

ESPRESSO DI PIANTAGIONE pag.2

JABLMO pag.6

DOLCE pag.11

CAFFÈ NATIVO pag.15

SPECIALE BAR ESPRESSO pag.20

HERMANOS pag.23

BIONDO pag.27

SINGLE ORIGIN pag.29

DECAFFEINATO pag.36

AUTOMATIK pag.40

MRS.ROSE pag.41



ESPRESSO

DI PIANTAGIONE

Miscela composta da caffè selezionati CSC® - Caffè Speciali Certificati, prevalentemente Arabica scelti in piantagioni del Brasile, Centro America, Etiopia e un caffè Robusta, indiano, tra i più buoni del mondo.

Aroma intenso e complesso, corpo pieno e acidità fine.
Retrogusto ricco con sentori di vaniglia e di cacao.



GOPPION
CAFFÈ



ESPRESSO ITALIANO CSC®

CAFFÉ SPECIALI CERTIFICATI

ESPRESSO ITALIANO CSC®

Miscela di caffè selezionati in grano composta da caffè Arabica certificati CSC® di origine Brasiliana e Centroamericana. Gusto morbido e vellutato con retro-gusto 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.

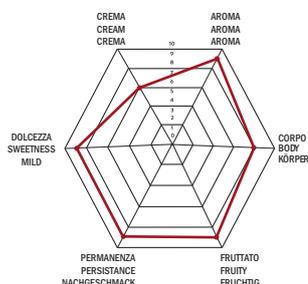
Abbinamenti favorevoli: cucina dagli aromi leggeri e delicati.

COD. 3005 | 1000g grano



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

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



Garanzie di produzione



Tostatura separata



Preassaggio



Tostatura lenta



Selezione ottica bi-cromatica

Preparazione del prodotto



Espresso Bar: pressare



Codice	Prodotto	Confezione	Peso	Tipologia	Termo		Cartone		Europallet	Europallet	Codice Ean
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3005	Espresso Italiano CSC®	Sacchetto poliaccoppiato	1000 g	Grano	6	6,17	-	-	6X12X6=432	465	8009360010119
3005C	Espresso Italiano CSC®	Cartone	1000 g	Grano	-	-	12	12,75	432	480	8009360010119



ESPRESSO ITALIANO CSC®

CAFFÉ SPECIALI CERTIFICATI

ESPRESSO ITALIANO CSC®

Miscela di caffè selezionati in grano composta da caffè Arabica certificati CSC® di origine Brasiliana e Centroamericana. Gusto morbido e vellutato con retro-gusto 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.

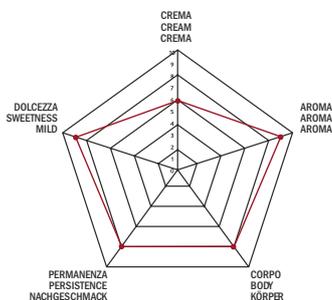
COD. 3651 | 250g macinato



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.



Garanzie di produzione



Tostatura separata



Preassaggio



Tostatura lenta



Selezione ottica bi-cromatica

Preparazione del prodotto



Moka: non pressare



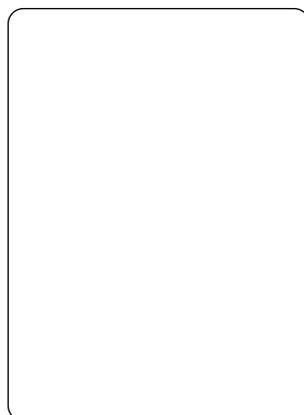
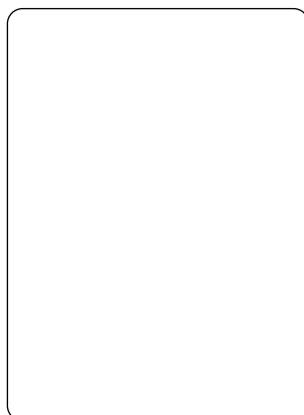
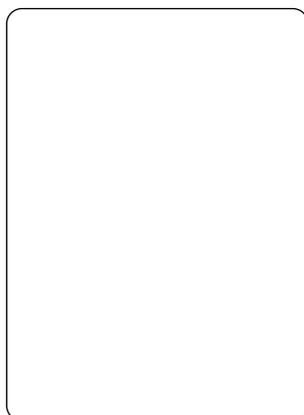
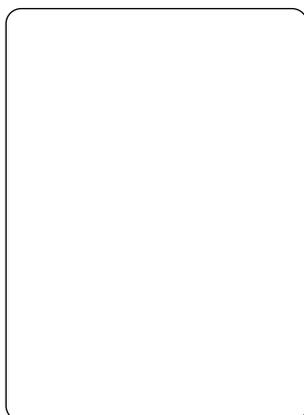
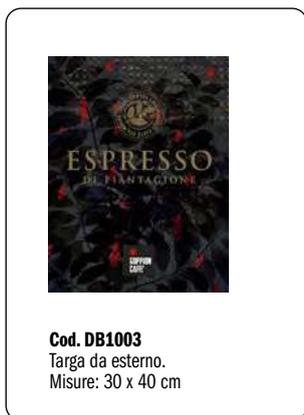
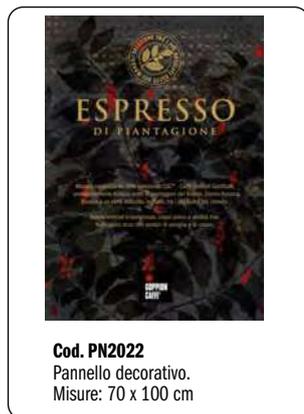
Filtro: non pressare



Espresso casa: pressare



Codice	Prodotto	Confezione	Peso	Tipologia	Termo/CT		Cartone		Europallet	Europallet L	Codice Ean
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3651	Espresso Italiano CSC®	Lattina	250 g	Macinato	-	-	12	4,65	12x10x5=600	253	8009360219048





J_AB_LM_O®

MISCELA DI CAFFÈ ARABICA
SELEZIONATI

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





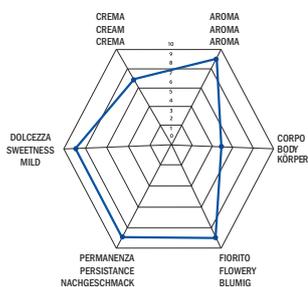
JaBlMo

JaBlMo

Il caffè più pregiato al Mondo disponibile in una miscela pregiata: Ja.Bl.Mo. Miscela composta al 100% da selezionati caffè Arabica provenienti dal centro e sud America, caffè tra i quali spiccano le fragranze di vaniglia, cacao, mandorla e persino un piacevole profumo di tabacco. Sono le fragranze tipiche del caffè proveniente dal Blue Mountain, una regione della Giamaica dove il tramonto si tinge di azzurro e dove viene coltivata la qualità di Arabica più pregiata al mondo.

L'acidità aromatica tendente al dolce di questi chicchi conferisce alla miscela di caffè Ja.Bl.Mo. un aroma intenso di elegante finezza e un gusto avvolgente. Contenuto di caffeina molto basso. Dedicato a locali di tendenza, giovanili con ristorazione ricercata. Indicato per caffè espresso, abbinato a pasticceria. Abbinamenti favorevoli: ristorazione di altissimo livello, nouvelle cuisine.

