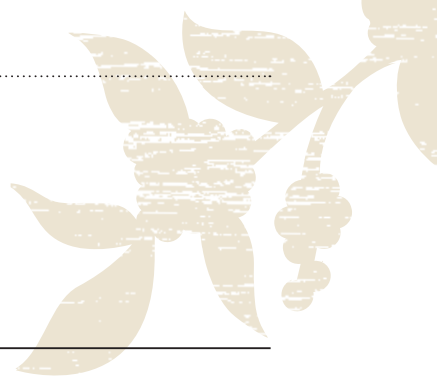


Espresso casa: pressare
Espresso home: press
Espresso Haus: drücken



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

Codice Code Kode	Prodotto Product Produkt	Confezione Packet Verpackung	Peso Weight Gewicht	Tipologia Type Sorte	Termo/CT Thermo/CT Thermo/CT		Cartone Cardboard Karton		Europallet Europallet Europallet		Codice Ean Ean Code Ean Kode
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3651	Espresso Italiano CSC	Lattina Tin Dose	250g	Macinato Ground Gemahlen	-	-	12	4,64	12x10x5=600	232	8009360119041



Cod. 4705
Tazzina.



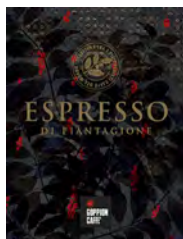
Cod. 4706
Tazzone.



Cod. 2001
Campana da macinino
personalizzata.



Cod. PN2022
Pannello decorativo.
Misure: 70 x 100 cm



Cod. DB1003
Targa da esterno.
Misure: 30 x 40 cm



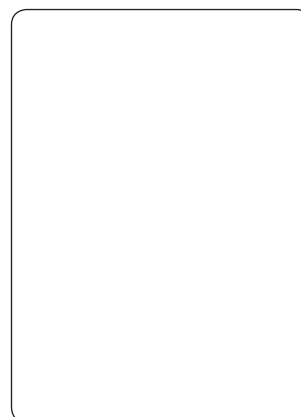
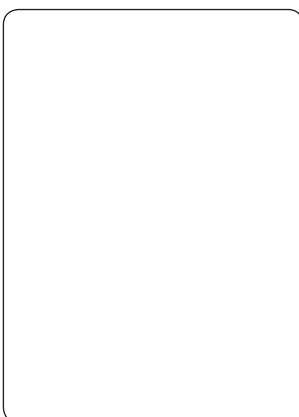
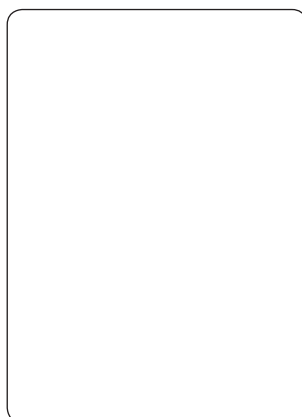
Cod. PN2008
Visual.
Misure: 25 x 70 cm



Cod. 3552
Shopper con prodotti



Cod. DEP0047
Peghevole CSC a tre ante.
Misure: 16 x 24 cm





J_AB_LM_O®

MISCELA DI
CAFFÈ ARABICA SELEZIONATI



J_AB_LM_O®

MISCELA DI CAFFÈ ARABICA
SELEZIONATI

*Un unico sorso
dal gusto inconfondibile...
e inizia il mio viaggio.*

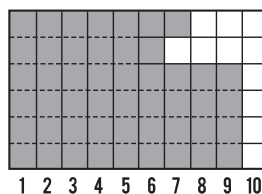




J.B.M.₀



Caratteristiche in assaggio
Characteristics of taste
Geschmackseigenschaften



Crema | Cream | Crema
Corpo | Body | Körper
Aroma | Aroma | Aroma
Dolcezza | Sweetness | Mild
Fiorito | Flowery | Blumig
Permanenza | Persistence | Nachgeschmack

Garanzie di produzione
Production guarantees
Produktionsgarantien



Tostatura separata
Separate roasting
Separate Röstung



Selezione ottica bi-cromatica
Bi-chromatic colour sorting
Dichromatische optische
Auslese



Preassaggio
Pre-tasting
Vorkostprobe



Tostatura lenta
Slow roasting
Langsame Röstung

Preparazione del prodotto
Product preparation
Produktzubereitung



Espresso Bar: pressare
Espresso Bar: press
Espresso Bar: drücken

Codice Code Kode	Prodotto Product Produkt	Confezione Packet Verpackung	Peso Weight Gewicht	Tipologia Type Sorte	Termo/CT Thermo/CT Thermo/CT	Cartone Cardboard Karton	Europallet Europallet Europallet	Europallet L. Europallet G. Europallet G.	Codice Ean Ean Code Ean Kode
					Pz. Kg	Pz. Kg	Pz.	Kg	
3001	J.B.M.	Sacchetto poliaccoppiato Multi-film bag Verbundbeutel	1000g	Grano Coffee bean Kaffeebohnen	6 6,36	12 12,72	360	381,60	8009360000110



J_AB_LM_o

J_AB_LM_o

Miscela composta al 100% di selezionati caffè Arabica provenienti dal centro e sud America, tra i quali spiccano le fragranze di vaniglia, cacao, mandorla e persino un piacevole profumo di tabacco, tipiche del caffè proveniente dal Blue Mountain, una regione della Jamaica dove il tramonto si tinge di azzurro e dove si coltiva la qualità di Arabica più pregiata al mondo. L'acidità aromatica tendente al dolce -di questi chicchi- conferisce alla miscela JBM un aroma intenso di elegante finezza e un gusto avvolgente. Abbinamenti favorevoli: cucina dagli aromi leggeri e delicati.

J_AB_LM_o

Blend made of 100% selected Arabica coffees coming from Central and South America, among which stand out the vanilla, cocoa and almond flavours, as well as a pleasant tobacco aroma. These fragrances are typical of the coffee coming from the Blue Mountains, a region of Jamaica where the sunset has light blue shades and the finest Arabica coffee in the world are cultivated. The sweetish aromatic acidity of these coffee beans gives to the JBM blend an intense aroma with sophisticated delicacy and rounded taste. Suggested with: fine and delicate aroma dishes.

COD. 3653 250g macinato | 250g ground | 250g gemahlen

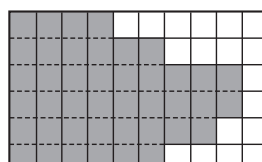




J.B.M.₀



Caratteristiche in assaggio
Characteristics of taste



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Crema | Cream
Corpo | Body
Aroma | Aroma
Dolcezza | Sweetness
Cioccolato | Chocolate
Permanenza | Persistence

Garanzie di produzione
Production guarantees



Tostatura separata
Separate roasting



Preassaggio
Pre-tasting

Preparazione del prodotto
Product preparation



Moka: non pressare
Moka: do not press

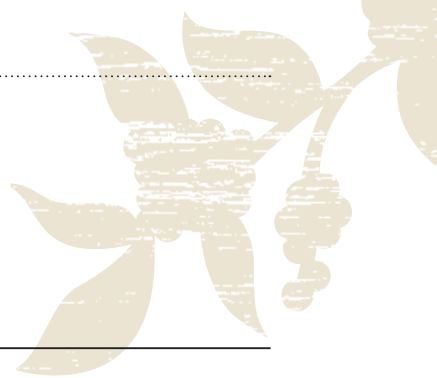


Filtro: non pressare
Filter: do not press



Espresso casa: pressare
Espresso home: press

Codice Code	Prodotto Product	Confezione Packet	Peso Weight	Tipologia Type	Termo/CT Thermo/CT		Cartone Cardboard		Europallet Europallet	Europallet L. Europallet G.	Codice Ean Ean Code
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3653	J.B.M.	Lattina Tin	250g	Macinato Ground Gemahlen	-	-	12	4,64	12x10x5=600	232	8009360209049



Cod. 4705
Tazzina.



Cod. 4706
Tazzone.



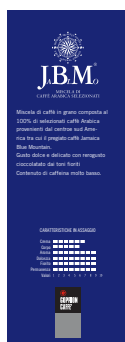
Cod. 2003
Campana da macinino
personalizzata.



