



BAR BLENDS CATALOGUE 2023

ESPRESSO DI PIANTAGIONE pag.2

JABLMO pag.7

DOLCE pag.13

CAFFÈ NATIVO pag.18

SPECIALE BAR ESPRESSO pag.24

HERMANOS pag.27

BIONDO pag.32

SINGLE ORIGIN pag.34

DECAFFEINATO pag.41

AUTOMATIK pag.45

MRS.ROSE pag.46



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®

Blend of selected Arabica coffees coming from Brazil and Central America, certified by CSC®. Soft and velvety taste with a persistent chocolaty aftertaste. Very low caffeine content. 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®

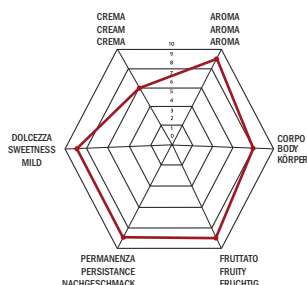
Erlesene Mahlkaffeemischung CSC®- aus zertifizierten Arabicakaffeesorten. Erlesene und zertifizierte Kaffeesorten aus Brasilien und Mittelamerika. Weicher und samtiger Geschmack mit lang anhaltendem schokoladig Nachgeschmack. Mit sehr niedrigem Koffeingehalt. Geeignet für den Espresso zu Hause, den Espresso-Kocher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

COD. 3005 | 1000g beans | 1000g Kaffeebohnen



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

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 Bar: press
Espresso Bar: drücken



Code Kode	Product Produkt	Packet Verpackung	Weight Gewicht	Type Sorte	Thermo		Cardboard Karton		Europallet Europallet		Ean Code Ean Kode
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3005	Espresso Italiano CSC®	Multi-film bag Verbundbeutel	1000 g	Coffee beans Kaffeebohnen	6	6,17	-	-	6X12X6 =432	465	8009360010119
3005C	Espresso Italiano CSC®	Cardboard	1000 g	Coffee beans Kaffeebohnen	-	-	12	12,75	432	480	8009360010119



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®

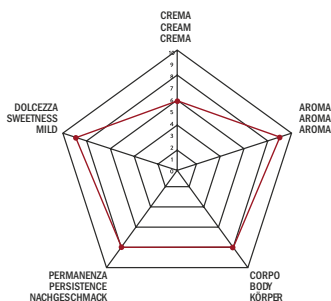
Erlesene Mahlkaffeemischung CSC®- aus zertifizierten Arabicakaffeesorten. Erlesene und zertifizierte Kaffeesorten aus Brasilien und Mittelamerika. Weicher und samtiger Geschmack mit lang anhaltendem schokoladig Nachgeschmack. Mit sehr niedrigem Koffeingehalt. Geeignet für den Espresso zu Hause, den Espresso-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

COD. 3651 | 250g macinato



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

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



Moka: do not press



Espresso home: press



Filter: do not press



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	
3651	Espresso Italiano CSC®	Tin Dose	250 g	Ground Gemahlen	- -	12 4,65	12x10x5=600	253	8009360219048



ESPRESSO ITALIANO CSC®

Blend of selected Arabica coffees coming from Brazil and Central America, certified by CSC®. Soft and velvety taste with a persistent chocolaty aftertaste. Very low caffeine content. 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.

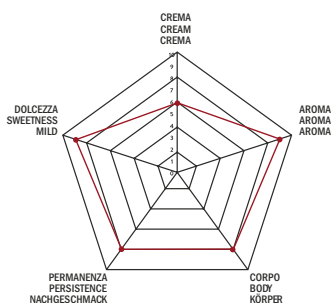
ESPRESSO ITALIANO CSC®

Erlasene Mahlkaffeemischung CSC®- aus zertifizierten Arabicakaffeesorten. Erlasene 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



Moka: do not press



Espresso home: press



Filter: do not press



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

ESPRESSO ITALIANO COMPLEMENTARY



Cod. 4705
Cup



Cod. 4706
Cup



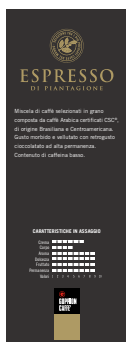
Cod. 2001
Coffee grinder bell
personalized.