Cod.3000 | 3000g grano



Garanzie di produzione



Tostatura separata



Preassaggio



Tostatura lenta



Selezione ottica bi-cromatica



Alta qualità



Jamaica blue mountain

Preparazione del prodotto



Espresso Bar: pressare



Codice	Prodotto	Confezione	Peso	Tipologia	Termo		Cartone		Europallet	Europallet	Codice Ean
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	L	
3000	J.B.M	Lattina	3000 g	Grano	-	-	3	11,80	3x5x5=75	883,87	8009360000349



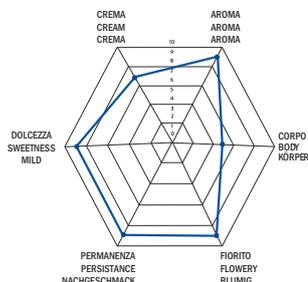
JaBlMo

JaBlMo

Il caffè più pregiato al Mondo disponibile in una miscela pregiata: Ja.Bl.Mo. Miscela composta al 100% da selezionati caffè Arabica provenienti dal centro e sud America, caffè tra i quali spiccano le fragranze di vaniglia, cacao, mandorla e persino un piacevole profumo di tabacco. Sono le fragranze tipiche del caffè proveniente dal Blue Mountain, una regione della Giamaica dove il tramonto si tinge di azzurro e dove viene coltivata la qualità di Arabica più pregiata al mondo.

L'acidità aromatica tendente al dolce di questi chicchi conferisce alla miscela di caffè Ja.Bl.Mo. un aroma intenso di elegante finezza e un gusto avvolgente. Contenuto di caffeina molto basso. Dedicato a locali di tendenza, giovanili con ristorazione ricercata. Indicato per caffè espresso, abbinato a pasticceria. Abbinamenti favorevoli: ristorazione di altissimo livello, nouvelle cuisine.

Cod.3001 | 1000g grano



Garanzie di produzione



Tostatura separata



Preassaggio



Alta qualità



Jamaica blue mountain

Preparazione del prodotto



Espresso Bar: pressare



Codice	Prodotto	Confezione	Peso	Tipologia	Termo		Cartone		Europallet	Europallet	Codice Ean
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3001	J.B.M	Sacchetto poliaccoppiato	1000 g	Grano	6	6,17	-	-	6X12X6 =432	465	8009360000110
3001C	J.B.M	Cartone	1000 g	Grano	-	-	12	12,75	432	480	8009360000110



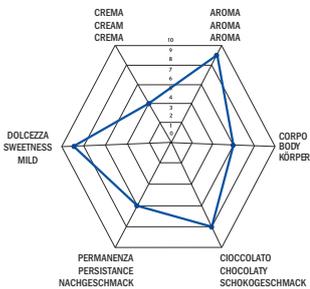
JaBlMo

JaBlMo

Il caffè più pregiato al Mondo disponibile in una miscela pregiata: Ja.Bl.Mo. Miscela composta al 100% da selezionati caffè Arabica provenienti dal centro e sud America, caffè tra i quali spiccano le fragranze di vaniglia, cacao, mandorla e persino un piacevole profumo di tabacco. Sono le fragranze tipiche del caffè proveniente dal Blue Mountain, una regione della Giamaica dove il tramonto si tinge di azzurro e dove viene coltivata la qualità di Arabica più pregiata al mondo.

L'acidità aromatica tendente al dolce di questi chicchi conferisce alla miscela di caffè Ja.Bl.Mo. un aroma intenso di elegante finezza e un gusto avvolgente. Contenuto di caffeina molto basso. Dedicato a locali di tendenza, giovanili con ristorazione ricercata. Indicato per caffè espresso, abbinato a pasticceria. Abbinamenti favorevoli: ristorazione di altissimo livello, nouvelle cuisine.

Cod.3653 | 250g Macinato



Garanzie di produzione



Tostatura separata



Preassaggio



Alta qualità



Jamaica blue mountain

Preparazione del prodotto



Moka: non pressare



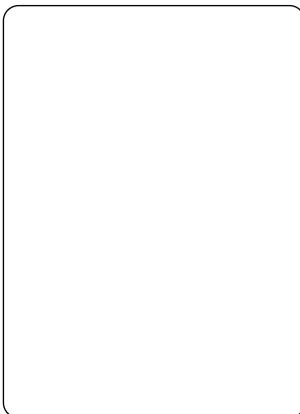
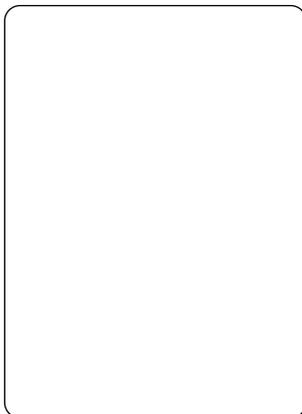
Filtro: non pressare



Espresso casa: pressare



Codice	Prodotto	Confezione	Peso	Tipologia	Termo/CT		Cartone		Europallet	Europallet	Codice Ean
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3653	J.B.M	Lattina	250 g	Macinato	-	-	12	4,65	12x10x5=600	253	8009360209049





DOLCE

GRAN MISCELA ITALIANA

*Nella magia dei tempi passati
il dolce piacere del nostro tempo.*

*The magic of past times
the sweet delight of our own age.*

**GOPPION
CAFFÈ**

Francesco Guardi (1712-1793) *Vista del moto*, Venezia Galleria Giorgio Franchetti alla Ca' D'Oro.

Foto Archivio del Museo del Veneto, con l'autorizzazione del Ministero dei beni culturali e del turismo.
Photo Archives of the Veneto's Museum, by permission of the Ministry of cultural heritage and tourism.

Goppion ha avviato una convenzione con la Galleria Giorgio Franchetti alla Ca' D'Oro di Venezia
e con il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali, dove oggi è conservato ed esposto anche questo dipinto di Francesco Guardi.

Goppion has entered into an agreement with the Ministry of Cultural Heritage and Activities and the Ca' d'Oro Gallery,
which still houses this painting by Francesco Guardi.



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

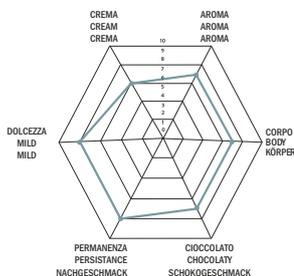
10%, del tipo Robusta, lo abbiamo scelto a Flores, nell'arcipelago delle Isole Sonda, immerse tra l'Oceano Indiano e l'Oceano Pacifico, dove cresce anche uno dei migliori caffè Robusta del Mondo.

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.

Cod. 3010 | 1000g grano



Garanzie di produzione



Tostatura separata



Preassaggio



Tostatura lenta

Preparazione del prodotto



Moka: non pressare



Filtro: non pressare



Codice	Prodotto	Confezione	Peso	Tipologia	Termo		Cartone		Europallet	Europallet	Codice Ean
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3010	DOLCE	Sacchetto poliaccoppiato	1000 g	Grano	6	6,17	-	-	6X12X6=432	465	8009360020118
3010C	DOLCE	Cartone	1000 g	Grano	-	-	12	12,75	432	480	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

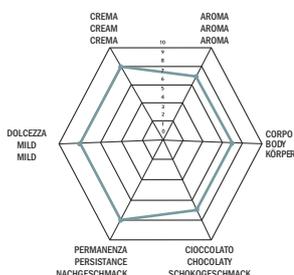
10%, del tipo Robusta, lo abbiamo scelto a Flores, nell'arcipelago delle Isole Sonda, immerse tra l'Oceano Indiano e l'Oceano Pacifico, dove cresce anche uno dei migliori caffè Robusta del Mondo.