Cod. PN2020
Pannello decorativo.
Misure: 70 x 100 cm



Cod. DB1001
Targa da esterno.
Misure: 30 x 40 cm



Cod. PN2010
Visual.
Misure: 25 x 70 cm



Cod. 3554
Shopper con prodotti



Cod. DEP0048
Pieghevole JBM a tre ante.
Misure: 16 x 24 cm



DEP. 0045
Folder JBM.
Misure: 11 x 14 cm

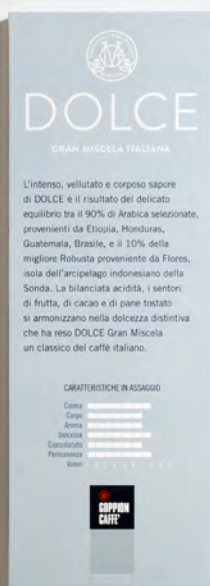
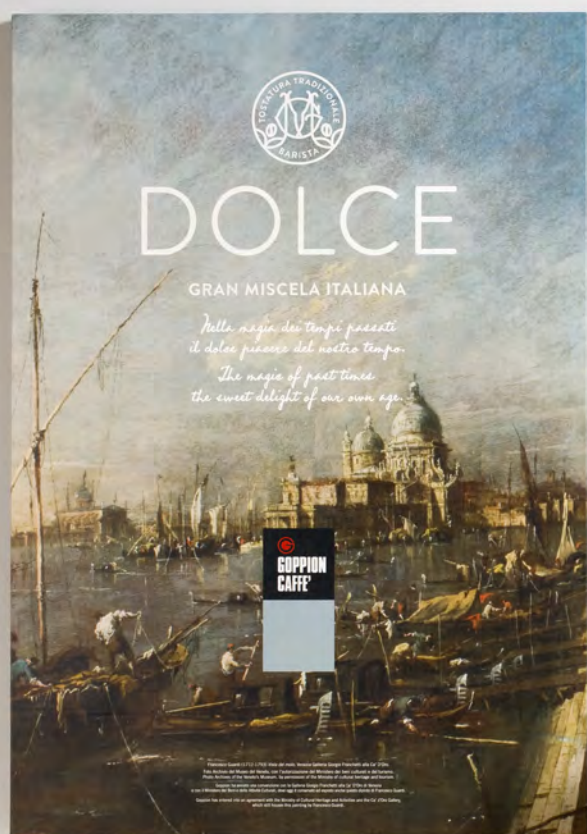


Cod. 3000
Latta da 3 kg.



DOLCE

GRAN MISCELA ITALIANA





DOLCE

GRAN MISCELA ITALIANA

Questa miscela è la prima prodotta dalla nostra Azienda, fin dall'inizio della nostra attività di torrefattori nel 1948.

Da allora ha sempre portato il nome di Gran Miscela Dolce, ma le esperienze più recenti soprattutto all'estero, ci hanno indicato come chi la apprezza la ricorda semplicemente con il nome 'DOLCE'. Con questo incarto, a partire dal 2016, il suo nome sarà questo e servirà a dare maggiore enfasi e giustezza a quella che è la sua caratteristica più distinta: la dolcezza.

I caffè che compongono questa miscela, del tipo Arabica nella misura del 90%, vengono dall'Etiopia, Brasile, Guatemala, Honduras; mentre il rimanente 10%, del tipo Robusta, lo abbiamo scelto a Flores, nell'arcipelago delle Isole Sonda, immerse tra l'Oceano Indiano e l'Oceano Pacifico, dove cresce anche uno dei migliori caffè Robusta del Mondo.

Il suo nome evoca la contaminazione con i fiori bellissimi che crescono in quelle terre.

Il risultato finale è un gusto intenso, vellutato mentre il corpo risulta pieno. La lieve acidità è equilibrata e regala alla tazza un bilanciamento perfetto.

Lascia posto ad un retrogusto gradevole con sentori di cacao e di frutta amara la cui permanenza si prolunga con note di cioccolato al latte e con la fragranza del pane tostato.

This blend was the first ever to be produced by our company, and has been going strong since we founded our coffee roasting business in 1948.

It has always had the name Gran Miscela Dolce, but recently our experiences, especially abroad, have shown that those who appreciate it simply remember it as 'DOLCE', i.e. sweet.

From 2016, with this packaging, this has become its name, to emphasise and better define its most distinguishing feature: sweetness.

The coffees that make up this blend, 90% of which are Arabica, come from Ethiopia, Brazil, Guatemala, and Honduras; while the remaining 10% is Robusta, selected in Flores in the Sunda Islands, an archipelago that lies between the Indian and the Pacific Oceans.

The very best Robusta coffee in the world is grown there. Its name brings to mind contamination with the exquisite flowers that grow in those lands.

The final result is an intense taste, velvety, with a full body. The slight acidity is balanced and thus offers the cup of coffee perfect balance.

It gives way to a pleasant aftertaste with hints of cocoa and bitter fruit, the persistence of which lengthens with notes of milk chocolate and with the fragrance of toasted bread.

Diese Mischung ist die erste Mischung unserer Rösterei und wird von uns seit der Gründung unseres Unternehmens im Jahr 1948 hergestellt. Seit damals trägt die Mischung den Namen "Gran Miscela Dolce", aber die Erfahrungen, die wir in letzter Zeit vor allem im Ausland gemacht haben, zeigen, dass unsere Kunden die Mischung ganz einfach als "DOLCE" kennen und schätzen.

Ab 2016 und mit dieser Verpackung ist das deshalb der Name der Mischung, auch um ihre herausragende Eigenschaft zu unterstreichen: die Milde.

Der Arabica-Kaffee, der mit einem Anteil von 90% in der Mischung vertreten ist, kommt aus Äthiopien, Brasilien, Guatemala und Honduras. Der Robusta-Kaffee, der die restlichen 10% der Mischung ausmacht, kommt dagegen von der Insel Flores, die zu den Sundainseln gehört, die zwischen dem Indischen Ozean und dem Pazifischen Ozean liegen und auf denen einer der besten Robusta-Kaffees der Welt wächst. Der Name der Insel inspiriert sich an den wunderschönen Blumen, die dort wachsen.

Das Ergebnis ist ein Kaffee mit intensivem, samtigem Aroma und vollem Körper. Die leichte Säure ist ausgewogen und verleiht dem Kaffee einen perfekt abgerundeten Geschmack. Im Abgang weist der Kaffee eine angenehme Note Kakao und bitterer Früchte auf, um dann mit einer Nuance Milschokolade und einer leicht röstigen Note auszuklingen.

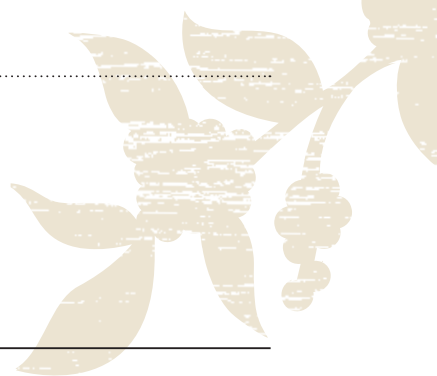
1000g grano | 1000g coffee bean | 1000g Kaffeebohnen



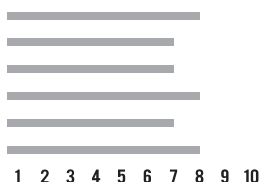


DOLCE

GRAN MISCELA ITALIANA



Caratteristiche in assaggio Characteristics of taste Geschmackseigenschaften



Crema | Cream | Crema
Corpo | Body | Körper
Aroma | Aroma | Aroma
Dolcezza | Mild | Mild
Cioccolato | Chocolate | Schokoladengeschmack
Permanenza | Persistence | Nachgeschmack

Garanzie di produzione Production guarantees Produktionsgarantien



Preassaggio
Pre-tasting
Vorkostprobe



Tostatura separata
Separate roasting
Separate Röstung



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

Codice Code Kode	Prodotto Product Produkt	Confezione Packet Verpackung	Peso Weight Gewicht	Tipologia Type Sorte	Termo/CT Thermo/CT Thermo/CT	Cartone Cardboard Karton	Europallet Europallet Europallet	Europallet L. Europallet G. Europallet G.	Codice Ean Ean Code Ean Code
					Pz. Kg	Pz. Kg	Pz.	Kg	
3010	DOLCE	Sacchetto poliaccoppiato Multi-film bag Verbundbeutel	1000g	Grano Coffee bean Kaffeebohnen	6 6,36	12 12,72	6x12x5=360	381,60	8009360020118



DOLCE

GRAN MISCELA ITALIANA

Questa miscela è la prima prodotta dalla nostra Azienda, fin dall'inizio della nostra attività di torrefattori nel 1948.

Da allora ha sempre portato il nome di Gran Miscela Dolce, ma le esperienze più recenti soprattutto all'estero, ci hanno indicato come chi la apprezza la ricorda semplicemente con il nome 'DOLCE'. Con questo incarto, a partire dal 2016, il suo nome sarà questo e servirà a dare maggiore enfasi e giustezza a quella che è la sua caratteristica più distinta: la dolcezza.