Cod. PN2022
Pannel
Misure: 70 x 100 cm



Cod. DB1003
Plate
Misure: 30 x 40 cm



Cod. PN2008
Visual.
Misure: 25 x 70 cm



Cod. 3541
Shopper with product



Cod. DEP0046
Blend list



J_AB_LM_O®

MISCELA DI CAFFÈ ARABICA
SELEZIONATI

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


**GOPPION
CAFFÈ**



J_AB_LM₀

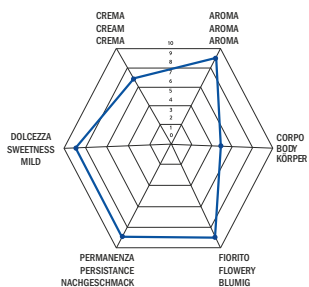
J_AB_LM₀

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_AB_LM₀

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.3000 | 3000g coffee bean | 3000g Kaffeebohnen



Production guarantees Produktionsgarantien



Separate roasting
Separate Röstung



Slow roasting
Langsame Röstung



High quality



Pre-tasting
Vorkostprobe



Bi-chromatic colour sorting
Dichromatische optische
Auslese



Jamaica blue mountain

Product preparation Produktzubereitung



Espresso Bar: press
Espresso Bar: 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	
3000	J.B.M	Tin Dose	3000 g	Coffee bean Kaffeebohnen	- -	3 11,79	3x5x5=75	883,87	8009360000349



J_AB_LM₀

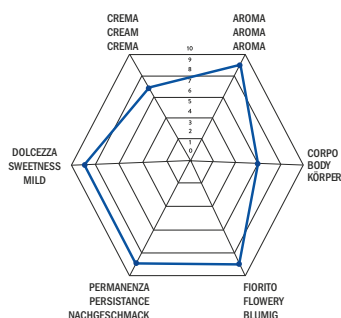
J_AB_LM₀

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_AB_LM₀

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.3001 | 1000g coffee bean | 1000g Kaffeebohnen



Production guarantees Produktionsgarantien



Separate roasting
Separate Röstung



Slow roasting
Langsame Röstung



High quality



Pre-tasting
Vorkostprobe



Bi-chromatic colour sorting
Dichromatische optische
Auslese



Jamaica blue mountain

Product preparation Produktzubereitung



Espresso Bar: press
Espresso Bar: drücken



Code Kode	Product Produkt	Packet Verpackung	Weight Gewicht	Type Sorte	Thermo		Cardboard		Europallet	Europallet G.	Ean Code
					Pz.	Kg	Pz.	Kg			
3001	J.B.M.	Multi-film bag Verbundbeutel	1000 g	Coffee beans Kaffeebohnen	6	6,17	-	-	6X12X6 =432	465	8009360000110
3001	J.B.M.	Cardboard	1000 g	Coffee beans Kaffeebohnen	-	-	12	12,75	432	480	8009360000110



J.B.M₀

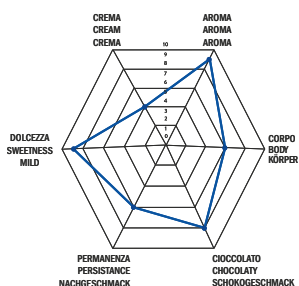
J.B.M₀

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



Moka: do not press



Filter: do not press



Espresso home: press



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.L.M₀

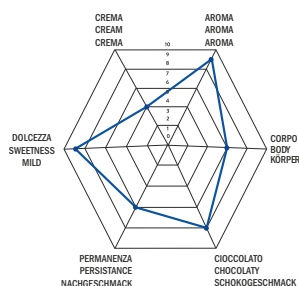
J.B.L.M₀

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



Production guarantees Produktionsgarantien



Separate roasting
Separate Röstung



High quality



Pre-tasting
Vorkostprobe



Jamaica blue mountain

Product preparation Produktzubereitung



Moka: do not press



Espresso home: press



Filter: do not press



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	
3654	J.B.M	Tin Dose	250 g	Beans Gemahlen	- -	12 4,65	12x10x5=600	253	8009360200046



