

GOURMET E CONFEZIONI REGALO





GOURMET CATALOG 2023

MISCELE GOURMET	pag.3
-----------------	-------

STORICAL TINS	pag.14
---------------	--------

GIFT TINS	pag.19
-----------	--------

GIFT PACKAGE	pag.20
--------------	--------

GIFT BOXES	pag.26
------------	--------



ESPRESSO ITALIANO CSC®

CAFFÉ SPECIALI CERTIFICATI

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 aftertastes. 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.

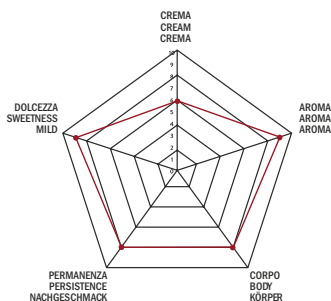
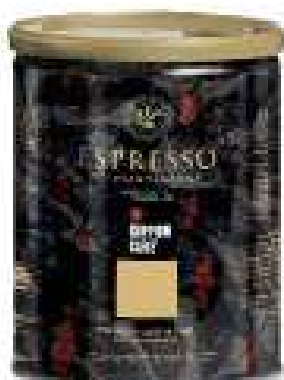
ESPRESSO ITALIANO CSC®

Erlesene Mahlkaffeemischung CSC®- aus zertifizierten Arabicakaffeesorten. Erlesene und zertifizierte Kaffeesorten aus Brasilien und Mittelamerika. Weicher und samtiger Geschmack mit lang anhaltendem schokoladig Nachgeschmack. Mit sehr niedrigem Koffeingehalt. Geeignet für den Espresso zu Hause, den Espresso-Kocher und die Filterzubereitung (amerikanisch) dank der Universalmahlung, die alle Zubereitungsarten zulässt. Passend zu: Küche mit leichten und feinen Aromen.

COD. 3651 | 250g Ground | Gemahlen 250g



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



Production guarantees Produktionsgarantien



Separate roasting
Separate Röstung



Slow roasting
Langsame Röstung



Pre-tasting
Vorkostprobe



Bi-chromatic colour sorting
Dichromatische optische
Auslese

Product preparation Produktzubereitung



Espresso: press
Espresso: drücken



Espresso home: press
Espresso Haus: drücken



Filter: not pressed
Filter: nicht drücken



Code Kode	Product Produkt	Packet Verpackung	Weight Gewicht	Type Sorte	Thermo/CT Thermo/CT	Cardboard Karton	Europallet Europallet	Europallet G. Europallet G.	Ean Code Ean Kode
					Pz. Kg	Pz. Kg	Pz. Kg	Kg	
3651	Espresso Italiano CSC®	Tin Dose	250 g	Ground Gemahlen	- -	12 4,65	12x10x5=600	253	8009360219048



ESPRESSO ITALIANO CSC®

CAFFÉ SPECIALI CERTIFICATI

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 aftertastes. 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.

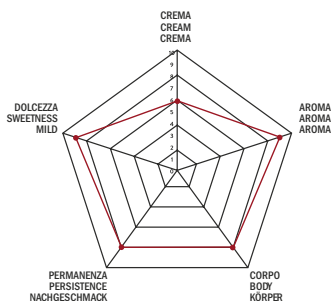
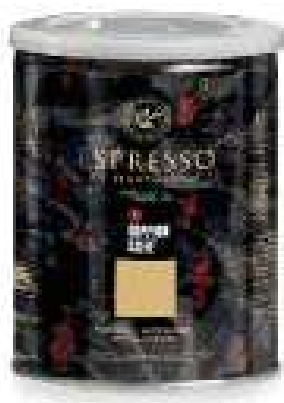
ESPRESSO ITALIANO CSC®

Erlesene Mahlkaffeemischung CSC®- aus zertifizierten Arabicakaffeesorten. Erlesene und zertifizierte Kaffeesorten aus Brasilien und Mittelamerika. Weicher und samtiger Geschmack mit lang anhaltendem schokoladig Nachgeschmack. Mit sehr niedrigem Koffeingehalt. Geeignet für den Espresso zu Hause, den Espresso-Kocher und die Filterzubereitung (amerikanisch) dank der Universalmahlung, die alle Zubereitungsarten zulässt. Passend zu: Küche mit leichten und feinen Aromen.

COD. 3652 | 250g beans | 250g Kaffeebohnen



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



Production guarantees Produktionsgarantien



Separate roasting
Separate Röstung



Slow roasting
Langsame Röstung



Pre-tasting
Vorkostprobe



Bi-chromatic colour sorting
Dichromatische optische
Auslese

Product preparation Produktzubereitung



Espresso: press
Espresso: drücken



Espresso home: press
Espresso Haus: drücken



Filter: not pressed
Filter: nicht drücken



Code Kode	Product Produkt	Packet Verpackung	Weight Gewicht	Type Sorte	Thermo/CT Thermo/CT	Cardboard Karton	Europallet Europallet	Europallet G. Europallet G.	Ean Code Ean Kode
					Pz. Kg	Pz. Kg	Pz. Kg	Kg	
3652	Espresso Italiano CSC®	Tin Dose	250 g	Beans Gemahlen	- -	12 4,65	12x10x5=600	253	8009360210045



J.B.M₀

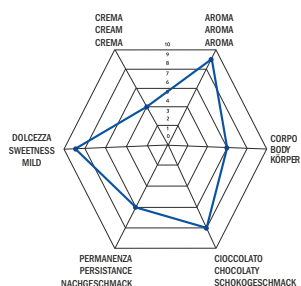
J.B.M₀

Blend of 100% selected Arabica coffee beans from Central and South America including the exquisite Jamaican Blue Mountain coffee. Sweet and mild tasting with a chocolaty and slightly flowery after-taste. Very low caffeine content. Recommended for youthful, trend-setting spots and sophisticated restaurants. Indicated for espresso coffee, to be served with pastry. Favourable combinations: very high quality catering, nouvelle cuisine.