I caffè che compongono questa miscela, del tipo Arabica nella misura del 90%, vengono dall'Etiopia, Brasile, Guatemala, Honduras; mentre il rimanente 10%, del tipo Robusta, lo abbiamo scelto a Flores, nell'arcipelago delle Isole Sonda, immerse tra l'Oceano Indiano e l'Oceano Pacifico, dove cresce anche uno dei migliori caffè Robusta del Mondo.

Il suo nome evoca la contaminazione con i fiori bellissimi che crescono in quelle terre.

Il risultato finale è un gusto intenso, vellutato mentre il corpo risulta pieno. La lieve acidità è equilibrata e regala alla tazza un bilanciamento perfetto.

Lascia posto ad un retrogusto gradevole con sentori di cacao e di frutta amara la cui permanenza si prolunga con note di cioccolato al latte e con la fragranza del pane tostato.

This blend was the first ever to be produced by our company, and has been going strong since we founded our coffee roasting business in 1948.

It has always had the name Gran Miscela Dolce, but recently our experiences, especially abroad, have shown that those who appreciate it simply remember it as 'DOLCE', i.e. sweet.

From 2016, with this packaging, this has become its name, to emphasise and better define its most distinguishing feature: sweetness.

The coffees that make up this blend, 90% of which are Arabica, come from Ethiopia, Brazil, Guatemala, and Honduras; while the remaining 10% is Robusta, selected in Flores in the Sunda Islands, an archipelago that lies between the Indian and the Pacific Oceans.

The very best Robusta coffee in the world is grown there. Its name brings to mind contamination with the exquisite flowers that grow in those lands.

The final result is an intense taste, velvety, with a full body. The slight acidity is balanced and thus offers the cup of coffee perfect balance.

It gives way to a pleasant aftertaste with hints of cocoa and bitter fruit, the persistence of which lengthens with notes of milk chocolate and with the fragrance of toasted bread.

Diese Mischung ist die erste Mischung unserer Rösterei und wird von uns seit der Gründung unseres Unternehmens im Jahr 1948 hergestellt. Seit damals trägt die Mischung den Namen "Gran Miscela Dolce", aber die Erfahrungen, die wir in letzter Zeit vor allem im Ausland gemacht haben, zeigen, dass unsere Kunden die Mischung ganz einfach als "DOLCE" kennen und schätzen.

Ab 2016 und mit dieser Verpackung ist das deshalb der Name der Mischung, auch um ihre herausragende Eigenschaft zu unterstreichen: die Milde.

Der Arabica-Kaffee, der mit einem Anteil von 90% in der Mischung vertreten ist, kommt aus Äthiopien, Brasilien, Guatemala und Honduras. Der Robusta-Kaffee, der die restlichen 10% der Mischung ausmacht, kommt dagegen von der Insel Flores, die zu den Sundainseln gehört, die zwischen dem Indischen Ozean und dem Pazifischen Ozean liegen und auf denen einer der besten Robusta-Kaffees der Welt wächst. Der Name der Insel inspiriert sich an den wunderschönen Blumen, die dort wachsen.

Das Ergebnis ist ein Kaffee mit intensivem, samtigem Aroma und vollem Körper. Die leichte Säure ist ausgewogen und verleiht dem Kaffee einen perfekt abgerundeten Geschmack. Im Abgang weist der Kaffee eine angenehme Note Kakao und bitterer Früchte auf, um dann mit einer Nuance Milschokolade und einer leicht röstigen Note auszuklingen.

CODICE 3656 | CODE 3656 | Macinato - Ground coffee - Gemahlen



DOLCE
GRAN MISCELA
ITALIANA

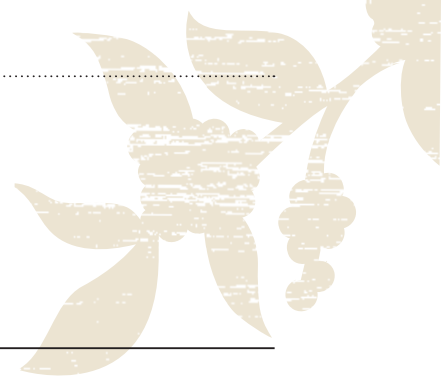


LAVORIAMO SOLO I CAFFÈ PIÙ BUONI DEL MONDO PER CHI CI SCEGLIE OGNI GIORNO. WWW.GOPPIONCAFFE.IT

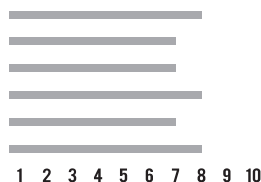


DOLCE

GRAN MISCELA ITALIANA



Caratteristiche in assaggio Characteristics of taste Geschmackseigenschaften



Crema | Cream | Crema
Corpo | Body | Körper
Aroma | Aroma | Aroma
Dolcezza | Mild | Mild
Cioccolato | Chocolate | Schokogeschmack
Permanenza | Persistence | Nachgeschmack

Garanzie di produzione Production guarantees Produktionsgarantien



Preassaggio
Pre-tasting
Vorkostprobe



Tostatura separata
Separate roasting
Separate Röstung



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

Codice Code Kode	Prodotto Product Produkt	Confezione Packet Verpackung	Peso Weight Gewicht	Tipologia Type Sorte	Termo/CT Thermo/CT Thermo/CT	Cartone Cardboard Karton	Europallet Europallet Europallet	Europallet L. Europallet G. Europallet G.	Codice Ean Ean Code Ean Code
					Pz. Kg	Pz. Kg	Pz.	Kg	
3656	DOLCE	Lattina Tin Dose	250g	Macinato Ground Gemahlen	- -	12 4,64	12x10x5=600	232	8009360229047



Cod. 4705
Tazzina.



Cod. 4706
Tazzone.



Cod. 2004
Campana da macinino
personalizzata.



Cod. PN2027
Pannello decorativo.
Misure: 70 x 100 cm



Cod. DB1005
Targa da esterno.
Misure: 30 x 40 cm



Cod. PN2028
Visual.
Misure: 25 x 70 cm



Cod. 3553
Shopper con prodotti
Misure: 00 x 00 cm



Cod. DEP0055
Pieghevole DOLCE a tre ante.
Misure: 16 x 24 cm



Cod. DEP0058
Folder DOLCE.
Misure: 11 x 14 cm

**GOPPION
CAFFÈ'**

**BIOLOGICO
ORGANIC
NATIVO
100%ARABICA**



**GOPPION
CAFFÈ'**

**BIOLOGICO
ORGANIC
NATIVO
100%ARABICA**

*caffè nativo
buono, equo e solidale,
da agricoltura
biologica.*



**BIOLOGICO
ORGANIC
NATIVO
100%ARABICA**

Miscela di caffè 100% Arabica centroamericani, provenienti da agricoltura biologica certificata da CCPB e da Fairtrade per il commercio equo-solidale. Gusto aromatico e persistente, corpo pieno. Retrogusto intenso con sfumature di cacao e sentori fruttati. Contenuto di caffeina basso.

CARATTERISTICHE IN RESOZIO

Ciocca	100%
Ciocco	100%
Acqua	100%
Dolcificante	100%
Retrago	100%
Permeabilità	100%

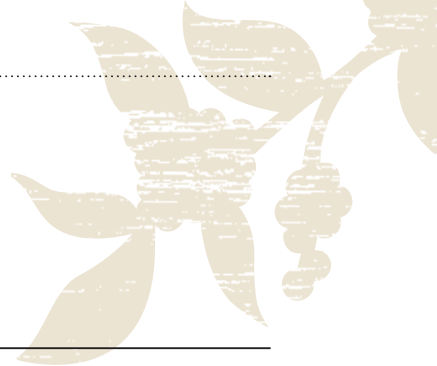
WAVE 1 1000000000

**GOPPION
CAFFÈ'**





CAFFÈ NATIVO



CAFFÈ NATIVO BAR

Miscela di caffè 100% Arabica centroamericani, provenienti da agricoltura biologica certificati 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 SOLIDARISCHEM 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.



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. 9697/172 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).