Cod. 4705
Cup



Cod. 4706
Cup



Cod. 2003
customized coffee grinder bell



Cod. PN2020
Decorative pannel
70 x 100 cm



Cod. DB1001
Outdoor plate
Misure: 30 x 40 cm



Cod. PN2010
Visual.
Misure: 25 x 70 cm



Cod. 3540
Shopper with products



Cod. 3000
Tin da 3 kg.



Cod. DEP0046
Blends list



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.

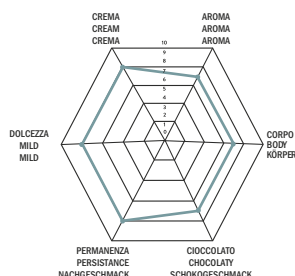
The slight acidity is balanced and thus offers the cup of coffee perfect balance. It gives way to a pleasant aftertaste with hints of cocoa and bitter fruit, the persistence of which lengthens with notes of milk chocolate and with the fragrance of toasted bread.

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	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.

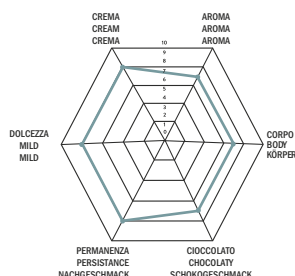
The slight acidity is balanced and thus offers the cup of coffee perfect balance. It gives way to a pleasant aftertaste with hints of cocoa and bitter fruit, the persistence of which lengthens with notes of milk chocolate and with the fragrance of toasted bread.

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



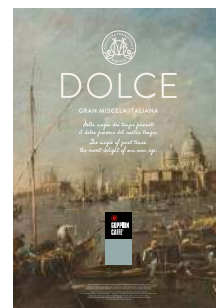
Cod. 4705
Tazzina.



Cod. 4706
Tazzone.



Cod. 2004
Campana da macinino
personalizzata.



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



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



Cod. PN2028
Visual.
Misure: 25 x 70 cm



Cod. 3542
Shopper con prodotti



Cod. DEP0046
Catalogo Miscela



**GOPPION
CAFFÈ'**

BIOLOGICO ORGANIC NATIVO 100% ARABICA

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





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.

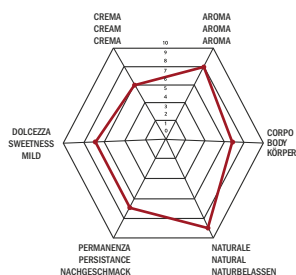
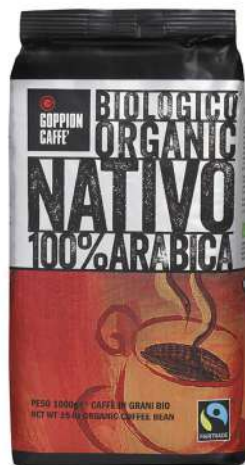


The FAIRTRADE certification mark is your independent guarantee that this product has been certified in accordance with International Fairtrade Standards. The purchase of products carrying the FAIRTRADE certification mark enables the improvement of working and living conditions of producers in developing 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.3300 | 1000g Coffee bean | 1000g Kaffeebohnen



Production guarantees Produktionsgarantien



Separate roasting
Separate Röstung



Slow roasting
Langsame Röstung



Pre-tasting
Vorkostprobe



Controlled caffeine
Geprüfter Koffeingehalt

Product preparation Produktzubereitung



Espresso Bar: press
Espresso Bar: drücken

Code Kode	Product Produkt	Packet Verpackung	Weight Gewicht	Type Sorte	Thermo/CT		Cardboard Karton		Europallet Europallet	Europallet G. Europallet G.	Ean Code Ean Kode
					Pz.	Kg	Pz.	Kg			
3300	NATIVO BAR	Multi-film bag Verbundbeutel	1000 g	Coffee beans Kaffee Gemahlen	6	6,36	-	-	6X12X6 =432	465	8009360480110
3300C	NATIVO BAR	Cardboard	1000 g	Coffee beans Kaffee Gemahlen	-	-	12	12,75	432	480	8009360480110



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.