J.B.M₀

Bohnenkaffeemischung aus 100% ausgewählten Arabicakaffees aus Mittelund Südamerika, darunter der edle Kaffee Giamaica Blue Mountain. Milder und feiner Geschmack mit schokoladigem Nachgeschmack mit blumigen Noten. Sehr geringer Koffeingehalt. Für junge Trendlokale und erlesene Restaurants. Geeignet für espressokaffee mit Gebäck. Passend zu: Topgastronomie, Nouvelle Cuisine.

Cod.3653 | 250g ground | 250g Gemahlen



Production guarantees Produktionsgarantien



Separate roasting
Separate Röstung



High quality



Pre-tasting
Vorkostprobe



Jamaica blue mountain

Product preparation Produktzubereitung



Espresso: press
Espresso: drücken



Espresso home: press
Espresso Haus: drücken



Filter: not pressed
Filter: nicht drücken



Code Kode	Product Produkt	Packet Verpackung	Weight Gewicht	Type Sorte	Thermo/CT Thermo/CT	Cardboard Karton	Europallet Europallet	Europallet G. Europallet G.	Ean Code Ean Kode
					Pz. Kg	Pz. Kg	Pz. Kg	Pz. Kg	
3653	J.B.M	Tin Dose	250 g	Ground Gemahlen	- -	12 4,65	12x10x5=600	253	8009360209049



J.B.M₀

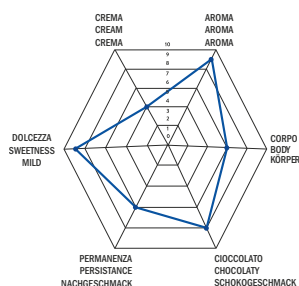
J.B.M₀

Blend of 100% selected Arabica coffee beans from Central and South America including the exquisite Jamaican Blue Mountain coffee. Sweet and mild tasting with a chocolaty and slightly flowery after-taste. Very low caffeine content. Recommended for youthful, trend-setting spots and sophisticated restaurants. Indicated for espresso coffee, to be served with pastry. Favourable combinations: very high quality catering, nouvelle cuisine.

J.B.M₀

Bohnenkaffeemischung aus 100% ausgewählten Arabicakaffees aus Mittelund Südamerika, darunter der edle Kaffee Giamaica Blue Mountain. Milder und feiner Geschmack mit schokoladigem Nachgeschmack mit blumigen Noten. Sehr geringer Koffeingehalt. Für junge Trendlokale und erlesene Restaurants. Geeignet für Espresso-Kaffee mit Gebäck. Passend zu: Topgastronomie, Nouvelle Cuisine.

Cod.3654 | 1000g coffee bean | 1000g Kaffeebohnen



Production guarantees Produktionsgarantien



Separate roasting
Separate Röstung



High quality



Pre-tasting
Vorkostprobe



Jamaica blue mountain

Product preparation Produktzubereitung



Espresso: press
Espresso: drücken



Espresso home: press
Espresso Haus: drücken



Filter: not pressed
Filter: nicht drücken



Code Kode	Product Produkt	Packet Verpackung	Weight Gewicht	Type Sorte	Thermo/CT Thermo/CT	Cardboard Karton	Europallet Europallet	Europallet G. Europallet G.	Ean Code Ean Kode
					Pz. Kg	Pz. Kg	Pz. Kg		
3654	J.B.M	Tin Dose	250 g	Beans Gemahlen	- -	12 4,65	12x10x5=600	253	8009360200046



DOLCE GRAN MISCELA ITALIANA

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.

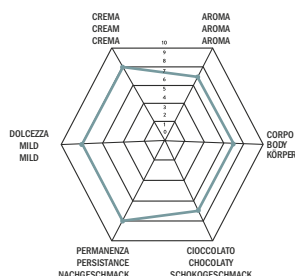
The slight acidity is balanced and thus offers the cup of coffee perfect balance. It gives way to a pleasant aftertaste with hints of cocoa and bitter fruit, the persistence of which lengthens with notes of milk chocolate and with the fragrance of toasted bread.

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 Milchschokolade und einer leicht röstigen Note auszuklingen.

Cod.3656 | 250g Ground | Gemahlen 250g



Production guarantees Produktionsgarantien



Separate roasting
Separate Röstung



Slow roasting
Langsame Röstung



Pre-tasting
Vorkostprobe

Product preparation Produktzubereitung



Moka: do not press
Moka: nicht drücken



Filter: do not press
Filter: nicht drücken



Code Kode	Product Produkt	Packet Verpackung	Weight Gewicht	Type Sorte	Thermo/CT Thermo/CT	Cardboard Karton	Europallet Europallet	Europallet G. Europallet G.	Ean Code Ean Kode
					Pz. Kg	Pz. Kg	Pz. Kg		
3656	DOLCE	Tin Dose	250 g	Ground Gemahlen	- -	12 4,65	12x10x5 =600	253	8009360229047



DOLCE GRAN MISCELA ITALIANA

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.

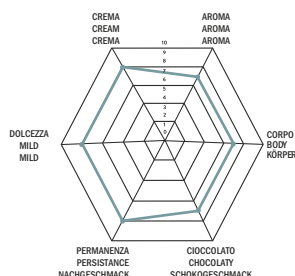
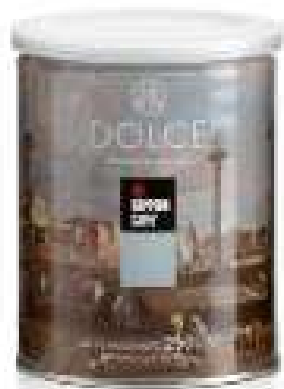
The slight acidity is balanced and thus offers the cup of coffee perfect balance. It gives way to a pleasant aftertaste with hints of cocoa and bitter fruit, the persistence of which lengthens with notes of milk chocolate and with the fragrance of toasted bread.