1000g grano | 1000g coffee bean | 1000g Kaffeebohnen

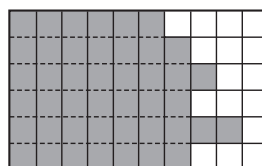




CAFFÈ NATIVO



Caratteristiche in assaggio Characteristics of taste Geschmackseigenschaften



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



Selezione ottica bi-cromatica
Bi-chromatic colour sorting
Dichromatische optische
Auslese



Preassaggio
Pre-tasting
Vorkostprobe



Tostatura lenta
Slow roasting
Langsame Röstung

Preparazione del prodotto Product preparation Produktzubereitung



Espresso Bar: pressare
Espresso Bar: press
Espresso Bar: drücken

Codice Code	Prodotto Product	Confezione Packet Verpackung	Peso Weight Gewicht	Tipologia Type Sorte	Termo/CT Thermo/CT Thermo/CT	Cartone Cardboard Karton	Europallet Europallet Europallet	Europallet L. Europallet G. Europallet G.	Codice Ean Ean Code Ean Code
					Pz. Kg	Pz. Kg	Pz.	Kg	
3300	NATIVO Bar	Sacchetto poliaccoppiato Multi-film bag Verbundbeutel	1000g	Grano Coffee bean Kaffeebohnen	6 6,36	12 12,72	6x12x5=360	381,60	8009360480110

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 SOLIDARISCHES 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 DECAFFEINATO

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.



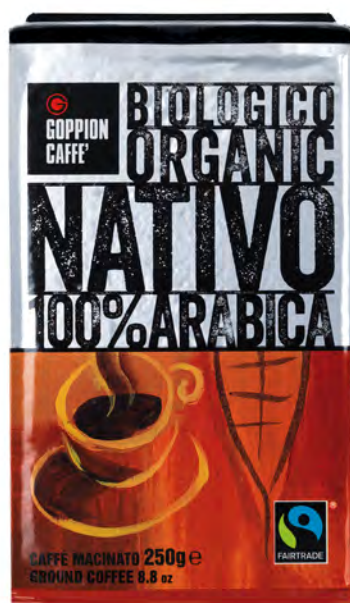
Il marchio indipendente FAIRTRADE garantisce che il prodotto è stato certificato secondo gli Standard Internazionali Fairtrade del commercio equo. Tramite l'acquisto di prodotti certificati FAIRTRADE si sostiene il miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro dei produttori nei paesi in via di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

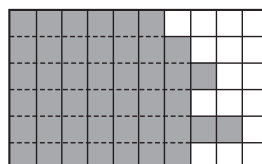


NATIVO MOKA
Macinato - Ground
Gemahlen 250g



NATIVO DECAFFEINATO
Macinato - Ground
Gemahlen 250g

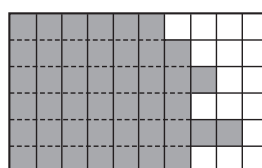
Caratteristiche in assaggio
LATTINE 250g
Characteristics of taste
TINS 250g
Geschmackseigenschaften
DOSEN 250g



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

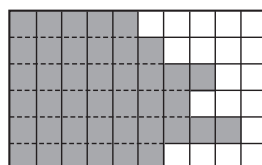
Caratteristiche in assaggio
PACCHETTO 250g
Characteristics of taste
PACKET 250g
Geschmackseigenschaften
PAKET 250g



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



Caffeina verificata
Verified caffeine
Geprüfter Koffeingehalt



Preassaggio
Pre-tasting
Vorkostprobe



Tostatura lenta
Slow roasting
Langsame Röstung

Preparazione del prodotto
Product preparation
Produktzubereitung



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

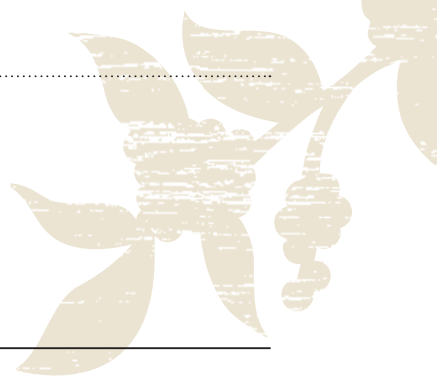


Espresso casa: pressare
Espresso home: press
Espresso Haus: drücken



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

Codice Code Kode	Prodotto Product Produkt	Confezione Packet Verpackung	Peso Weight Gewicht	Tipologia Type Sorte	Termo/CT Thermo/CT Thermo/CT	Cartone Cardboard Karton	Europallet Europallet Europallet	Europallet L. Europallet G. Europallet G.	Codice Ean Ean Code Ean Kode
					Pz. Kg	Pz. Kg	Pz. Kg		
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



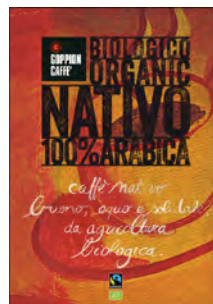
Cod. 4715
Tazzina.



Cod. 4716
Tazzone.



Cod. 2002
Campana da macinino
personalizzata.



Cod. PN2021
Pannello decorativo.
Misure: 70 x 100 cm



Cod. DB1002
Targa da esterno.
Misure: 30 x 40 cm



Cod. PN2009
Visual.
Misure: 25 x 70 cm



Cod. 3561
Shopper con prodotti



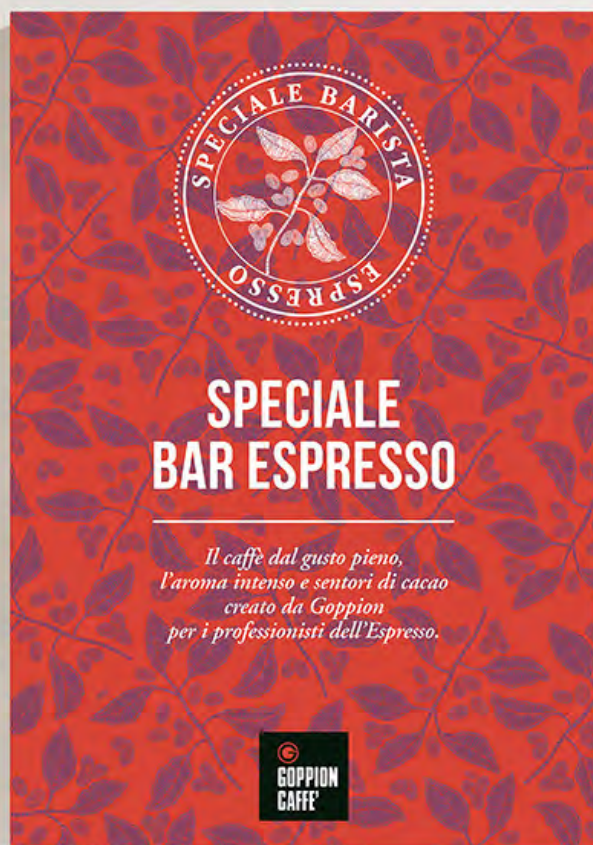
Cod. DEP0050
Pieghevole NATIVO a tre ante.
Misure: 16 x 24 cm



Cod. DE00003
Folder NATIVO.
Misure: 11 x 14 cm



SPECIALE BAR ESPRESSO



SPECIALE BAR ESPRESSO

SPECIALE BAR ESPRESSO

Miscela composta di caffè Arabica e selezionati caffè Robusta. Gusto pieno e rotondo. Contenuto medio di caffeina. Indicato per l'uso nel bar, pizzeria. Ideale in cappuccino e preparazioni con il latte, prime colazioni e nella preparazione di long drink. Abbinamenti favorevoli: dolci e digestivi.

SPECIALE BAR ESPRESSO

Blend of Arabica coffee and carefully-sorted Robusta coffee. Full and rounded taste. Average caffeine content. Suitable for use in bars and pizzerias. Ideal in cappuccinos and milk-based drinks, for creating long drinks and for breakfast. It goes well with desserts and liqueurs.

SPECIALE BAR ESPRESSO

Mischung aus Arabicakaffees und ausgewählten Robustakaffees. Voller und runder Geschmack. Mittlerer Koffeingehalt. Für eine Verwendung in Bars, Pizzerien. Ideal in Cappuccino und Milchgetränken, zum Frühstück und für die Zubereitung von Longdrinks. Passend zu: Süßspeisen und Digestifs.