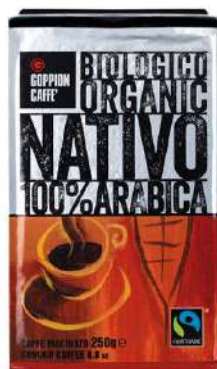
CAFFÈ NATIVO BAR

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).



Production guarantees Produktionsgarantien



Separate roasting
Separate Röstung



Pre-tasting
Vorkostprobe



Slow roasting
Langsame Röstung

Product preparation Produktzubereitung



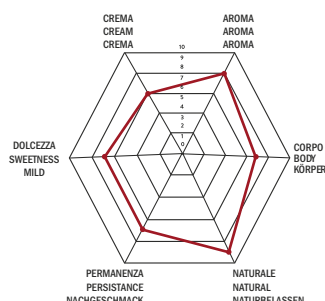
Moka: do not press
Moka: nicht drücken



Filter: do not press
Filter: nicht drücken



Espresso home: press
Espresso Haus: 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	
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

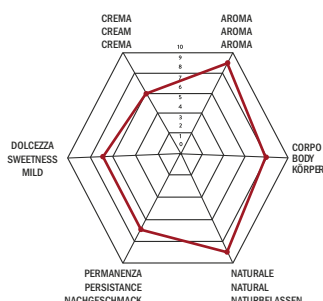
1988 war Goppion der erste Hersteller in Italien Kaffeemischungen, die aus dem südlichen Teil von importiert werden der Welt, aber unter Beachtung der Fair-Trade-Standards. Zehn Jahre später wurde aus diesem Erlebnis „Caffè Nativo“ von CCPB und Fairtrade zertifiziert. 100% Arabica-Kaffeemischung aus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

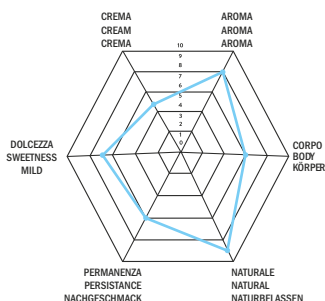
1988 war Goppion der erste Hersteller in Italien Kaffeemischungen, die aus dem südlichen Teil von importiert werden der Welt, aber unter Beachtung der Fair-Trade-Standards. Zehn Jahre später wurde aus diesem Erlebnis „Caffè Nativo“ von CCPB und Fairtrade zertifiziert. 100% Arabica-Kaffeemischung aus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



Cod.3320 | 250g Ground | Gemahlen 250g

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).



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 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	
3320	NATIVO DECA	Tin Dose	250 g	Ground Gemahlen	- -	12 4,65	12X10X5 =600	253	8009360080044