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 Milchschokolade und einer leicht röstigen Note auszuklingen.

Cod.3657 | 250g Coffee bean | 250g Kaffeebohnen



Production guarantees Produktionsgarantien



Separate roasting
Separate Röstung



Slow roasting
Langsame Röstung



Pre-tasting
Vorkostprobe

Product preparation Produktzubereitung



Moka: do not press
Moka: nicht drücken



Filter: do not press
Filter: nicht drücken



Code Kode	Product Produkt	Packet Verpackung	Weight Gewicht	Type Sorte	Thermo/CT Thermo/CT	Cardboard Karton	Europallet Europallet	Europallet G. Europallet G.	Ean Code Ean Kode
					Pz. Kg	Pz. Kg	Pz.	Kg	
3657	DOLCE	Tin Dose	250 g	Coffee bean Kaffeebohnen	- -	12 4,65	12x10x5 =600	253	8009360220044



CAFFÈ NATIVO

CAFFÈ NATIVO BAR

In 1988 Goppion was the first in Italy to produce coffee blends imported from the Southern part of the world but following the fair trade standards. Ten years later this experience became "Caffè Nativo" certified by CCPB and Fairtrade. 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

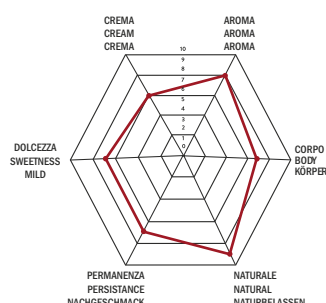
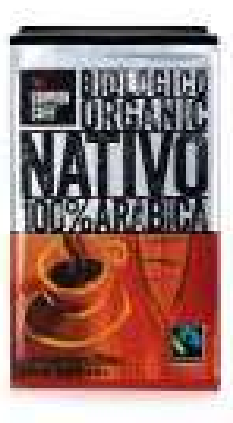
1988 war Goppion der erste Hersteller in Italien Kaffeemischungen, die aus dem südlichen Teil von importiert werden der Welt, aber unter Beachtung der Fair-Trade-Standards. Zehn Jahre später wurde aus diesem Erlebnis „Caffè Nativo“ von CCPB und Fairtrade zertifiziert. 100% Arabica-Kaffeemischung aus 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.



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

Cod.3310 | 250g Ground | Gemahlen 250g



Production guarantees Produktionsgarantien



Separate roasting
Separate Röstung



Slow roasting
Langsame Röstung



Pre-tasting
Vorkostprobe

Product preparation Produktzubereitung



Moka: do not press
Moka: nicht drücken



Espresso home: press
Espresso Haus: drücken



Filter: do not press
Filter: nicht drücken



Code Kode	Product Produkt	Packet Verpackung	Weight Gewicht	Type Sorte	Thermo/CT Thermo/CT	Cardboard Karton	Europallet Europallet	Europallet G. Europallet G.	Ean Code Ean Kode
					Pz. Kg	Pz. Kg	Pz.	Kg	
3310	NATIVO MOKA	Packet Paket	250 g	Ground Gemahlen	20 5,30	60 16	20x10x6=1200	318	8009360001384



CAFFÈ NATIVO

CAFFÈ NATIVO BAR

In 1988 Goppion was the first in Italy to produce coffee blends imported from the Southern part of the world but following the fair trade standards. Ten years later this experience became "Caffè Nativo" certified by CCPB and Fairtrade. 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

1988 war Goppion der erste Hersteller in Italien Kaffeemischungen, die aus dem südlichen Teil von importiert werden der Welt, aber unter Beachtung der Fair-Trade-Standards. Zehn Jahre später wurde aus diesem Erlebnis „Caffè Nativo“ von CCPB und Fairtrade zertifiziert. 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.



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

Cod.3305 | 250g Coffee Bean | Kaffeebohnen 250g



Production guarantees Produktionsgarantien



Separate roasting
Separate Röstung



Slow roasting
Langsame Röstung



Pre-tasting
Vorkostprobe

Product preparation Produktzubereitung



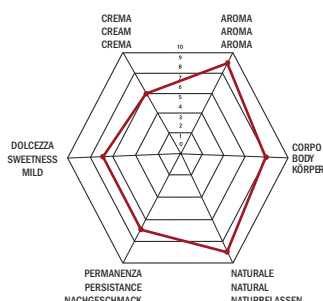
Moka: do not press
Moka: nicht drücken



Espresso home: press
Espresso Haus: drücken



Filter: do not press
Filter: nicht drücken



Code Kode	Product Produkt	Packet Verpackung	Weight Gewicht	Type Sorte	Thermo/CT Thermo/CT	Cardboard Karton	Europallet Europallet	Europallet G. Europallet G.	Ean Code Ean Kode
					Pz. Kg	Pz. Kg	Pz. Kg	Kg	
3305	NATIVO FRESCO	Tin Dose	250 g	Coffee bean Kaffeebohnen	- -	12 4,65	12X10X5 =600	253	8009360482046



CAFFÈ NATIVO

CAFFÈ NATIVO BAR

In 1988 Goppion was the first in Italy to produce coffee blends imported from the Southern part of the world but following the fair trade standards. Ten years later this experience became "Caffè Nativo" certified by CCPB and Fairtrade. 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

1988 war Goppion der erste Hersteller in Italien Kaffeemischungen, die aus dem südlichen Teil von importiert werden der Welt, aber unter Beachtung der Fair-Trade-Standards. Zehn Jahre später wurde aus diesem Erlebnis „Caffè Nativo“ von CCPB und Fairtrade zertifiziert. 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.