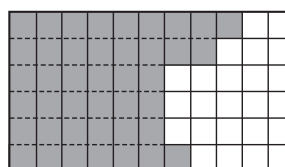
1000g grano | 1000g Coffee bean | 1000g Kaffeebohnen





SPECIALE BAR ESPRESSO

Caratteristiche in assaggio Characteristics of taste Geschmackseigenschaften



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Crema | Cream | Crema
Corpo | Body | Körper
Aroma | Aroma | Aroma
Dolcezza | Sweetness | Mild
Fragranza | Fragrance | Kaffee-Duft
Permanenza | Persistence | Nachgeschmack

Garanzie di produzione Production guarantees Produktionsgarantien



Tostatura separata
Separate roasting
Separate Röstung



Tostatura lenta
Slow roasting
Langsame Röstung



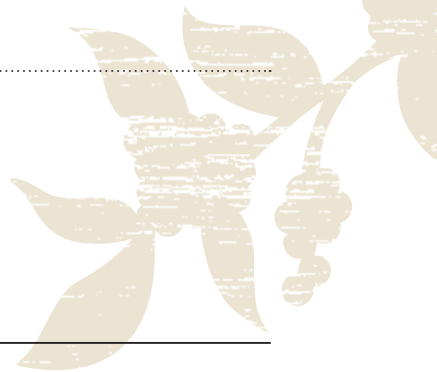
Preassaggio
Pre-tasting
Vorkostprobe

Preparazione del prodotto Product preparation Produktzubereitung



Espresso Bar: pressare
Espresso Bar: press
Espresso Bar: drücken

Codice Code Kode	Prodotto Product Produkt	Confezione Packet Verpackung	Peso Weight Gewicht	Tipologia Type Sorte	Termo/CT Thermo/CT Thermo/CT	Cartone Cardboard Karton	Europallet Europallet Europallet	Europallet L. Europallet G. Europallet G.	Codice Ean Ean Code Ean Kode
					Pz. Kg	Pz. Kg	Pz.	Kg	
3020	SPECIALE BAR ESPRESSO	Sacchetto poliaccoppiato Multi-film bag Verbundbeutel	1000g	Grano Coffee bean Kaffeebohnen	6 6	12 12	6x12x5=360	360	8009360004736



Cod. 4700
Tazzina.



Cod. 4701
Tazzone.



Cod. 4704
Tazzina Limited Edition.



Cod. 4704
Tazzina Limited Edition.



Cod. 4704Tazzina Limited Edition.



Cod. 2005
Campana da macinino
personalizzata.



Cod. PN2023
Pannello decorativo.



Cod. IN-TARGA GOPP.ALL.
Targa da esterno.
Misure: 30 x 30 cm



Cod. PN2025
Visual.
Misure: 25 x 70 cm



Cod. 3550
Shopper con prodotti



Cod. DEP0049
Pieghevole DOLCE a tre ante.
Misure: 16 x 24 cm





Hermanos

Raffinata Miscela di caffè Arabica Brasiliano
& Robusta Indiano



HERMANOS

Hermanos, è la forza di un'unione. Da continenti lontani un incontro tra due caratteri forti e decisi. Il Cerrado, un Arabica brasiliano e il Cherry AA, un Robusta indiano proveniente dalle regioni del Karnataka si uniscono in pari quantità per dare vita ad una miscela corposa e persistente. Come due fratelli che mettono insieme i loro caratteri diversi in un abbraccio di sapori. Aroma e profumo del più delicato e morbido Arabica e una tazza forte e aromatica, leggermente speziata del Robusta indiano. Un tono di caffeina medio.

Hermanos, is the power of unity. A meeting between two strong and intense features from different countries. The Brazilian Arabica called Cerrado and the Indian Robusta Cherry AA from the Karnataka regions, are combined to give life to a full-bodied and persistent blend. They are like two brothers putting together their differences in an embrace of flavors. Aromas and scents are the typical ones of the velvety and soft Arabica and they are combined with a strong, aromatic and lightly spiced Indian Robusta flavor. Medium level of caffeine.

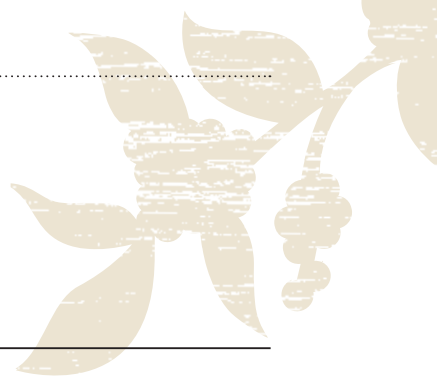
Hermanos, das ist die Stärke einer Vereinigung. Eine Begegnung zwischen zwei starken und entscheidenden Charakteren aus fernen Kontinenten. Der Cerrado, ein brasilianischer Arabica, und der Cherry AA, ein indischer Robusta aus der Region Karnataka, vereinen sich in gleichen Mengen zu einer vollmundigen und anhaltenden Mischung. Wie zwei Brüder, die ihren unterschiedlichen Charakteren in einer Umarmung der Geschmäcker zusammenfügen. Aroma und Duft des feineren und weicheren Arabicas und eine kräftige und aromatische, leicht würzige Tasse indischen Robusta. Ein Ton von mittlerem Koffeingehalt.

1000g grano | 1000g Coffee bean | 1000g Kaffeebohnen





HERMANOS



Caratteristiche in assaggio
Characteristics of taste
Geschmackseigenschaften

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Crema | Cream | Crema
Corpo | Body | Körper
Aroma | Aroma | Aroma
Speziato | Spicy | Würzig
Permanenza | Persistence | Nachgeschmack

Garanzie di produzione
Production guarantees
Produktionsgarantien



Tostatura separata
Separate roasting
Separate Röstung



Preassaggio
Pre-tasting
Vorkostprobe



Tostatura lenta
Slow roasting
Langsame Röstung

Preparazione del prodotto
Product preparation
Produktzubereitung



Espresso Bar: pressare
Espresso Bar: press
Espresso Bar: drücken

Codice Code Kode	Prodotto Product Produkt	Confezione Packet Verpackung	Peso Weight Gewicht	Tipologia Type Sorte	Termo/CT Thermo/CT Thermo/CT	Cartone Cardboard Karton	Europallet Europallet Europallet	Europallet L. Europallet G. Europallet G.	Codice Ean Ean Code Ean Code
					Pz. Kg	Pz. Kg	Pz.	Kg	
3030	HERMANOS	Sacchetto poliaccoppiato Multi-film bag Verbundbeutel	1000g	Grano Coffee bean Kaffeebohnen	6 6,36	12 12,72	6x12x5=360	381,60	8009360030100

GOP PION LTD ED





ORIGINI LTD

Tracciabilità delle piantagioni, qualità del prodotto e delle lavorazioni certificate.

È il programma Goppion dedicato alla divulgazione del gusto di caffè nativi in singole piantagioni di paesi di produzione con caratteristiche diverse.

Un mondo di differenze da bere in purezza. Con CSC®, in oltre vent'anni di lavoro, sono state selezionate molte piantagioni nel mondo, soprattutto tra i caffè Arabica, molto diversi tra loro e che rappresentano un patrimonio di sapori, di ricchezza culturale da dedicare agli amanti delle esplorazioni del gusto.

La qualità del caffè è un'esigenza reale per Baristi professionisti e per i consumatori: il problema è la sua definizione e dei criteri per conseguirla.

Così, CSC® ha voluto dotarsi di procedure rigorose proprio per ottenere uno standard qualitativo certo e documentabile.

I produttori di caffè devono garantire la continuità qualitativa e per questo devono realmente dimostrare di essere proprietari della piantagione il cui caffè il Consorzio intende certificare.

Devono lavorare il caffè raccolto con macchinari propri o servendosi di aziende certificate da CSC® in possesso, a loro volta, di una certificazione ISO e esportare essi stessi il caffè crudo prodotto. Inoltre, i produttori devono superare positivamente le periodiche visite di valutazione dei nostri ispettori.

Uno speciale bollino numerato progressivamente e dotato di ologramma anticounterfeiting certifica che la confezione sulla quale viene attaccato contenga unicamente caffè Speciale e Certificato. Una garanzia che tutti i precisi controlli dichiarati sono stati correttamente e regolarmente effettuati.

Traceability of plantations, product quality and certified processing.

We have been able to choose many different plantations around the world, above all Arabica, in over 20 years of collaboration with CSC®. The differences between these plantations represent a heritage of flavors and cultural richness, dedicated to those who love exploring the taste. The concept of quality is a very real requirement for retailers and for consumers, and CSC® has armed itself with strict procedures, elaborated and followed with the purpose of achieving a secure and demonstrable standard of quality. The selected coffee-producers are also the owners of the plantation and they must guarantee quality consistency as well as continuous research. What's more, they work the harvest with their own machines or thanks to other Companies, also certified by CSC®, in possession of ISO certifications, and then independently export the raw coffee produced. Inspectors in charge verify and evaluate the steps. A controlled process is necessary to guarantee the goodness, uniqueness, peculiarities and traceability of the product.

CSC® acknowledges the validity of the requirements expressed by international certification schemes such as UTZ Certified, Rainforest and Fair Trade and joins SCA Specialty Coffee Association. A progressively numbered anti-counterfeiting hologram stamp finally certifies that the package on which it is placed contains only Special and Certified coffee: a further guarantee that all the declared controls have been carried out correctly and regularly.