CAFFÈ NATIVO COMPLEMENTARY



Cod. 4705
Cup



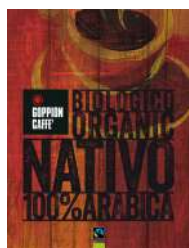
Cod. 4706
Cup



Cod. 2002
customized coffee grinder bell



Cod. PN2021
decorative panel
Misure: 70 x 100 cm



Cod. DB1002
Outdoor Plate
30 x 40 cm



Cod. PN2009
Visual.
25 x 70 cm



Cod. 3545
Shopper with products



Cod. DEP0046
Blends list



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

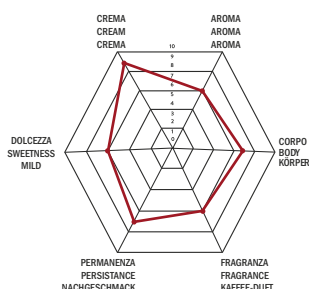
SPECIALE BAR ESPRESSO

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

SPECIALE BAR ESPRESSO

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

Cod.3020 | 1000g Coffee bean | 1000g Kaffeebohnen



Production guarantees Produktionsgarantien



Separate roasting
Separate Röstung



Slow roasting
Langsame Röstung



Pre-tasting
Vorkostprobe



High quality

Product preparation Produktzubereitung



Espresso Bar: press
Espresso Bar: drücken



Code Code	Product Produkt	Packet Verpackung	Weight Gewicht	Type Sorte	Thermo		Cardboard		Europallet		Ean Code Ean Code
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3020	SPECIALE ESPRESSO BAR	Multi-film bag Verbundbeutel	1000 g	Coffee beans Kaffee Gemahlen	6	6,17	-	-	6X12X6 =432	465	8009360004736
3020C	SPECIALE ESPRESSO BAR	Cardboard	1000 g	Coffee beans Kaffee Gemahlen	-	-	12	12,75	432	480	8009360004736

SPECIALE BAR ESPRESSO COMPLEMENTARY



Cod. 4700
Cup



Cod. 4701
Cup



Cod. 2005
customized coffee grinder bell.



Cod. PN2029
Decorative pannel



Cod. PN2025
Visual.
Misure: 25 x 70 cm



Cod. DB1006
Outdoor plate
Misure: 30 x 30 cm



Cod. DEP0046
Blend list



Hermanos

Raffinata Miscela di caffè Arabica Brasiliano
& Robusta Indiano





HERMANOS

Hermanos, is the power of unity.

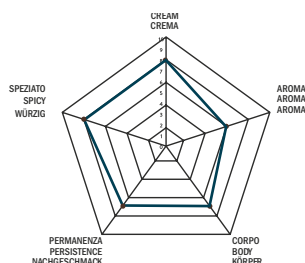
A meeting between two strong and intense features from different countries. The Brazilian Arabica called Cerrado and the Indian Robusta Cherry AA from the Karnataka regions, are combined to give life to a full-bodied and persistent blend. They are like two brothers putting together their differences 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. 3030 | 1000g Coffee bean | 1000g Kaffeebohnen



Production guarantees Produktionsgarantien



Separate roasting
Separate Röstung



Pre-tasting
Vorkostprobe



Slow roasting
Langsame Röstung

Product preparation Produktzubereitung



Espresso Bar: press
Espresso Bar: drücken



Code Kode	Product Produkt	Packet Verpackung	Weight Gewicht	Type Sorte	Thermo/CT Thermo/CT		Cardboard Karton		Europallet Europallet		Ean Code Ean Kode
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3030	HERMANOS	Multi-film bag Verbundbeutel	1000 g	Coffee beans Kaffee Gemahlen	6	6,17	-	-	6X12X6 =432	465	8009360030100
3030C	HERMANOS	Cardboard	1000 g	Coffee beans Kaffee Gemahlen	-	-	12	12,75	432	480	8009360030100



HERMANOS

HERMANOS

Hermanos, is the power of unity.

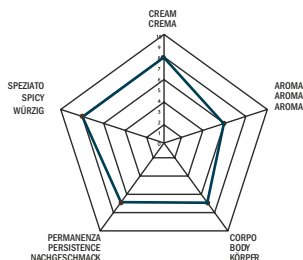
A meeting between two strong and intense features from different countries. The Brazilian Arabica called Cerrado and the Indian Robusta Cherry AA from the Karnataka regions, are combined to give life to a full-bodied and persistent blend. They are like two brothers putting together their differences 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		Cardboard Karton		Europallet Europallet		Europallet G. Europallet G.	Ean Code Ean Kode
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg		
3665	HERMANOS	Tin Dose	250 g	Coffee beans Kaffeebohnen	-	-	12	4,65	12x10x5 =600	253		8009360039042