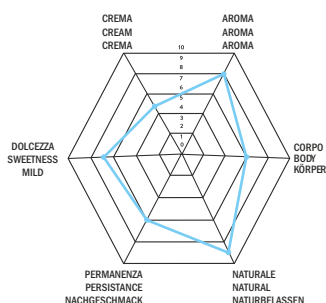


The FAIRTRADE certification mark is your independent guarantee that this product has been certified in accordance with International Fairtrade Standards. The purchase of products carrying the FAIRTRADE certification mark enables the improvement of working and living conditions of producers in developing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



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

Cod.3320 | 250g Ground | Gemahlen 250g



Production guarantees Produktionsgarantien



Separate roasting
Separate Röstung



Slow roasting
Langsame Röstung



Pre-tasting
Vorkostprobe



Verified caffeine
Geprüfter Koffeingehalt

Product preparation Produktzubereitung



Moka: do not press
Moka: nicht drücken



Espresso home: press
Espresso Haus: drücken



Filter: do not press
Filter: nicht drücken



Code Code	Product Produkt	Packet Verpackung	Weight Gewicht	Type Sorte	Thermo/CT Thermo/CT	Cardboard Karton	Europallet Europallet	Europallet G. Europallet G.	Ean Code Ean Code
					Pz. Kg	Pz. Kg	Pz. Kg		
3320	NATIVO DECA	Tin Dose	250 g	Ground Gemahlen	- -	12 4,65	12X10X5 =600	253	8009360080044



HERMANOS

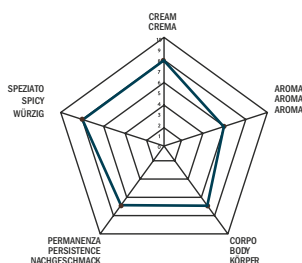
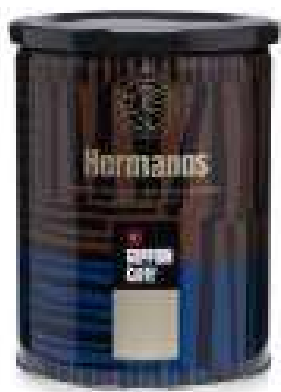
HERMANOS

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

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.

Cod. 3664 | 250g Ground | Gemahlen 250g



Production guarantees Produktionsgarantien



Separate roasting
Separate Röstung



Slow roasting
Langsame Röstung



High Quality



Pre-tasting
Vorkostprobe



Bi-chromatic colour sorting
Dichromatische optische
Auslese

Product preparation Produktzubereitung



Espresso: press
Espresso: drücken



Filter: not pressed
Filter: nicht drücken

Code Kode	Product Produkt	Packet Verpackung	Weight Gewicht	Type Sorte	Thermo/CT Thermo/CT		Cardboard Karton		Europallet Europallet		Europallet G. Europallet G.		Ean Code Ean Kode
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3664	HERMANOS	Tin Dose	250 g	Ground Gemahlen	-	-	12	4,65	12x10x5 =600		253		8009360039042



HERMANOS

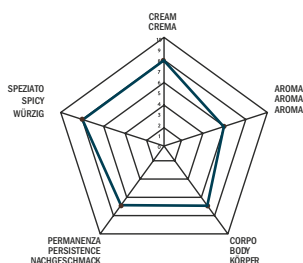
HERMANOS

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

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.

Cod. 3665 | 250g coffee bean | 250g Kaffeebohnen



Production guarantees Produktionsgarantien



Separate roasting
Separate Röstung



Slow roasting
Langsame Röstung



High Quality



Pre-tasting
Vorkostprobe



Bi-chromatic colour sorting
Dichromatische optische
Auslese

Product preparation Produktzubereitung



Espresso: press
Espresso: drücken



Filter: not pressed
Filter: nicht drücken



Code Kode	Product Produkt	Packet Verpackung	Weight Gewicht	Type Sorte	Thermo/CT Thermo/CT	Cardboard Karton	Europallet Europallet	Europallet G. Europallet G.	Ean Code Ean Kode
					Pz. Kg	Pz. Kg	Pz. Kg	Pz. Kg	
3665	HERMANOS	Tin Dose	250 g	Coffee beans Kaffeebohnen	- -	12 4,65	12x10x5 =600	253	8009360039042



HISTORICAL TIN

HISTORICAL TIN 1960

Starting in the early 1950s, the Goppion family name, accompanied by the slogan „il buon caffè“ (good coffee), definitively replaces the „Torrefazione Trevigiana Caffè“ brand. The logo from that period was designed by Franco Sgrilli, a well-known advertising poster artist of the time, who used the fashionable modernist colors.

At the center of the design dominates the Piazza dei Signori in Treviso, a place where people traditionally meet, as is the tradition in small Italian towns.

Our brand remained unchanged until 1968 when the new production facility opened. For almost twenty years, the italicized inscription „Goppion“ accompanied all the graphics dedicated to the Bar line.

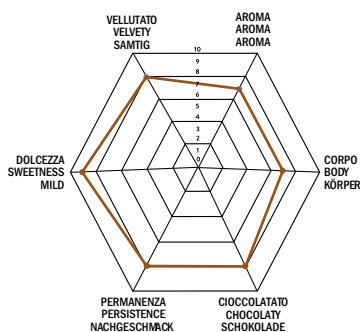
HISTORISCHE DOSE 1960

Ab den frühen 1950er Jahren ersetzte der Name der Familie Goppion, begleitet vom Slogan „il buon caffè“ (guter Kaffee), endgültig die Marke „Torrefazione Trevigiana Caffè“. Das Logo aus dieser Zeit wurde von Franco Sgrilli entworfen, einem bekannten Werbegrafiker aus dieser Ära, der die damals modernen Farben verwendet hat.