**GOPPION
CAFFÈ**

ORIGINI



Brasile

100% Arabica - South of Minas Gerais,
Alfenas - Fazenda Capoeirinha

La Fazenda Capoeirinha è situata nella regione del Sul de Minas, nel comune di Alfenas. Il 70% della proprietà è adibita alla coltivazione del caffè mentre il resto è area forestale protetta.

È anche la più grande azienda agricola del mondo per la produzione di caffè Bourbon. Il terreno è composto da roccia appoggiata su suolo metamorfico le cui trasformazioni mineralogiche hanno dato origine a terreni ricchi di minerali, argillosi che hanno una grande capacità di trattenere l'acqua. Insieme al clima subtropicale mite, con estati piovose e inverni secchi, questi luoghi sono favorevoli alla coltivazione del caffè.

Questo caffè è prodotto esclusivamente con ciliegie essiccate naturalmente che, una volta beneficate a secco, vengono messe in enormi silos di legno dove stagionano per quasi 60 giorni con lo scopo di omogeneizzare il sapore e la sua complessità aromatica mantenendo l'umidità ai valori ideali.

Varietà: **Mundo Novo, Acaia, Catuai**

Qualità: **Arabica**

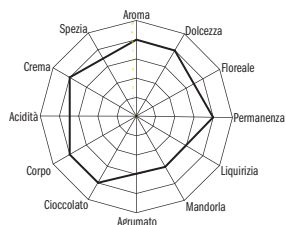
Altitudine: **890 - 950 mt**

Raccolto: **Aprile - Agosto**

Metodo: **semi manuale - Picking**

Lavorazione: **pulped natural**

Essiccazione: **grandi silos di legno**



CSC® è un marchio di proprietà dell'Associazione Caffè Speciali Certificati. La confezione non può essere venduta senza bollino olografico numerato.



Goppion Caffè fa parte di CSC® dal 1996, anno della fondazione del Consorzio voluto da un gruppo di Torrefattori con lo scopo di promuovere la cultura del caffè di qualità.



Etiopia

100% Arabica - Regione del Sidamo
Produttori selezionati

Tra queste ondulate colline e poi montagne, tra i 1600 e i 2000 metri, completamente coperte da una fitta vegetazione di foresta intensamente verde, esistono piccole coltivazioni di caffè, così piccole da farsi chiamare Gardens Coffees. La ricerca, fatta qui da CSC®, ha garantito una selezione speciale di caffè. I piccoli produttori coltivano i loro caffè e, una volta raccolti, li portano alle stazioni di lavaggio dove vengono lavorati, assaggiati e classificati.

Abdullah Bagersh rappresenta la terza generazione di una famiglia dello Yemen e la sua storia e la sua cultura nell'assaggio del caffè sono divenuti un punto di riferimento importante. Questo caffè è uno dei caffè più buoni del mondo con un aroma inconfondibile, buono, ricco e completo. Le note aromatiche agrumate e cioccolato lo rendono un caffè Arabica fantastico.

La sua acidità fine si accompagna a meravigliosi profumi con note floreali.

Varietà: **Typic**

Qualità: **Sidamo - gr 2a**

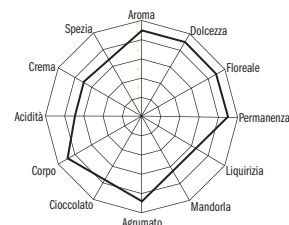
Altitudine: **1750 - 2000 mt**

Raccolto: **Novembre - Dicembre**

Metodo: **picking**

Lavorazione: **lavato**

Essiccazione: **al sole su telai**



CSC® è un marchio di proprietà dell'Associazione Caffè Speciali Certificati. La confezione non può essere venduta senza bollino olografico numerato.



Goppion Caffè fa parte di CSC® dal 1996, anno della fondazione del Consorzio voluto da un gruppo di Torrefattori con lo scopo di promuovere la cultura del caffè di qualità.



Guatemala

100% Arabica - Barbarena, Santa Rosa
El Hato Estate

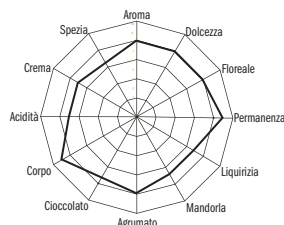
La Finca di El Hato a Barbarena è a pochi chilometri da Città del Guatemala nella regione di Santa Rosa.

Christian Rash è il proprietario di questa piantagione dove si coltiva tra i 1200 e i 1450 metri.

È impegnato con passione nella continua ricerca di selezioni e di prove sulle varietà botaniche che garantiscano una acidità fine e un gusto sempre più dolce ai suoi caffè e, soprattutto, maggior resistenza alle possibili malattie.

Il paesaggio è bellissimo, vario, molto naturale e le piantagioni sono spesso in ombra. La terra è ricca, argillosa. Il caffè viene raccolto tutto a mano proprio per selezionare solo le drupe mature poi lavorate per via umida ed essiccate al sole sui patii. Il profumo vigoroso, floreale e una lieve acidità fine, sono caratteristiche tipiche dei caffè coltivati in queste zone.

Varietà: Caturra, Borbon, Red Catuai, Castillo, Icatu
Qualità: SHB (Strictly High Been)
Altitudine: 1200 - 1450 mt
Raccolto: Novembre - Febbraio
Metodo: picking
Lavorazione: lavato
Essiccazione: in patio



CSC® è un marchio di proprietà dell'Associazione Caffè Speciali Certificati. La confezione non può essere venduta senza bollino olografico numerato.



Goppion Caffè fa parte di CSC® dal 1996, anno della fondazione del Consorzio voluto da un gruppo di Torrefattori con lo scopo di promuovere la cultura del caffè di qualità.



El Salvador

100% Arabica - La Libertad District,
Cordillera del Balsamo Finca San Luis
Quorum S.A de C.v.

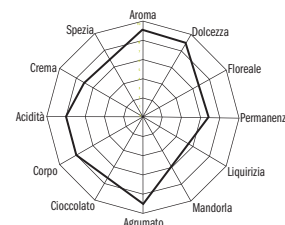
Siamo nella Finca San Luis della Famiglia Angelucci, italiana. Le piantagioni sono sulle montagne vulcaniche chiamate Cordillera del Balsamo dove cresce un caffè equilibrato con intenso aroma di caramello e vaniglia, con corpo medio, lieve acidità e retrogusto amabile.

Le coltivazioni, sulle montagne bellissime e molto verdi, hanno la caratteristica di essere cosparsa di Copalchi, alti e forti arbusti che riparano le piante di caffè dai venti che arrivano dall'Oceano Pacifico.

Oggi, Pino Angelucci lavora con impegno le sue terre facendo di questo caffè una varietà in continuo miglioramento.

Il raccolto viene fatto a mano e prevede fino a tre passaggi, in modo che le drupe non ancora pronte restino più a lungo sulla pianta fino al giusto momento di maturazione.

Varietà: Bourbon, Pacas, Typica
Qualità: SHG (Strictly High Grown)
Altitudine: 1250 - 1450 mt
Raccolto: Dicembre fine Febbraio
Metodo: picking
Lavorazione: lavato
Essiccazione: in forno e patio



CSC® è un marchio di proprietà dell'Associazione Caffè Speciali Certificati. La confezione non può essere venduta senza bollino olografico numerato.



Goppion Caffè fa parte di CSC® dal 1996, anno della fondazione del Consorzio voluto da un gruppo di Torrefattori con lo scopo di promuovere la cultura del caffè di qualità.

BIONDO

BIONDO

La caratteristica principale del 'Biondo' è la tostatura chiara. I chicchi di caffè, tostati per soli 8-10 minuti, rimangono di colore chiaro e sviluppano un gusto che rimane aromaticamente fragrante e profumato di agrumi. Questa miscela è composta al 100% di caffè Arabica i cui sapori evocano, con equilibrio, la dolcezza della frutta tropicale del Guatemala, la fine acidità agrumata che è particolare nei caffè dell'Honduras e, infine, un retrogusto di cacao amaro tipico del caffè brasiliano. Il gusto morbido di 'Biondo' è particolarmente esaltato dalle infusioni di caffè ottenute con sistemi a filtro. Da bere nella tazza grande, per un piacere da gustare a lungo.

BIONDO

The main feature of Biondo is its light roasting. The coffee beans, roasted for just 8 to 10 minutes, are light in colour and develop a taste that remains aromatically fragrant, with a scent of citrus. The mixture is made from 100% Arabica coffee whose flavours evoke, with a careful balance, the sweetness of Guatemalan tropical fruit, the fine citrus acidity that is typical of Honduran coffee, and the distinctive hint of cocoa of Brazilian coffee. The smooth taste of 'Biondo' is particularly enhanced in the filtered coffee infusion. To be sipped from a large cup, for a luscious, long lasting taste experience.