HERMANOS

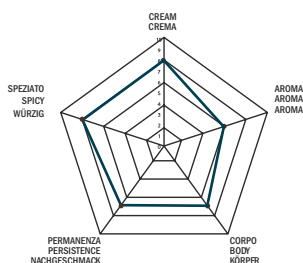
HERMANOS

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. 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



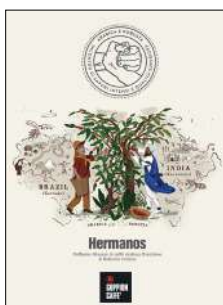
HERMANOS COMPLEMENTARY



Cod. 4700
cup



Cod. 4701
Cup



Art. 2030
Decorative pannel



Cod. DEP0046
Blend List



BIONDO

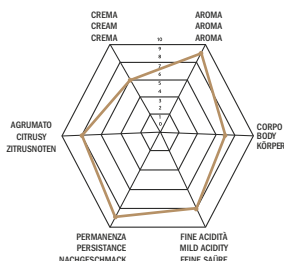
BIONDO

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

BIONDO

Die wichtigste Eigenschaft von 'Biondo' ist die helle Röstung. Die Kaffeebohnen, die nur 8-10 Minuten geröstet werden, bleiben hell und entfalten einen aromatisch duftenden Geschmack mit Zitrusnoten. Diese Mischung besteht aus 100% Arabica Kaffeebohnen, deren Geschmack auf ausgewogene Art und Weise die Süße der Tropenfrucht aus Guatemala, die feine Säure mit Zitrusnoten, die Kaffeesorten aus Honduras auszeichnet, und schließlich den für Brasilianischen Kaffee typischen Abgang mit herben Kakaoaromen vereint. Der weiche Geschmack von 'Biondo' kommt vor allem bei mit Filtersystemen gebrühtem Kaffee zur Geltung. Für einen langanhaltenden Genuss in einer großen Tasse trinken.

Cod.3408 | 500g coffee bean | 500g g 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



Turkish coffee: not pressed
Türkischer Kaffee: nicht
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		Ean Code Ean Code
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3408	BIONDO	Multi-film bag Verbundbeutel	500g	Coffee beans Kaffeebohnen	-	-	6	3,5	360	230	8009360070212



Cod.
Filter machine with 6/8 cup
thermal carafe.



Cod. 2035 350ml - Cod. 2034 1 litro
French Press.



Cod. 2032
electric coffee kettle V60.



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



Cod. DEP0046
Blends list



Cod. PN2026
Decorative pannel
Misure: 50 x 70 cm



SINGLE ORIGIN CERTIFIED SPECIALTY COFFEES

A world of diversity in purity: Goppion Caffè Limited Edition.

Plantations' traceability, high quality of both coffees and processes: this is the Goppion Caffè program aimed at the spread of the taste of coffees from single plantations in countries with different cultivation and culture characteristics.

A world of flavors and experiences dedicated to all the coffee lovers.

A world of diversity in purity: Goppion Caffè Limited Edition.

Plantations' traceability, high quality of both coffees and processes: this is the Goppion Caffè program aimed at the spread of the taste of coffees from single plantations in countries with different cultivation and culture characteristics.

A world of flavors and experiences dedicated to all the coffee lovers.



Brasile



Etiopia



Guatemala



El Salvador



Colombia



Perù



The CSC® numbered anti-counterfeiting stamp guarantees all the phases of the production process. It guarantees that all the blends are produced exclusively with certified green coffee and that the correct roasting, blending and packaging procedures of the product are respected.



CSC® is a trademark owned by the Association Certified Special Coffees. The package cannot be sold without a numbered holographic sticker.