Im Zentrum der Grafik dominiert der Piazza dei Signori in Treviso, ein Ort, an dem sich die Menschen traditionell in kleinen italienischen Städten treffen.

Unsere Marke blieb unverändert bis 1968, als das neue Produktionswerk eröffnet wurde. Fast zwanzig Jahre lang begleitete die kursiv geschriebene Aufschrift „Goppion“ die gesamte Grafik für die Bar-Linie.

Cod.3507 | 250g Ground | Gemahlen 250g



Production guarantees Produktionsgarantien



Pre-tasting
Vorkostprobe



Slow roasting
Langsame Röstung



Bi-chromatic colour sorting
Dichromatische optische
Auslese



High quality



Pregiate Arabica

Product preparation Produktzubereitung



Moka: do not press
Moka: nicht drücken



Filter: not pressed
Filter: nicht drücken



Espresso: press
Espresso: drücken

Code Kode	Product Produkt	Packet Verpackung	Weight Gewicht	Type Sorte	Thermo/CT Thermo/CT	Cardboard Karton	Europallet Europallet	Europallet G. Europallet G.	Ean Code Ean Kode
					Pz. Kg	Pz. Kg	Pz.	Kg	
3507	LATTA STORI- CA 1960	Multi-film bag Verbundbeutel	250 g	Ground Gemahlen	- -	- -	-	-	8009360249045



CONFEZIONI REGALO

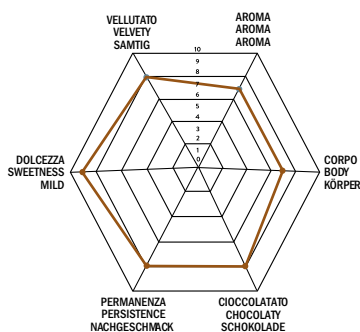
HISTORICAL TIN 1948

This is the reissue of the first packaging of, Torrefazione Trevigiana Caffè, a small artisanal laboratory that already existed in Treviso in Piazza Noli, which became Piazza della Borsa after the bombings on April 7, 1943. After our family's acquisition in 1948, the name was extended to ,Fratelli Goppion.' The drawing on the front of the tin represents Piazza dei Signori, the historic center and symbol of the city of Treviso.

HISTORISCHE DOSE 1948

Dies ist die Neuauflage der ersten Verpackung von, Torrefazione Trevigiana Caffè, einem kleinen handwerklichen Labor, das bereits in Treviso auf dem Piazza Noli existierte und nach den Bombenangriffen am 7. April 1943 zu Piazza della Borsa wurde. Nach der Übernahme durch unsere Familie im Jahr 1948 wurde der Name zu ,Fratelli Goppion' erweitert. Die Zeichnung auf der Vorderseite der Dose stellt den Piazza dei Signori dar, das historische Zentrum und Symbol der Stadt Treviso.

Cod.3506 | 250g Ground | Gemahlen 250g



Production guarantees Produktionsgarantien



Pre-tasting
Vorkostprobe



Slow roasting
Langsame Röstung



Bi-chromatic colour sorting
Dichromatische optische
Auslese



High quality



Pregiate Arabica

Product preparation Produktzubereitung



Moka: do not press
Moka: nicht drücken



Filter: not pressed
Filter: nicht drücken



Espresso: press
Espresso: drücken

Code Kode	Product Produkt	Packet Verpackung	Weight Gewicht	Type Sorte	Thermo/CT Thermo/CT	Cardboard Karton	Europallet Europallet	Europallet G. Europallet G.	Ean Code Ean Kode
					Pz. Kg	Pz. Kg	Pz.	Kg	
3506	LATTA STORI- CA 1960	Multi-film bag Verbundbeutel	250 g	Ground Gemahlen	- -	- -	-	-	8009360209049



ARABICA 75°

GOPPION, SINCE 1948. WE HAVE BEEN COFFEE ROASTERS FOR THREE GENERATIONS. TRUE PASSIONS LEAD YOU FAR AWAY.

This is the reissue of the first packaging of "Torrefazione Trevigiana Caffè". This was a small artisanal laboratory, that existed in Treviso in Piazza Noli, which changed its name to Piazza della Borsa, after the bombing of April 1943.

In 1948, after having acquired this workshop, our family added "Fratelli Goppion" to its name. The drawing on the front of the tin represents Piazza dei Signori, the historic center and symbol of the city of Treviso.

This blend is made with excellent coffees coming from plantations in Brazil, Honduras and Guatemala. Each coffee coming from Central or South America has its own qualities depending on the land of its growth. In this blend, every coffee plantation has its own individual roast, so that both its taste and aroma can be exalted.

A well-balanced flavour with a pleasant sweetness and a chocolate aftertaste can be recognized. The caffeine content is very low.

GOPPION, SEIT 1948. WIR SIND KAFFEERÖSTER IN DER DRITTEN GENERATION. WAHRE LEIDENSCHAFT FÜHRT DICH WEIT WEG.

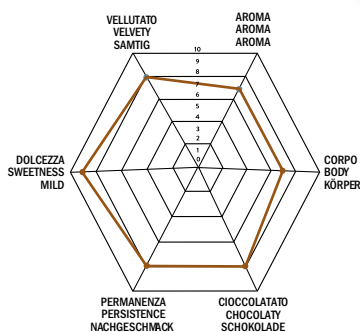
Dies ist die Neuauflage der ersten Verpackung von „Torrefazione Trevigiana Caffè“. Dies war ein kleines handwerkliches Labor, das in Treviso auf dem Piazza Noli existierte und nach dem Bombenangriff im April 1943 in Piazza della Borsa umbenannt wurde.

Im Jahr 1948, nachdem unsere Familie dieses Werk erworben hatte, fügte sie „Fratelli Goppion“ zu ihrem Namen hinzu. Die Zeichnung auf der Vorderseite der Dose stellt den Piazza dei Signori dar, das historische Zentrum und Symbol der Stadt Treviso.