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.

Cod. 3656 | 250g macinato



Garanzie di produzione



Tostatura separata



Preassaggio



Tostatura lenta

Preparazione del prodotto



Moka: non pressare

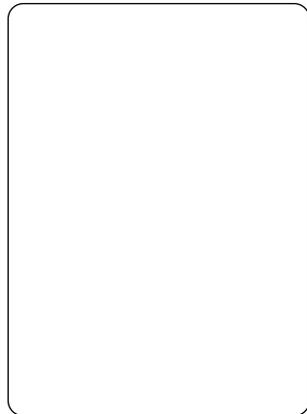
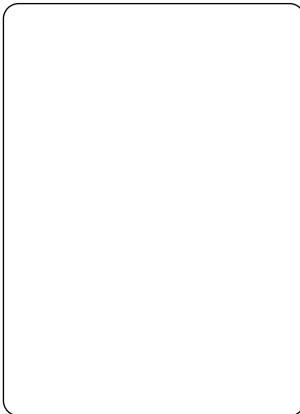
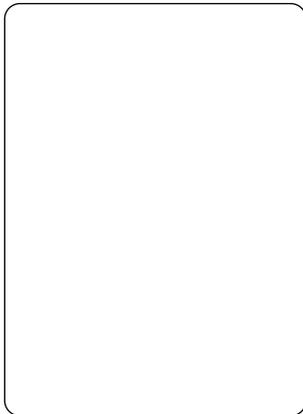
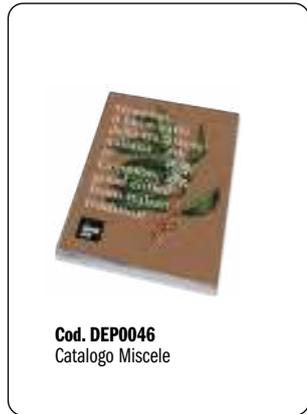
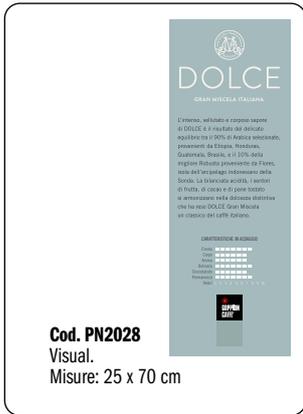
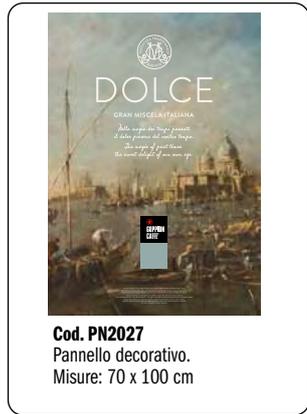
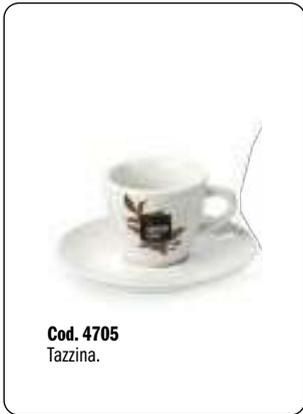


Filtro: non pressare



Codice	Prodotto	Confezione	Peso	Tipologia	Termo		Cartone		Europallet	Europallet	Codice Ean
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	L	
3656	DOLCE	Lattina	250 g	Macinato	-	-	12	4,65	12x10x5 =600	253	8009360229047

DOLCE COMPLEMENTARI





**GOPPION
CAFFÈ'**

**BIOLOGICO
ORGANIC
NATIVO
100% ARABICA**

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





CAFFÈ NATIVO

CAFFÈ NATIVO BAR

Goppion, per prima in Italia, ha iniziato nel 1988 a produrre caffè importato dai coltivatori del Sud del mondo, sulla base dei principi del commercio equo e solidale. Circa 10 anni dopo, questa esperienza è diventata "Caffè Nativo" certificato oggi da CCPB e da Fairtrade.

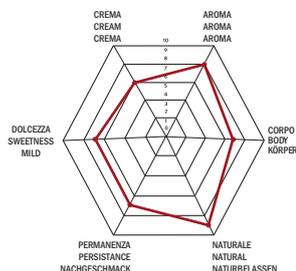
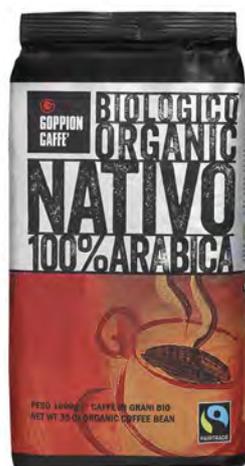
Miscela di caffè 100% Arabica centroamericani, provenienti da agricoltura biologica certificati da CCPB e da Fairtrade per il commercio equo-solidale. Gusto aromatico, corpo leggero. Contenuto di caffeina basso. Indicato per chi sceglie un'alimentazione biologica e vegetariana. Abbinamenti favorevoli: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



Cod. 3300 | 1000g grano

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.

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



Garanzie di produzione



Tostatura separata



Preassaggio



Tostatura lenta



Caffeina verificata

Preparazione del prodotto



Espresso Bar: pressare

Codice	Prodotto	Confezione	Peso	Tipologia	Termo		Cartone		Europallet	Europallet	Codice Ean
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3300	NATIVO BAR	Sacchetto poliaccoppiato	1000 g	Grano	6	6,17	-	-	6X12X6=432	465	8009360480110
3300C	NATIVO BAR	Cartone	1000 g	Grano	-	-	12	12,75	432	480	8009360480110



CAFFÈ NATIVO

CAFFÈ NATIVO BAR

Goppion, per prima in Italia, ha iniziato nel 1988 a produrre caffè importato dai coltivatori del Sud del mondo, sulla base dei principi del commercio equo e solidale. Circa 10 anni dopo, questa esperienza è diventata "Caffè Nativo" certificato oggi da CCPB e da Fairtrade.

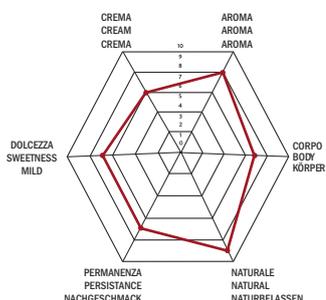
Miscela di caffè 100% Arabica centroamericani, provenienti da agricoltura biologica certificata da CCPB e da Fairtrade per il commercio equo-solidale. Gusto aromatico, corpo leggero. Contenuto di caffeina basso. Indicato per chi sceglie un'alimentazione biologica e vegetariana. Abbinamenti favorevoli: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



Cod.3310 | 250g Macinato

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.