BRASILE

CERTIFIED SPECIALTY COFFEES

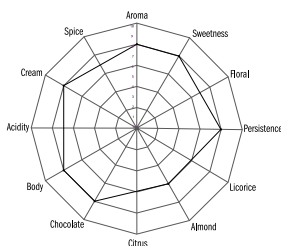
BRASIL

The Fazenda Capoeirinha is situated in the Sul De Minas region, in the Alfenas municipality. The 70% of the property is used for coffee cultivation while the rest is a protected forest area. It is also the world's largest Bourbon coffee farm. The soil is made of rock resting on a metamorphic soil whose mineralogical transformations created soils rich in minerals and clay that retain a lot of water. Considering their mild subtropical climate, with rainy summers and dry winters, these places are excellent for the growth of coffee. This coffee here comes exclusively from naturally dried cherries that, once dried, are placed in huge wooden silos where they mature for almost 60 days in order to homogenize the flavor and its aromatic complexity while keeping the humidity at ideal values.

BRASIL

Die Fazenda Capoeirinha liegt in der Region Sul De Minas, in der Gemeinde Alfenas. 70 % des Grundstücks werden für den Kaffeeanbau genutzt, während der Rest ein geschütztes Waldgebiet ist. Es ist auch die weltweit größte Bourbon-Kaffeefarm. Der Boden besteht aus Gestein, welches auf metamorphen Boden ruht, dessen mineralogische Umwandlungen Böden hervorgebracht haben, die reich an Mineralien und Ton sind und viel Wasser speichern. Aufgrund ihres milden subtropischen Klimas mit regnerischen Sommern und trockenen Wintern eignen sich diese Orte hervorragend für den Kaffeeanbau. Dieser Kaffee stammt ausschließlich aus natürlich getrockneten Kirschen, die nach dem Trocknen in großen Holzsilos fast 60 Tage lang reifen. Dadurch werden der Geschmack und die aromatische Komplexität vereint und gleichzeitig die idealen Werte der Luftfeuchtigkeit erhalten.

Cod.3400 | 500g coffee bean | 500g g 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



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		Cardboard Karton		Europallet Europallet		Europallet G. Europallet G.		Ean Code Ean Code
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3400	BRASILE	Multi-film bag Verbundbeutel	500 g	Coffee beans Kaffeebohnen	-	-	6	3,5	360	230			8009360000264



GUATEMALA

CERTIFIED SPECIALTY COFFEES

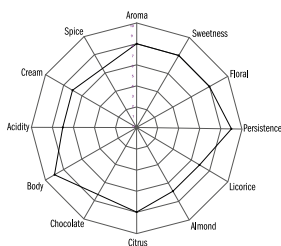
GUATEMALA

The Finca El Hato in Barbanera is just a few kilometers away from Guatemala City in the region of Santa Rosa. Christian Rush is the owner of these plantations where the coffee grows between 1200 and 1450 meters above sea level. He is passionately engaged in the continuous research of selections and trials on botanical varieties that can guarantee a fine acidity and an increasingly sweet taste to his coffees and, above all, to improve the resistance to diseases. The landscape is beautiful, varied, and natural and the plantations are often in the shade. The earth is rich, clayey: the coffee is harvested by hand to select only the ripe drupes, and then processed wet and dried in the sun on the patios. The vigorous, floral aroma and a slight fine acidity are some typical characteristics of the coffees grown in these areas.

GUATEMALA

Die Finca El Hato in Barbanera liegt nur wenige Kilometer von Guatemala-Stadt entfernt in der Region Santa Rosa. Christian Rush ist der Besitzer dieser Plantagen, auf denen der Kaffee zwischen 1200 und 1450 Metern über dem Meeresspiegel wächst. Er beschäftigt sich leidenschaftlich mit der kontinuierlichen Forschung nach Auswahl und Versuchen botanischer Sorten, die seinen Kaffees eine feine Säure und einen verstärkten süßen Geschmack garantieren und vor allem die Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten verbessern können. Die Landschaft ist wunderschön, abwechslungsreich und naturbelassen und die Plantagen liegen oft im Schatten. Die Erde ist reichhaltig, tonhaltig. Der Kaffee wird von Hand geerntet, um nur die reifen Steinfrüchte auszuwählen, und dann nass verarbeitet und in der Sonne auf den Terrassen getrocknet. Typisch sind das kräftige, blumige Aroma und eine leichte feine Säure! Eigenschaften der in diesen Gebieten angebauten Kaffeesorten.