Diese Mischung besteht aus hervorragenden Kaffees von Plantagen in Brasilien, Honduras und Guatemala. Jeder Kaffee aus Zentral- oder Südamerika hat je nach seinem Anbauggebiet seine eigenen Qualitäten. In dieser Mischung hat jede Kaffeeplantage ihre eigene individuelle Röstung, damit sowohl ihr Geschmack als auch ihr Aroma hervorgehoben werden können.

Ein ausgewogener Geschmack mit einer angenehmen Süße und einem Schokoladennachgeschmack ist erkennbar. Der Koffeingehalt ist sehr niedrig

Cod. 3162 | 250g Ground | 250g Gemahlen



Production guarantees Produktionsgarantien



Pre-tasting
Vorkostprobe



Slow roasting
Langsame Röstung



Bi-chromatic colour sorting
Dichromatische optische
Auslese



High quality



Pregiate Arabica

Product preparation Produktzubereitung



Moka: do not press
Moka: nicht drücken



Filter: not pressed
Filter: nicht drücken



Espresso: press
Espresso: drücken

Code Kode	Product Produkt	Packet Verpackung	Weight Gewicht	Type Sorte	Thermo/CT Thermo/CT	Cardboard Karton	Europallet Europallet	Europallet G. Europallet G.	Ean Code Ean Kode
					Pz. Kg	Pz. Kg	Pz.	Kg	
3162	ARABICA 75	Multi-film bag Verbundbeutel	250 g	Ground Gemahlen	20 5,80	- -	20x10x6 =1200	348	8009360059033

GOURMET GROUND



Cod. 3656
DOLCE, 250g Ground |
Gemahlen 250g



Cod. 3651
CSC®, 250g Ground | Gemahlen
250g



Cod. 3653
J.B.M., 250g Ground |
Gemahlen 250g



Cod. 3664
HERMANOS, 250g Ground |
Gemahlen 250g



Cod. 3310
NATIVO, 250g Ground |
Gemahlen 250g



Cod. 3320
NATIVO DECAFFEINATO,
250g Ground | Gemahlen 250g



Cod. 9005 ARABICA PROMO 75
250g Ground |
Gemahlen 250g



Cod. 3506 LATTA STORICA 1948
250g Ground | Gemahlen 250g



Cod. 3507 LATTA STORICA 1960
250g Ground | Gemahlen 250g

GOURMET COFFEE BEAN



Cod. 3656
DOLCE, 250g coffee bean |
250g Kaffeebohnen



Cod. 3651
CSC®, 250g coffee bean |
250g Kaffeebohnen



Cod. 3653
J.B.M., 250g coffee bean |
250g Kaffeebohnen



Cod. 3664
HERMANOS, 250g coffee bean |
250g Kaffeebohnen



Cod. 3305
NATIVO, 250g coffee bean |
250g Kaffeebohnen



GIFT PACKAGE

GIFT PACKAGE

Rectangular tins, dimension 60x90x160, air-tight content 250g ground coffee quality 100% Arabica, sweet and aromatic.

Rechteckig Blechdosen mit hermetischem Verschluss. Größe 60x90x160. Inhalt 250g gemahlener Kaffee-qualität 100% Arabica, süß und aromatisch.

GESCHENKPAKET

Rechteckige Dosen, Abmessung 60x90x160, luftdicht, Inhalt 250g gemahlener Kaffee in 100% Arabica-Qualität, süß und aromatisch.

Rechteckige Blechdosen mit hermetischem Verschluss. Größe 60x90x160. Inhalt 250g gemahlener Kaffee-qualität 100% Arabica, süß und aromatisch.

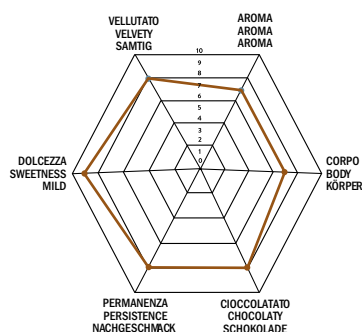
Cod.3504 | 3508 | 250g Ground | 250g Gemahlen



Cod. 3504



Cod. 3508



Garanzie di produzione



Pre-tasting
Vorkostprobe



Bi-chromatic colour sorting
Dichromatische optische
Auslese



High quality



Slow roasting
Langsame Röstung



Pregiate Arabica

Preparazione del prodotto



Moka: do not press
Moka: nicht drücken



Espresso: press
Espresso: drücken



Filter: not pressed
Filter: nicht drücken





GIFT PACKAGE

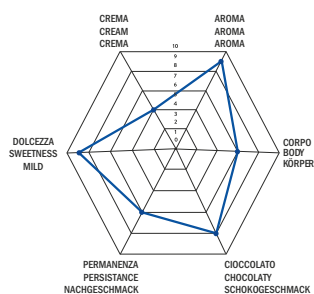
SHOPPER JBM

Colourful handbag;
2 tins JBM coffee, 250g of ground coffee;
1 calendar 2023.

BEUTEL JBM

Farbiger beutel;
2 Dosen JBM 250g gemahlener Kaffee,
1 Kalender 2023.

Cod.3540 | Shopper JBM | 2x250g Ground | Gemahlen



Garanzie di produzione



Tostatura separata



Alta qualità



Preassaggio



Jamaica blue mountain

Preparazione del prodotto



Moka: non pressare



Filtro: non pressare



Espresso casa:
pressare



Code Kode	Product Produkt	Packet Verpackung	Weight Gewicht	Type Sorte	Thermo/CT Thermo/CT	Cardboard Karton	Europallet Europallet	Europallet G. Europallet G.	Ean Code Ean Kode
					Pz. Kg	Pz. Kg	Pz.	Kg	
3540	shopper J.B.M	Shopper	500 g		1 0,90	4 3,6	-	-	-



GIFT PACKAGE

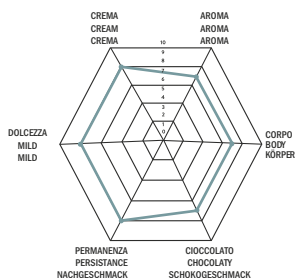
SHOPPER DOLCE

Colourful handbag;
2 Dolce tin 250g of superior Arabica ground coffee;
1 calendar 2023.