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



Garanzie di produzione



Tostatura separata



Preassaggio



Tostatura lenta



Caffeina verificata

Preparazione del prodotto



Moka: non pressare



Filtro: non pressare



Espresso casa:
pressare

Codice	Prodotto	Confezione	Peso	Tipologia	Termo/CT		Cartone		Europallet		Codice Ean
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3310	NATIVO MOKA	Pacchetto	250 g	Macinato	20	5,30	60	16	20x10x6=1200	318	8009360001384





CAFFÈ NATIVO

CAFFÈ NATIVO BAR

Goppion, per prima in Italia, ha iniziato nel 1988 a produrre caffè importato dai coltivatori del Sud del mondo, sulla base dei principi del commercio equo e solidale. Circa 10 anni dopo, questa esperienza è diventata "Caffè Nativo" certificato oggi da CCPB e da Fairtrade.

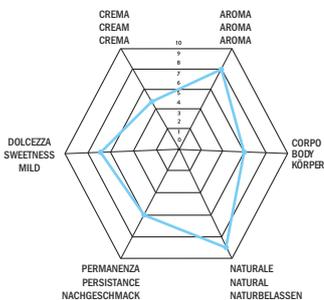
Miscela di caffè 100% Arabica centroamericani, provenienti da agricoltura biologica certificata da CCPB e da Fairtrade per il commercio equo-solidale. Gusto aromatico, corpo leggero. Contenuto di caffeina basso. Indicato per chi sceglie un'alimentazione biologica e vegetariana. Abbinamenti favorevoli: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



Cod.3320 | 250g macinato

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.

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



Garanzie di produzione



Tostatura separata



Preassaggio



Tostatura lenta



Caffeina verificata

Preparazione del prodotto



Moka: non pressare



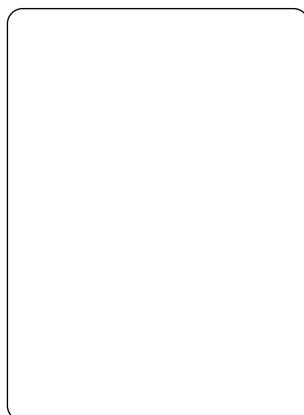
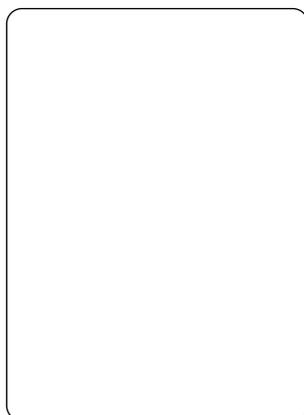
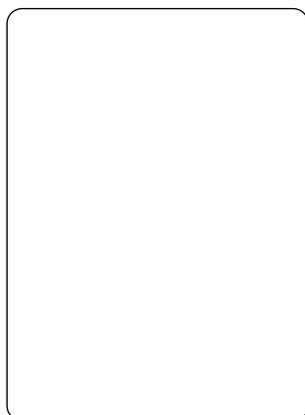
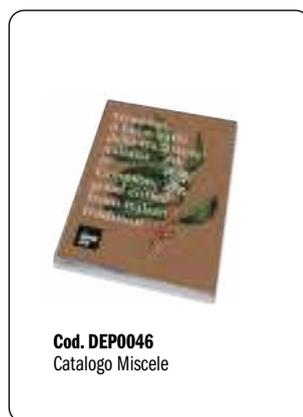
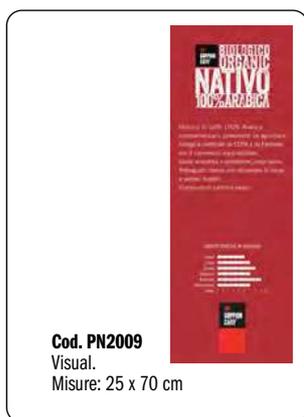
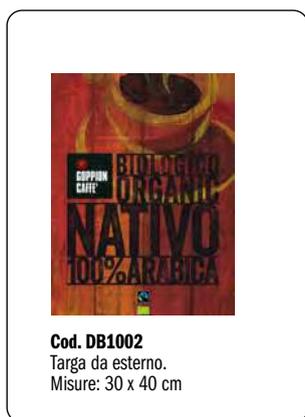
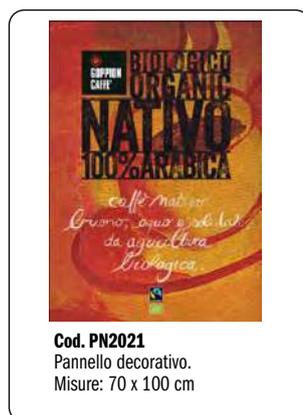
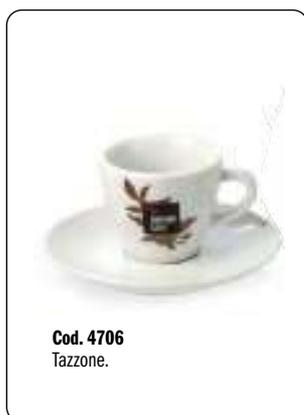
Filtro: non pressare



Espresso casa: pressare



Codice	Prodotto	Confezione	Peso	Tipologia	Termo/CT		Cartone		Europallet	Europallet	Codice Ean
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3320	NATIVO DECA	LATTINA	250 g	Macinato	-	-	12	4,65	12X10X5 =600	253	8009360080044





SPECIALE BAR ESPRESSO

*Il caffè dal gusto pieno,
l'aroma intenso e sentori di cacao
creato da Goppion
per i professionisti dell'Espresso.*





SPECIALE BAR ESPRESSO

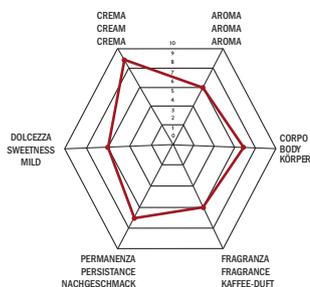
SPECIALE BAR ESPRESSO

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.

Cod.3020 | 1000g grano



Garanzie di produzione



Tostatura separata



Preassaggio



Tostatura lenta



Alta qualità

Preparazione del prodotto



Espresso Bar: pressare



Codice	Prodotto	Confezione	Peso	Tipologia	Termo		Cartone		Europallet	Europallet	Codice Ean
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	L	
3020	SPECIALE ESPRESSO BAR	Sacchetto poliaccoppiato	1000 g	Grano	6	6,17	-	-	6X12X6=432	465	8009360004736
3020C	SPECIALE ESPRESSO BAR	Cartone	1000 g	Grano	-	-	12	12,75	432	480	8009360004736

SPECIALE BAR ESPRESSO COMPLEMENTARI



Cod. 4700
Tazzina.



Cod. 4701
Tazzone.



Cod. 2005
Campana da macinino
personalizzata.



Cod. PN2029
Pannello decorativo.



Cod. PN2025
Visual.
Misure: 25 x 70 cm



Cod. DB1006
Targa da esterno.
Misure: 30 x 30 cm



Cod. DEP0046
Catalogo Miscele



Hermanos

Raffinata Miscela di caffè Arabica Brasiliano
& Robusta Indiano





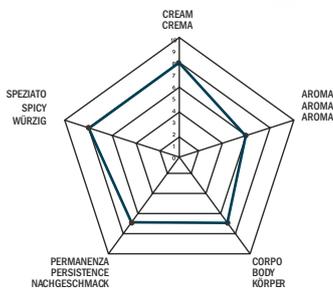
HERMANOS

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.