BIONDO

Die wichtigste eigenschaft von 'Biondo' ist die helle röstung. Die Kaffeebohnen, die nur 8-10 minuten geröstet werden, bleiben hell und entfalten einen aromatisch duftenden geschmack mit zitrusnoten. Diese mischung besteht aus 100% arabica kaffeebohnen, deren geschmack auf ausgewogene art und weise die süße der tropenfrucht aus Guatemala, die feine säure mit zitrusnoten, die kaffeesorten aus Honduras auszeichnet, und schließlich den für Brasilianischen kaffee typischen abgang mit herben kakaoaromen vereint. Der weiche geschmack von 'Biondo' kommt vor allem bei mit filtersystemen gebrühtem kaffee zur geltung. Für einen lang anhaltenden genuss in einer großen tasse trinken.

500g grano | 500g coffee bean | 500g g Kaffeebohnen

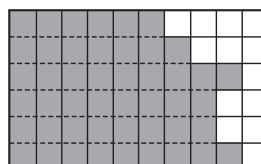




BIONDO



Caratteristiche in assaggio Characteristics of taste Geschmackseigenschaften



Crema | Cream | Crema
Corpo | Body | Körper
Aroma | Aroma | Aroma
Fine Acidità | Mild Acidity | Feine Säure
Agrumato | Citrusy | Zitrusnoten
Permanenza | Persistence | Nachgeschmack

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Garanzie di produzione Production guarantees Produktionsgarantien



Tostatura separata
Separate roasting
Separate Röstung



Selezione ottica bi-cromatica
Bi-chromatic colour sorting
Dichromatische optische
Auslese



Preassaggio
Pre-tasting
Vorkostprobe



Tostatura lenta
Slow roasting
Langsame Röstung

Preparazione del prodotto Product preparation Produktzubereitung



Turca: non pressare
Turkish coffee: not pressed
Türkischer Kaffee: nicht
drücken



Filtro: non pressare
Filter: not pressed
Filter: nicht drücken

Codice Code Kode	Prodotto Product Produkt	Confezione Packet Verpackung	Peso Weight Gewicht	Tipologia Type Sorte	Termo/CT Thermo/CT Thermo/CT	Cartone Cardboard Karton	Europallet Europallet Europallet	Europallet L. Europallet G. Europallet G.	Codice Ean Ean Code Ean Kode
					Pz. Kg	Pz. Kg	Pz. Kg	Pz. Kg	
3045	BIONDO	Sacchetto poliaccoppiato Multi-film bag Verbundbeutel	500g	Grano Coffee bean Kaffeebohnen	12 -	- -	- -	- -	00000000000000



Cod.
Macchina a filtro con caraffa
termica da 6/8 tazze.



Cod. 2035 350ml - Cod. 2034 1 litro
French Press.
Caraffa a filtraggio per infusione.



Cod. 2032
Bollitore elettrico per V60.



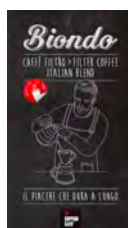
Cod. 2024 1 tazzal - Cod. 2025 2 tazze
V60 Pour Over.



Cod. DEP0051 ITA - DEP005 UK
Pieghevole BIONDO a tre ante.
Misure: 16 x 24 cm



Cod. PN2026
Pannello decorativo
Misure: 40 x 60 cm



Cod. 4682
Vetrofania.
Misure: 24 x 42 cm



Cod. 4683
Cartello da banco.



Cod.
Pannello assaggio.
Misure: 40 x 80 cm

DECAFFEINATO

DECAFFEINATO

Miscela di soli caffè Arabica decaffeinizzata Senza uso di solvente, ma attraverso l'uso di Co² che non lascia tracce.

L'estrazione molto selettiva nei confronti della caffeina lascia inalterato il profilo organolettico del caffè. Gusto morbido e delicato. Caffeina inferiore allo 0,1% verificata su ogni lotto di produzione. Consigliato per l'uso in caffetteria, pasticceria, ristorazione qualificata.

Indicato per gli amanti del caffè a tutte le ore.

Abbinamenti favorevoli: cucina dagli aromi leggeri e delicati.

DECAFFEINATED

Blend of only decaffeinated Arabica coffee without use of solvent, but through the use of Co² that leaves no trace.

Very selective extraction against caffeine leaves the organoleptic profile of the coffee unaltered. Smooth and delicate taste. The caffeine content is verified as being less than 0.1% on every production batch. Recommended for use in cafés, pastry-shops and top-level catering. Ideal for those who love having a coffee any time of day. It goes well with light and delicate flavours.

DECAFFEINATO

Mischung aus nur entkoffeiniertem Arabica-Kaffee ohne Verwendung von Lösungsmittel aber durch den Einsatz von Co² bleibt keine Spur.

Sehr selektive Extraktion gegen Koffein lässt das organoleptische Profil des Kaffees unverändert. Weicher und feiner Geschmack. Koffeingehalt unter 0,1% kontrolliert für jedes Produktionslos.

Für eine Verwendung in Cafés, Konditoreien, Qualitätsrestaurants. Für Kaffeeliebhaber rund um die Uhr. Passend zu: Küche mit leichten und feinen Aromen.

1000g grano | 1000g Coffee bean | 1000g Kaffeebohnen



DECAFFEINATO

Grano
Coffee bean
Kaffeebohnen 1000g



DECAFFEINATO CIALDE

Dispenser da 25 Cialde
25 pod dispenser
Dispenser mit 25 Kaffeepads



DECAFFEINATO BUSTINE

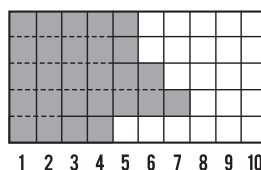
Scatola da 70 bustine
70 bag tray
Tablett mit 70 Beuteln



DECAFFEINATO



Caratteristiche in assaggio Characteristics of taste Geschmackseigenschaften



Crema | Cream | Crema
Corpo | Body | Körper
Aroma | Aroma | Aroma
Dolcezza | Sweetness | Mild
Permanenza | Persistence | Nachgeschmack

Garanzie di produzione Production guarantees Produktionsgarantien



Tostatura separata
Separate roasting
Separate Röstung



Selezione ottica bi-cromatica
Bi-chromatic colour sorting
Dichromatische optische
Auslese



Caffeina verificata
Controlled caffeine
Geprüfter Koffeingehalt



Preassaggio
Pre-tasting
Vorkostprobe



Tostatura lenta
Slow roasting
Langsame Röstung

Preparazione del prodotto Product preparation Produktzubereitung

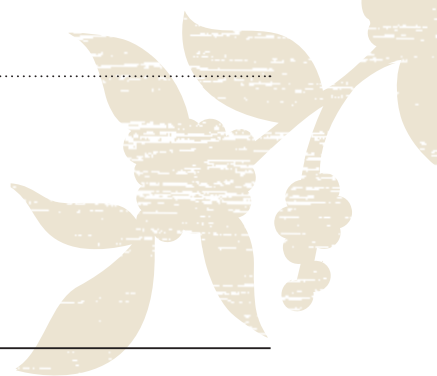


Espresso Bar: pressare
Espresso Bar: press
Espresso Bar: drücken

Codice Code Kode	Prodotto Product Produkt	Confezione Packet Verpackung	Peso Weight Gewicht	Tipologia Type Sorte	Termo/CT Thermo/CT		Cartone Cardboard Karton		Europallet Europallet Europallet		Codice Ean Ean Code Ean Kode
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3080	DECAFFEINATO GRANO	Sacchetto poliaccoppiato Multi-film bag Verbundbeutel	1000g	Grano Coffee bean Kaffeebohnen	6	6,36	12	12,72	6x12x5=360	381,60	8009360002756
3090	DECAFFEINATO CIALDE	Dispenser 25 bustine 25 pod dispenser Dispenser mit 25 Kaffee pads	175g	Cialde Pods Pads	-	-	12	3,5	12x6x5=360	125	8009360003067
3085	DECAFFEINATO BUSTINE	Scatola da 70 bustine 70 bag tray Tablett mit 70 Beuteln	500g	Bustine Bags Beuteln	-	-	10	7	10x6x5=300	230	8009360002732



DECAFFEINATO COMPLEMENTARI



Cod. 4765
Tazzina da caffè.