BEUTEL DOLCE

Farbiger beutel;
2 Dose Dolce 250g gemahlener Kaffee von edler Arabica-
qualität;
1 Kalender 2023.

Cod.3542 | Shopper Dolce | 2x250g Ground | Gemahlen



Production guarantees Produktionsgarantien



Separate roasting
Separate Röstung



Slow roasting
Langsame Röstung



Pre-tasting
Vorkostprobe

Product preparation Produktzubereitung



Moka: do not press
Moka: nicht drücken



Filter: not pressed
Filter: nicht drücken



Code Kode	Product Produkt	Packet Verpackung	Weight Gewicht	Type Sorte	Thermo/CT		Cardboard Karton		Europallet Europallet		Ean Code Ean Kode
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3542	shopper Dolce	Shopper	500 g	Ground Gemahlen	1	0,90	4	3,6	-	-	-



GIFT PACKAGE

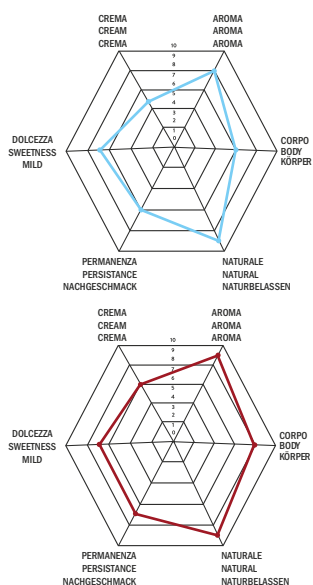
SHOPPER NATIVO

Colourful handbag,
1 packet of Nativo coffee 250g of ground organic coffee,
1 tin of Nativo decaffeinated coffee 250g ground organic coffee;
1 calendar 2023.

BEUTEL NATIVO

Farbiger beutel,
1 Paket Nativo 250g gemahlener Kaffee aus biologischer Landwirtschaft;
1 Metalldose Nativo entkoffeiniert 250g gemahlener Kaffee aus biologischer Landwirtschaft;
1 Kalender 2023.

Cod.3543 | Shopper Nativo | 2x250g Ground | Gemahlen



Production guarantees Produktionsgarantien



Separate roasting
Separate Röstung



Slow roasting
Langsame Röstung



Pre-tasting
Vorkostprobe



Verified caffeine
Geprüfter Koffeingehalt

Product preparation Produktzubereitung



Moka: do not press
Moka: nicht drücken



Espresso home: press
Espresso Haus: drücken



Filter: not pressed
Filter: nicht drücken

Code Kode	Product Produkt	Packet Verpackung	Weight Gewicht	Type Sorte	Thermo/CT Thermo/CT	Cardboard Karton	Europallet Europallet	Europallet G. Europallet G.	Ean Code Ean Kode
					Pz. Kg	Pz. Kg	Pz.	Kg	
3543	shopper Nativo	Shopper	500 g	Ground Gemahlen	1 0,80	4 3,2	-	-	-



GIFT PACKAGE

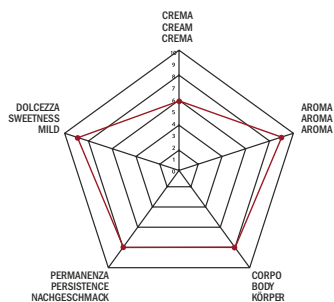
SHOPPER CSC

Colourful handbag;
2 tin of Espresso Italiano CSC® 250g of ground coffee;
1 calendar 2023.

BEUTEL CSC

Farbiger beutel;
2 Blechdose Espresso Italiano CSC® 250g gemahlener Kaffee,
1 Kalender 2023.

Cod.3541 | Shopper Espresso di piantagione | 2x250g Ground | Gemahlen



Production guarantees Produktionsgarantien



Pre-tasting
Vorkostprobe



Slow roasting
Langsame Röstung



Bi-chromatic colour sorting
Dichromatische optische
Auslese

Product preparation Produktzubereitung



Moka: do not press
Moka: nicht drücken



Filter: not pressed
Filter: nicht drücken



Espresso: press
Espresso: drücken



Code Kode	Product Produkt	Packet Verpackung	Weight Gewicht	Type Sorte	Thermo/CT Thermo/CT	Cardboard Karton	Europallet Europallet	Europallet G. Europallet G.	Ean Code Ean Kode
					Pz. Kg	Pz. Kg	Pz.	Kg	
3541	shopper CSC	Shopper	500 g	Ground Gemahlen	1 0,90	4 3,6	-	-	-



GIFT PACKAGE

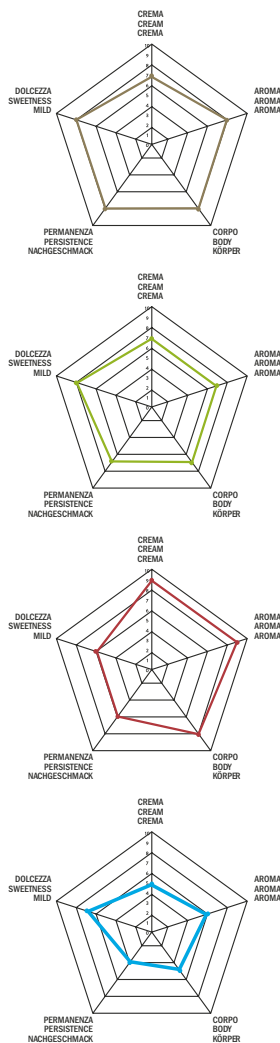
SHOPPER CAPSULES

Colourful handbag,
1 packet of Aromatico,
1 packet of Classico,
1 packet of Decaffè,
1 packet of Pregiato;
1 calendar 2023.