Cod. 3030 | 1000g grano



Garanzie di produzione



Tostatura separata



Preassaggio



Tostatura lenta

Preparazione del prodotto



Espresso Bar: pressare



Codice	Prodotto	Confezione	Peso	Tipologia	Termo		Cartone		Europallet	Europallet	Codice Ean
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3030	HERMANOS	Sacchetto poliaccoppiato	1000 g	Grano	6	6,17	-	-	6X12X6 =432	465	8009360030100
3030C	HERMANOS	Cartone	1000 g	Grano	-	-	12	12,75	432	480	8009360030100



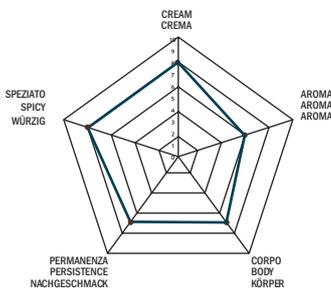
HERMANOS

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.

Cod. 3664 | 250 Macinato



Garanzie di produzione



Tostatura separata



Preassaggio



Tostatura lenta



Selezione ottica bi-cromatica



Qualità selezionata

Preparazione del prodotto



Moka: non pressare



Filtro: non pressare

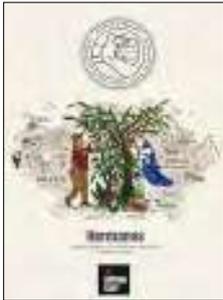
Codice	Prodotto	Confezione	Peso	Tipologia	Termo/CT		Cartone		Europallet	Europallet L	Codice Ean
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3664	Hermanos	Lattina	250 g	Macinato	-	-	12	4,65	12x10x5=600	253	8009360039042



Cod. 4700
Tazzina.



Cod. 4701
Tazzone.



Art. 2030
Pannello decorativo.



Cod. DEP0046
Catalogo Miscele



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.

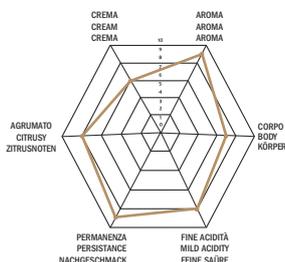
Questa miscela è composta al 100% di caffè Arabica i cui sapori evocano, con equilibrio, la dolcezza della frutta tropicale del Guatemala, la fine acidità

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.

Cod.3408 | 500g Grani



Garanzie di produzione



Tostatura separata



Tostatura lenta



Alta qualità



Preassaggio



Selezione ottica bi-cromatica

Preparazione del prodotto



Espresso: pressare



Filtro: non pressare

Codice	Prodotto	Confezione	Peso	Tipologia	Termo		Cartone		Europallet		Codice Ean
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3408	BIONDO	Sacchetto poliaccoppiato	500g	grano	-	-	6	3,5	360	230	8009360070212



BIONDO COMPLEMENTARI



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. DEP0046
Catalogo Miscele



Cod. PN2026
Pannello decorativo
Misure: 50 x 70 cm



MONORIGINE

CAFFÈ SPECIALI CERTIFICATI 100% ARABICA

Un mondo di diversità da bere in purezza:
Goppion Caffè, Limited Edition.

Tracciabilità delle piantagioni, qualità del caffè e delle lavorazioni.

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

Un mondo di sapori e di esperienze dedicate agli appassionati del caffè.



Brasile



Etiopia



Guatemala



El Salvador



Colombia



Perù



Il bollino numerato, antic contraffazione, CSC® garantisce tutte le fasi del ciclo produttivo, che tutte le miscele siano prodotte esclusivamente con il caffè verde certificato e che siano rispettate le corrette procedure di torrefazione, miscelazione e confezionamento del prodotto.



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



BRASILE

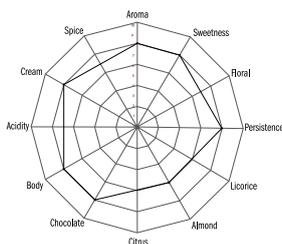
CAFFÈ SPECIALI CERTIFICATI 100% ARABICA

BRASILE

La Fazenda Capoeirinha si trova nella regione Sul De Minas, nel comune di Alfenas. Il 70% della proprietà è adibito alla coltivazione del caffè mentre il resto è un'area forestale protetta. È anche la più grande piantagione di caffè Bourbon del mondo. Il terreno è costituito da roccia che poggia su un terreno metamorfico le cui trasformazioni mineralogiche hanno creato suoli ricchi di minerali e argille che trattengono molta acqua. Considerato il loro clima

subtropicale mite, con estati piovose e inverni secchi, questi luoghi sono ottimi per la crescita del caffè. Questo caffè qui nasce esclusivamente da ciliegie essiccate naturalmente che, una volta essiccate, vengono poste in enormi silos di legno dove maturano per quasi 60 giorni in modo da omogeneizzare il gusto e la sua complessità aromatica mantenendo l'umidità a valori ideali.

Cod.3400 | 500g grani



Garanzie di produzione



Tostatura separata



Tostatura lenta



Alta qualità



Preassaggio



Selezione ottica bi-cromatica

Preparazione del prodotto



Moka. Non pressare



Espresso casa



Filtro: non pressare

Codice	Prodotto	Confezione	Peso	Tipologia	Termo		Cartone		Europallet	Europallet	Codice Ean
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3400	BRASILE	Sacchetto poliaccoppiato	500 g	Grani	-	-	6	3,5	360	230	8009360000264



GUATEMALA

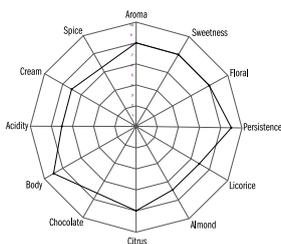
CAFFÈ SPECIALI CERTIFICATI 100% ARABICA

GUATEMALA

La Finca El Hato a Barbanera si trova a pochi chilometri da Città del Guatemala, nella regione di Santa Rosa. Christian Rush è il proprietario di queste piantagioni dove il caffè cresce tra i 1200 ei 1450 metri sul livello del mare. È impegnato con passione nella continua ricerca di selezioni e sperimentazioni su varietà botaniche che possano garantire ai suoi caffè una fine acidità e un gusto sempre più dolce e, soprattutto,

migliorare la resistenza alle malattie. Il paesaggio è bellissimo, vario e naturale e le piantagioni sono spesso all'ombra. La terra è ricca, argillosa: il caffè viene raccolto a mano per selezionare solo le drupe mature, e poi lavorato bagnato ed essiccato al sole sui patii. L'aroma vigoroso e floreale e una leggera acidità fine sono alcuni tipici! caratteristiche dei caffè coltivati in queste zone.