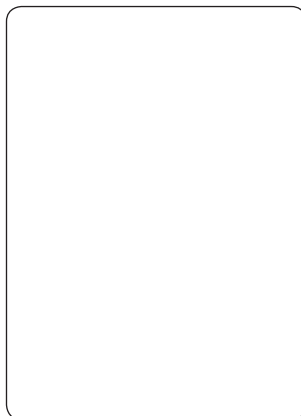
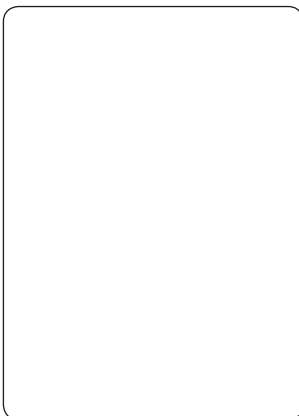
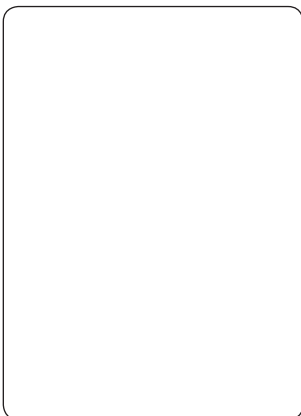
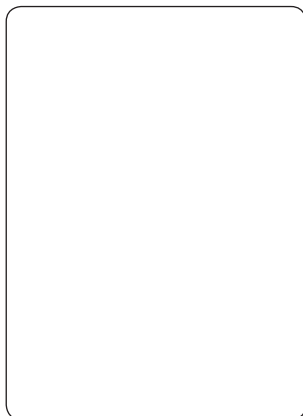
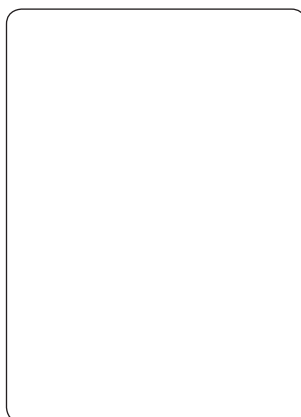
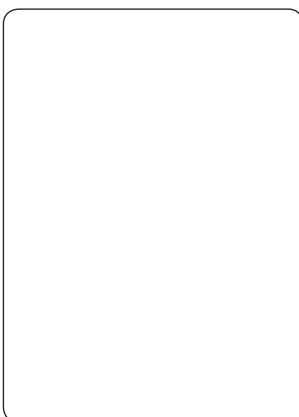
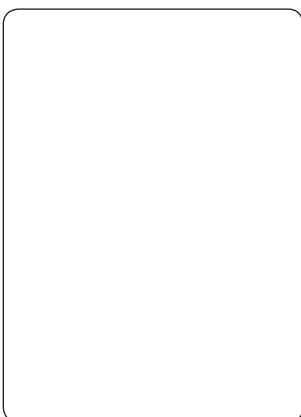
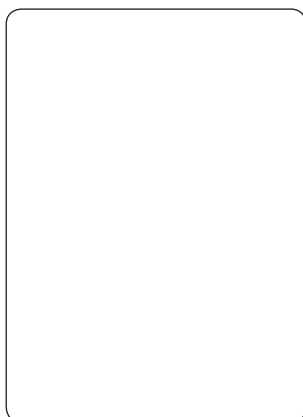
Cod. 2006
Campana da macinino
personalizzata.



Cod. PN2011
Visual.
Misure: 25 x 70 cm



FIC
Cartello da banco in plexiglass con
base in alluminio. Misure: 21 x 31 cm





AUTOMATIK

AUTOMATIK

Miscela di caffè in grano contenente pregiati caffè Arabica dall'aroma e gusto classico. Contenuto di caffeina medio. Miscela studiata per qualificare il caffè nel distributore automatico.

AUTOMATIK

Blend of Superior Arabica coffee beans characterised by classic taste and aroma. Average caffeine content. Blend especially designed to enhance the flavour of coffee brewed with automatic espresso machines.

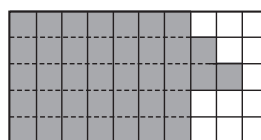
AUTOMATIK

Edle Arabica-Kaffemischung mit klassischem Aroma und Geschmack. Mittlerer Koffeingehalt. Mischung für die Zubereitung des Kaffees in Kaffeeautomaten.

1000g grano | 1000g coffee bean | 1000g Kaffeebohnen



Caratteristiche in assaggio
Characteristics of taste
Geschmackseigenschaften



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Crema | Cream | Crema
Corpo | Body | Körper
Aroma | Aroma | Aroma
Dolcezza | Sweetness | Mild
Permanenza | Persistence | Nachgeschmack

Garanzie di produzione
Production guarantees
Produktionsgarantien



Tostatura separata
Separate roasting
Separate Röstung



Selezione ottica bi-cromatica
Bi-chromatic colour sorting
Dichromatische optische
Auslese



Preassaggio
Pre-tasting
Vorkostprobe



Tostatura lenta
Slow roasting
Langsame Röstung

Preparazione del prodotto
Product preparation
Produktzubereitung



Espresso Office
Espresso Office
Büro-Espresso

Codice Code	Prodotto Product	Confezione Packet	Peso Weight	Tipologia Type	Termo/CT Thermo/CT	Cartone Cardboard	Europallet Europallet	Europallet L. Europallet G.	Codice Ean Ean Code
		Verpackung	Gewicht	Sorte		Karton			
					Pz. Kg	Pz. Kg	Pz. Kg		
3025	AUTOMATIK	Sacchetto poliaccoppiato Multi-film bag Verbundbeutel	1000g	Grano Coffee bean Kaffeebohnen	6 6,36	12 12,72	6x12x5=360	381,60	-

REX CAFFÈ SUPREMO

REX CAFFÈ SUPREMO

Miscela di caffè in grano composta da caffè Arabica Centro e Sud Americani e selezionati caffè Robusta. Miscela vellutata dal profumo intenso e dalla forte personalità. Contenuto di caffeina medio. Indicato per l'uso in caffetteria, pasticceria, locali moderni giovani. Adatto per caffè, cappuccino, preparazioni speciali. Abbinamenti favorevoli: cucina dagli aromi leggeri e delicati.

REX CAFFÈ SUPREMO

Blend of coffee beans made of Arabica coffee from Central and South America, in addition to carefully-sorted Robusta coffee. Velvety blend, intense in taste and with a strong personality. Average caffeine content. Suitable for use in cafés, pastry-shops and modern bars frequented by young people. Ideal in espressos, cappuccinos and special concoctions. It goes well with lightly-flavoured, delicate dishes.

REX CAFFÈ SUPREMO

Bohnenkaffeemischung aus Kaffees aus Mittel- und Südamerika und ausgewählten Robustakaffees. Samtige Mischung mit intensivem Duft und starker Persönlichkeit. Mittlerer Koffeingehalt. Verwendung in Cafés, Konditoreien, jungen Trendlokalen. Geeignet für espressokaffee, Cappuccino, Spezialzubereitungen. Passend zu: Küche mit leichten und feinen Aromen.

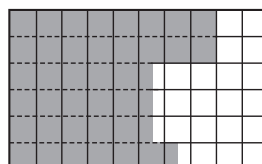
1000g grano | 1000g Coffee bean | 1000g Kaffeebohnen





REX CAFFÈ SUPREMO

Caratteristiche in assaggio Characteristics of taste Geschmackseigenschaften



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Crema | Cream | Crema
Corpo | Body | Körper
Aroma | Aroma | Aroma
Dolcezza | Sweetness | Mild
Cioccolato | Chocolate | Schokogeschmack
Permanenza | Persistence | Nachgeschmack

Garanzie di produzione Production guarantees Produktionsgarantien



Tostatura separata
Separate roasting
Separate Röstung



Selezione ottica bi-cromatica
Bi-chromatic colour sorting
Dichromatische optische
Auslese



Preassaggio
Pre-tasting
Vorkostprobe



Tostatura lenta
Slow roasting
Langsame Röstung

Preparazione del prodotto Product preparation Produktzubereitung



Espresso Bar: pressare
Espresso Bar: press
Espresso Bar: drücken

Codice Code	Prodotto Product	Confezione Packet Verpackung	Peso Weight Gewicht	Tipologia Type Sorte	Termo/CT Thermo/CT Thermo/CT	Cartone Cardboard Karton	Europallet Europallet Europallet	Europallet L. Europallet G. Europallet G.	Codice Ean Ean Code Ean Kode
					Pz. Kg	Pz. Kg	Pz.	Kg	
3040	REX CAFFÈ SUPREMO	Sacchetto poliaccoppiato Multi-film bag Verbundbeutel	1000g	Grano Coffee bean Kaffeebohnen	6 6,36	12 12,72	6x12x5=360	381,60	8009360360115