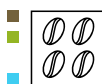
BEUTEL NATIVO

Farbiger beutel,
1 packet Aromatico,
1 packet Classico,
1 packet Decaffè,
1 packet Pregiato;
1 calendar 2023.

Cod.3547 | Shopper Capsule



Production guarantees Produktionsgarantien



Separate roasting
Separate Röstung



Slow roasting
Langsame Röstung



Verified caffeine
Geprüfter Koffeingehalt



Bi-chromatic colour sorting
Dichromatische optische
Auslese



Pre-tasting
Vorkostprobe

Product preparation Produktzubereitung



Espresso
Espress



Code Kode	Product Produkt	Packet Verpackung	Weight Gewicht	Type Sorte	Thermo/CT Thermo/CT	Cardboard Karton	Europallet	Europallet G.	Ean Code Ean Kode
					Pz. Kg	Pz. Kg	Pz.	Kg	
3547	Shopper Capsule10	Shopper	500 g	Capsule	1 0,5	4 2	-	-	-



GIFT PACKAGE

BACKPACK

100% cotton backpack.
Size 39×42 cm

Content:
1 can of Espresso di Piantagione, 1 can of JBM, 1 can of Dolce.

RUCKSACK

Rucksack aus 100 % Baumwolle.
Größe 39×42 cm

Inhalt:
1 Dose Espresso di Piantagione, 1 Dose JBM, 1 Dose Dolce.

Cod.3555 | Backpack 3 tins | 4620 Empty backpack



Code Kode	Product Produkt	Packet Verpackung	Weight Gewicht	Type Sorte	Thermo/CT		Cardboard Karton		Europallet		Ean Code Ean Kode
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3555	Backpack	Backpack	-	Backpack	-	-	-	-	-	-	8009360209285



GOPPION BOX

GOPPION BOX

Goppion cardboard box
reusable;
JBM can 250g ground coffee;
Native package
250g organic ground coffee;
Plantation Espresso can 250g ground coffee;
Artisan biscuit biscuits;
Almonds covered in milk chocolate 160g;
Chocolate beans 100g;
Infusion.
Goppion 2023 calendar.

GOPPION-BOX

Goppion-Karton
wiederverwendbar;
JBM kann 250 g gemahlene Kaffee;
Natives Paket
250 g gemahlener Bio-Kaffee;
Plantation Espresso Dose 250g gemahlener Kaffee;
Handwerklich hergestellte Kekse;
Mandeln umhüllt von Milkschokolade 160g;
Schokoladenbohnen 100g;
Infusion.
Goppion-Kalender 2023.

Cod.3570 | Goppion Box



Code Kode	Product Produkt	Packet Verpackung	Weight Gewicht	Type Sorte	Thermo/CT Thermo/CT	Cardboard Karton	Europallet Europallet	Europallet G. Europallet G.	Ean Code Ean Kode
					Pz. Kg	Pz. Kg	Pz.	Kg	
3570	Box Goppion	BOX	-	Gift package	- -	- -	-	-	8009360928636



BOX MUG

BOX MUG"

Elegant cardboard box measuring 28x11x15.5 cm
containing:
1 tin of 250g of Espresso Ground Coffee from CSC®
Plantation (certified specialty coffee),
2 25cl Mug Cups.

Cod.3578 | Box Mug



ESPRESSO DI PIANTAGIONE
ESPRESSO DI PIANTAGIONE CSC®
Certified Specialty Coffee.

ARABICA 90% CSC®
Brazil, Ethiopia, Guatemala
ROBUSTA 10% CSC®
India"



BOX TINS

BOX TINS

Elegant cardboard box measuring: 28x11x15.5 cm
containing:
1 Tin of 250g of CSC® Plantation Espresso Ground
Coffee (certified specialty coffee),
1 Tin of 250g of Dolce (Gran Miscela) Ground Coffee.”

Cod.3576 | Box Tins



DOLCE
The first Goppion Blend.

ARABICA 90%
Brazil, Central America, Ethiopia
ROBUSTA 10%
Flores - Indonesia, India”



ESPRESSO DI PIANTAGIONE
ESPRESSO DI PIANTAGIONE CSC®
Certified Specialty Coffee.

ARABICA 90% CSC®
Brazil, Ethiopia, Guatemala
ROBUSTA 10% CSC®
India”



BOX CUPS

BOX CUPS

Elegant cardboard box measuring: 28x11x15.5 cm containing:

1 Tin of 250g of JaBIMo Ground Coffee,
4 colorful Goppion Espresso Cups and 4 Saucers.

The selection of harmonious colors for the cups and saucers is random."

Cod.3579 | Box Tins



JaBIMo

Blend of selected Arabica coffee.

ARABICA 90%

Brazil, Central America, Ethiopia

ROBUSTA 10%

Flores - Indonesia, India



Colored Espresso Cups

Possible cup colors.

There will be 4 cups in the box, and the selection will be random."

GIFT PACKAGE



Cod. 3540
SHOPPER JBM.



Cod. 3541
SHOPPER ESPRESSO
DI PIANTAGIONE.



Cod. 3542
SHOPPER DOLCE.



Cod. 3545
SHOPPER NATIVO.



Cod. 3547
SHOPPER CAPSULES.



Cod. 3570
Goppion box



Cod. 3555
Goppion Backpack



Cod. 3578
BOX MUGS



Cod. 3576
BOX TINS



Cod. 3579
BOX CUPS