Cod.3401 | 500g Grani



Garanzie di produzione



Tostatura separata



Tostatura lenta



Alta qualità



Preassaggio



Selezione ottica bi-cromatica

Preparazione del prodotto



Moka. Non pressare



Espresso casa



Filtro: non pressare

Codice	Prodotto	Confezione	Peso	Tipologia	Termo		Cartone		Europallet	Europallet	Codice Ean
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3401	GUATEMALA	Sacchetto poliaccoppiato	500 g	Grani	-	-	6	3,5	360	230	8009360040260



ETIOPIA

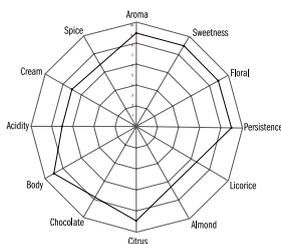
CAFFÈ SPECIALI CERTIFICATI 100% ARABICA

ETIOPIA

Tra i 1600 e i 2000 metri sopra il livello del mare sulle colline e sulle montagne si trovano piccole piantagioni di caffè denominate Gardens Coffee, completamente coperto da una foresta verde intenso. La ricerca CSC ha saputo garantire una speciale selezione di caffè provenienti da questa terra. I piccoli produttori coltivano il loro caffè e, una volta raccolto, lo portano ai punti di lavaggio dove viene lavorato, assaggiato e calibrato.

Abdullah Bagersh rappresenta la terza generazione di una famiglia in Yemen e la sua storia, oltre alla sua cultura della degustazione del caffè, sono diventati un importante punto di riferimento. Questo caffè è uno dei migliori caffè al mondo, con un inconfondibile, buono, aroma ricco e completo. I sentori aromatici di agrumi e le sue note di cioccolato lo rendono un fantastico caffè Arabica. La sua bella acidità lo è combinato con meravigliose note floreali

Cod.3402 | 500g Grani



Garanzie di produzione



Tostatura separata



Tostatura lenta



Alta qualità



Preassaggio



Selezione ottica bi-cromatica

Preparazione del prodotto



Moka. Non pressare



Espresso casa



Filtro: non pressare

Codice	Prodotto	Confezione	Peso	Tipologia	Termo		Cartone		Europallet	Europallet	Codice Ean
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3402	ETIOPIA	Sacchetto poliaccoppiato	500 g	Grani	-	-	6	3,5	360	230	8009360020262



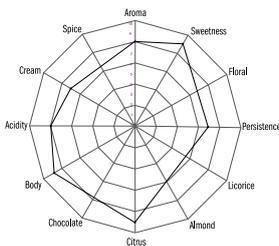
PERÙ

CAFFÈ SPECIALI CERTIFICATI 100% ARABICA

PERÙ

Nella cooperativa agricola Cafetalera Ecológica Alto Palomar lungo il Rio Paucartumbo c'è una zona di produzione che dà vita ad ottimi caffè. Queste cooperative di piccoli produttori come quella dell'Alto Palomar hanno circa 100 lavoratori. Questo caffè è pieno di personalità: dolce con una fine acidità, corpo rotondo, sentori di liquirizia, miele e tabacco.

Cod.3403 | 500g Grani



Garanzie di produzione



Tostatura separata



Tostatura lenta



Alta qualità



Preassaggio



Selezione ottica bi-cromatica

Preparazione del prodotto



Moka. Non pressare



Espresso casa



Filtro: non pressare

Codice	Prodotto	Confezione	Peso	Tipologia	Termo		Cartone		Europallet	Europallet	Codice Ean
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3403	PERÙ	Sacchetto poliaccoppiato	500 g	Grani	-	-	6	3,5	360	230	8009360090265



EL SALVADOR

CAFFÈ SPECIALI CERTIFICATI 100% ARABICA

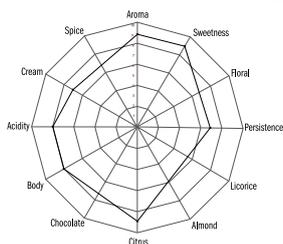
EL SALVADOR

Siamo nella Finca San Luis di proprietà della famiglia Angelucci, dall'Italia. Le piantagioni crescono sulle montagne vulcaniche chiamate Cordillera del Balsamo, dando vita ad un caffè equilibrato con un intenso aroma di caramello e vaniglia, corpo medio, leggera acidità e retrogusto dolce. Le piante di queste bellissime e verdi montagne sono circondate dai Colpachi, degli arbusti alti e robusti

che riparano le piante di caffè dai venti provenienti dall'Oceano Pacifico.

Oggi Pino Angelucci lavora con impegno le sue terre, facendo di questo caffè una varietà in continua evoluzione. La raccolta avviene a mano e prevede fino a tre passaggi per lasciare sulle piante delle drupe acerbe, fino al momento giusto della maturazione.

Cod.3404 | 500g grani



Garanzie di produzione



Tostatura separata



Tostatura lenta



Alta qualità



Preassaggio



Selezione ottica bi-cromatica

Preparazione del prodotto



Moka. Non pressare



Espresso casa



Filtro: non pressare

Codice	Prodotto	Confezione	Peso	Tipologia	Termo		Cartone		Europallet	Europallet	Codice Ean
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3404	EL SALVADOR	Sacchetto poliaccoppiato	500 g	Grani	-	-	6	3,5	360	230	8009360080266

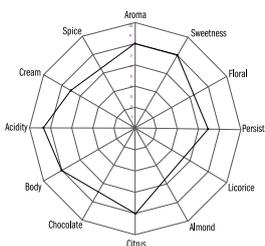
COLOMBIA

Il terreno vulcanico è molto ricco di acqua e la temperatura media è calda di conseguenza le piante di caffè riescono a raggiungere uno standard qualitativo molto elevato. Le piantagioni sono di proprietà della famiglia Ospina dal 1800. Dai primi del 900 gli eredi decisero di spostare la produzione nelle terre di San Cayetano. Lì cresce un caffè speciale che viene coltivato rispettando la terra e l'ambiente e garantendo condizioni di lavoro eque.

Il consumo di acqua è necessario nelle fasi di lavorazione ma è ridotto grazie all'utilizzo di tecniche recenti: inoltre l'acqua stessa viene depurata prima di essere reimmessa nell'ambiente.

Il caffè subisce fermentazioni verificate e viene essiccato sotto controllo dell'umidità: in questo modo il caffè sviluppa un insolito sapore di malto paragonabile al whisky torbato.

Cod.3405 | Grani



Garanzie di produzione



Tostatura separata



Tostatura lenta



Alta qualità



Preassaggio



Selezione ottica bi-cromatica

Preparazione del prodotto



Moka. Non pressare



Filtro: non pressare



Espresso casa

Codice	Prodotto	Confezione	Peso	Tipologia	Termo		Cartone		Europallet	Europallet	Codice Ean
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3405	COLOMBIA	Sacchetto poliaccoppiato	500 g	Grani	-	-	6	3,5	360	230	8009360060268



DECAFFÈ

Decaffè

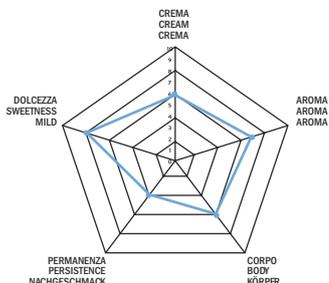
Miscela di caffè Arabica 100%, decaffeinizzata* a mezzo di un procedimento rispettoso del chicco che lascia inalterato il profilo organolettico e l'aroma originario del caffè.

Il gusto è morbido e delicato, la fine acidità si accorda in un retrogusto con sentori fruttati.

* Caffeina inferiore allo 0,1%

La decaffeinizzazione avviene con sistema qualità Certificato UNI EN ISO 9002.

Cod.3080 | 1000g grano



Garanzie di produzione



Tostatura separata



Preassaggio



Tostatura lenta



Caffeina verificata

Preparazione del prodotto



Espresso Bar: pressare



Codice	Prodotto	Confezione	Peso	Tipologia	Termo		Cartone		Europallet	Europallet	Codice Ean
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3080	Decaffè	Sacchetto poliaccoppiato	1000 g	Grano	6	6,17	-	-	6X12X6 =432	465	8009360002756
3080C	Decaffè	Cartone	1000 g	Grano	-	-	12	12,75	432	480	8009360002756



DECAFFÈ

Decaffè

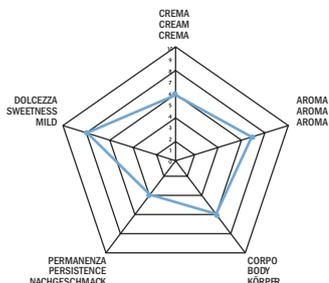
Miscela di caffè Arabica 100%, decaffeinizzata* a mezzo di un procedimento rispettoso del chicco che lascia inalterato il profilo organolettico e l'aroma originario del caffè.

Il gusto è morbido e delicato, la fine acidità si accorda in un retrogusto con sentori fruttati.

* Caffeina inferiore allo 0,1%

La decaffeinizzazione avviene con sistema qualità Certificato UNI EN ISO 9002.

Cod.3085 | 500 g



Garanzie di produzione



Tostatura separata



Preassaggio



Tostatura lenta



Caffeina verificata



Selezione ottica bi-cromatica

Preparazione del prodotto



Espresso Bar: pressare

Codice	Prodotto	Confezione	Peso	Tipologia	Termo/CT		Cartone		Europallet	Europallet	Codice Ean
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3085	Decaffè bustine	Scatola da 70 bustine	180 g	bustine	-	-	10	7	10x6x5 =300	230	8009360002732



DECAFFÈ

Decaffè

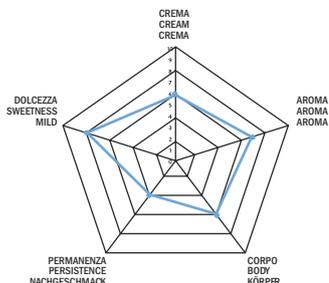
Miscela di caffè Arabica 100%, decaffeinizzata* a mezzo di un procedimento rispettoso del chicco che lascia inalterato il profilo organolettico e l'aroma originario del caffè.

Il gusto è morbido e delicato, la fine acidità si accorda in un retrogusto con sentori fruttati.

* Caffeina inferiore allo 0,1%

La decaffeinizzazione avviene con sistema qualità Certificato UNI EN ISO 9002.

Cod.3090 | 175 g



Garanzie di produzione



Tostatura separata



Preassaggio



Tostatura lenta



Caffeina verificata



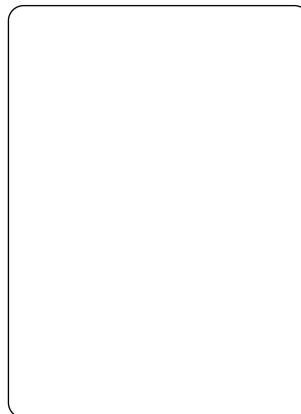
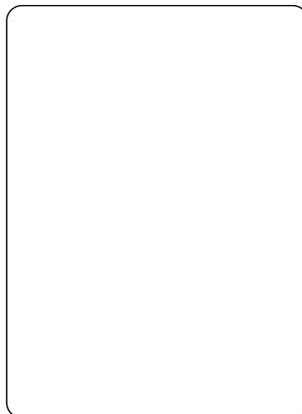
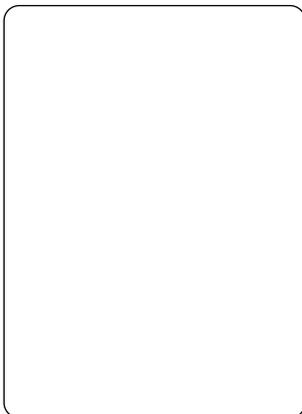
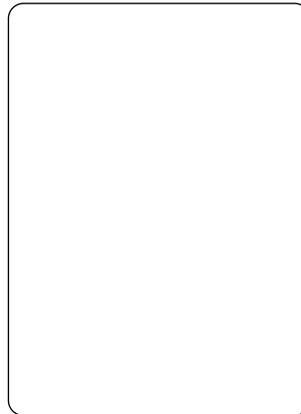
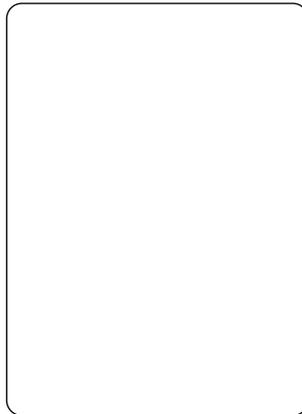
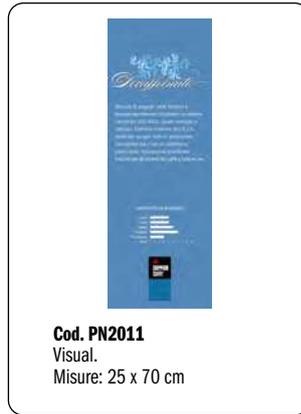
Selezione ottica bi-cromatica

Preparazione del prodotto



Espresso Bar: pressare

Codice	Prodotto	Confezione	Peso	Tipologia	Termo		Cartone		Europallet	Europallet	Codice Ean
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3090	Decaffè cialde	dispenser 25 cialde	250 g	cialde	-	-	12	3,6	12x6x5 =360	125	8009360003067
3092	Decaffè cialde	dispenser 100 cialde	1000 g	cialde	-	-	-	-	-	-	0000000000000





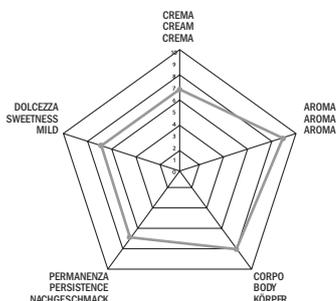
AUTOMATIK

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.

Cod.3025 | 1000g grano



Garanzie di produzione



Tostatura separata



Preassaggio



Tostatura lenta



Selezione ottica bi-cromatica

Preparazione del prodotto



Espresso Office

Codice	Prodotto	Confezione	Peso	Tipologia	Termo		Cartone		Europallet	Europallet	Codice Ean
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3025	Automatik	Sacchetto poliaccoppiato	1000 g	Grano	6	6,17	-	-	6X12X6 =432	465	8009360080112
3025C	Automatik	Cartone	1000 g	Grano	-	-	12	12,75	432	480	8009360080112



MRS. ROSE

CAFFÈ SELEZIONATI ARABICA

Mrs. Rose

Mrs. Rose è il caffè purissimo dei palati più ricercati, un 100% arabica che garantisce una qualità perfetta e un gusto intatto uniti alla sicurezza di poterlo gustare tranquillamente, ogni qual volta lo si desidera, grazie ad un basso contenuto di caffeina.

Cod.3700 | 3000g grano



Garanzie di produzione



Tostatura separata



Preassaggio



Tostatura lenta

Preparazione del prodotto



Espresso Bar: pressare

Codice	Prodotto	Confezione	Peso	Tipologia	Termo		Cartone		Europallet	Europallet	Codice Ean
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	L	
3700	Mrs.Rose	Lattina	3000 g	Grano	-	-	3	11.80	90	360	8009360620349



MRS. ROSE CAFFÈ SELEZIONATI ARABICA

Mrs. Rose

Mrs. Rose è il caffè purissimo dei palati più ricercati, un 100% arabica che garantisce una qualità perfetta e un gusto intatto uniti alla sicurezza di poterlo gustare tranquillamente, ogni qual volta lo si desidera, grazie ad un basso contenuto di caffeina.

Cod. 3760 | 510g Bustine



Garanzie di produzione



Tostatura separata



Preassaggio



Tostatura lenta

Preparazione del prodotto



Espresso Bar: pressare

Codice	Prodotto	Confezione	Peso	Tipologia	Termo		Cartone		Europallet	Europallet	Codice Ean
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	L	
3760	Mrs. Rose decaffeinato	Lattina	510 g	75 bustine	-	-	-	-	-	-	-



MRS. ROSE

CAFFÈ SELEZIONATI ARABICA

Mrs. Rose

Mrs. Rose è il caffè purissimo dei palati più ricercati, un 100% arabica che garantisce una qualità perfetta e un gusto intatto uniti alla sicurezza di poterlo gustare tranquillamente, ogni qual volta lo si desidera, grazie ad un basso contenuto di caffeina.

Cod. 3732 | 250g Macinato



Garanzie di produzione



Tostatura separata



Preassaggio



Tostatura lenta

Preparazione del prodotto



Espresso Bar: pressare

Codice	Prodotto	Confezione	Peso	Tipologia	Termo		Cartone		Europallet	Europallet	Codice Ean
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	L	
3732	Mrs. Rose	Lattina	250 g	Macinato	-	-	24	9,15	720	280	-



MRS. ROSE

CAFFÈ SELEZIONATI ARABICA

Mrs. Rose

Mrs. Rose è il caffè purissimo dei palati più ricercati, un 100% arabica che garantisce una qualità perfetta e un gusto intatto uniti alla sicurezza di poterlo gustare tranquillamente, ogni qual volta lo si desidera, grazie ad un basso contenuto di caffeina.

Cod. 3733 | 250g Macinato



Garanzie di produzione



Tostatura separata



Preassaggio



Tostatura lenta

Preparazione del prodotto



Espresso Bar: pressare

Codice	Prodotto	Confezione	Peso	Tipologia	Termo		Cartone		Europallet	Europallet	Codice Ean
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	L	
3733	Mrs. Rose	Lattina	250 g	Macinato	-	-	24	9,15	720	280	-



MRS. ROSE

CAFFÈ SELEZIONATI ARABICA

Mrs. Rose

Mrs. Rose è il caffè purissimo dei palati più ricercati, un 100% arabica che garantisce una qualità perfetta e un gusto intatto uniti alla sicurezza di poterlo gustare tranquillamente, ogni qual volta lo si desidera, grazie ad un basso contenuto di caffeina.

Cod. 3730 | 250g grano



Garanzie di produzione



Tostatura separata



Preassaggio



Tostatura lenta

Preparazione del prodotto



Espresso Bar: pressare

Codice	Prodotto	Confezione	Peso	Tipologia	Termo		Cartone		Europallet	Europallet	Codice Ean
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	L	
3730	Mrs. Rose	Lattina	250 g	grano	-	-	24	9,15	720	280	-



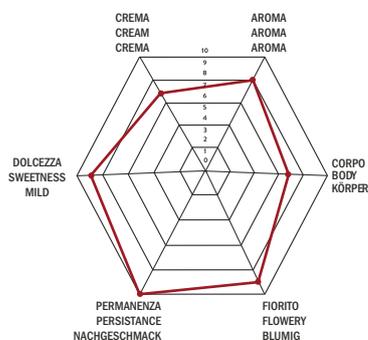
MRS. ROSE

CAFFÈ SELEZIONATI ARABICA

Mrs. Rose

Mrs. Rose è il caffè purissimo dei palati più ricercati, un 100% arabica che garantisce una qualità perfetta e un gusto intatto uniti alla sicurezza di poterlo gustare tranquillamente, ogni qual volta lo si desidera, grazie ad un basso contenuto di caffeina.

Cod. 3740 | 250g grano



Garanzie di produzione



Tostatura separata



Preassaggio



Tostatura lenta

Preparazione del prodotto



Espresso Bar: pressare

Codice	Prodotto	Confezione	Peso	Tipologia	Termo		Cartone		Europallet	Europallet	Codice Ean
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	L	
3740	Mrs. Rose	Lattina	250 g	grano	-	-	24	9,15	720	280	8009360660048



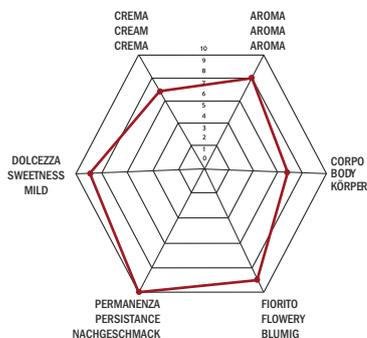
MRS. ROSE

CAFFÈ SELEZIONATI ARABICA

Mrs. Rose

Mrs. Rose è il caffè purissimo dei palati più ricercati, un 100% arabica che garantisce una qualità perfetta e un gusto intatto uniti alla sicurezza di poterlo gustare tranquillamente, ogni qual volta lo si desidera, grazie ad un basso contenuto di caffeina.

Cod. 3731 | 250g Macinato



Garanzie di produzione



Tostatura separata



Preassaggio



Tostatura lenta

Preparazione del prodotto



Espresso Bar: pressare

Codice	Prodotto	Confezione	Peso	Tipologia	Termo		Cartone		Europallet	Europallet	Codice Ean
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	L	
3731	Mrs. Rose	Lattina	250 g	Macinato	-	-	24	9,15	720	280	-



MRS. ROSE

CAFFÈ SELEZIONATI ARABICA

Mrs. Rose

Mrs. Rose è il caffè purissimo dei palati più ricercati, un 100% arabica che garantisce una qualità perfetta e un gusto intatto uniti alla sicurezza di poterlo gustare tranquillamente, ogni qual volta lo si desidera, grazie ad un basso contenuto di caffeina.

Cod.3790 | 1000G Cialde



Garanzie di produzione



Tostatura separata



Preassaggio



Tostatura lenta

Preparazione del prodotto



Espresso Bar: pressare

Codice	Prodotto	Confezione	Peso	Tipologia	Termo		Cartone		Europallet	Europallet	Codice Ean
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	L	
3790	Mrs. Rose	Cialde	1000g	cialde	-	-	-	-	-	-	-



MRS. ROSE COMPLEMENTARI



MRS. ROSE
TAZZA



MRS. ROSE
TAZZINA



MRS. ROSE
BICCHIERE IN VETRO



MRS. ROSE
PORTA TOVAGLIOLI