Cod.3401 | 500g coffee bean | 500g g 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



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		Cardboard Karton		Europallet Europallet		Ean Code Ean Kode
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3401	GUATEMALA	Multi-film bag Verbundbeutel	500 g	Coffee beans Kaffeebohnen	-	-	6	3,5	360	230	8009360040260



ETIOPIA

CERTIFIED SPECIALTY COFFEES

ETIOPIA

Between 1600 and 2000 meters above the sea level on the hills and the mountains there are small coffee plantations called Gardens Coffees, completely covered by a deep green forest. CSC's research has been able to guarantee a special selection of coffees coming from this land.

The small producers grow their coffee and, once harvested, they bring it to the washing points where it is processed, tasted and graded.

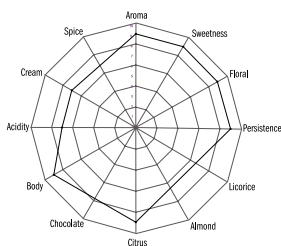
Abdullah Bagersh represents the third generation of a family in Yemen and his history, in addition to his coffee tasting culture, have become a important point of reference. This coffee is one of the best coffees in the world, with an unmistakable, good, rich and complete aroma. The aromatic citrus scents and its chocolate notes make it a fantastic Arabica coffee. Its fine aciditv is combined with wonderful floral notes

ETIOPIA

1600 bis 2000 Metern über dem Meeresspiegel liegen auf den Hügeln und Bergen kleine Kaffeeplantagen namens Gardens Coffees, die vollständig von einem tiefgrünen Wald bedeckt sind. Die Forschung von CSC konnte eine besondere Auswahl an Kaffeesorten aus diesem Land garantieren.

Die Kleinproduzenten bauen ihren Kaffee an und bringen ihn nach der Ernte zu den Waschstellen, wo er verarbeitet, verkostet und sortiert wird. Abdullah Bagersh repräsentiert die dritte Generation einer Familie im Jemen und seine Geschichte ist neben seiner Kultur des Kaffeegenusses zu einem wichtigen Bezugspunkt geworden. Dieser Kaffee ist einer der besten Kaffees der Welt, mit einem unverwechselbaren, guten Geschmack. Reichhaltiges und vollständiges Aroma. Der aromatische Zitrusduft und die Schokoladennoten machen ihn zu einem fantastischen Arabica- Kaffee. Seine feine Säure wird mit wunderbaren floralen Noten kombiniert.

Cod.3402 | 500g coffee bean | 500g g 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



Moka: do not press



Filter: do not press



Espresso home: press

Code Kode	Product Produkt	Packet Verpackung	Weight Gewicht	Type Sorte	Thermo		Cardboard Karton		Europallet Europallet		Ean Code Ean Kode
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3402	ETIOPIA	Multi-film bag Verbundbeutel	500 g	Coffee beans Kaffeebohnen	-	-	6	3,5	360	230	8009360020262



PERÙ

CERTIFIED SPECIALTY COFFEES

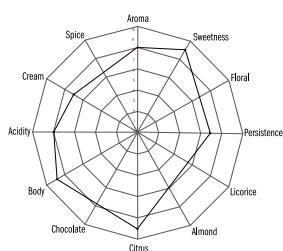
PERÙ

In the agricultural cooperative Cafetalera Ecológica Alto Palomar along the Rio Paucartumbo there is a production area that gives birth to some very good coffees. This cooperatives of small producers such as the Alto Palomar one have around 100 workers. This coffee is full of personality: sweet with a fine acidity, round body, licorice, honey and tobacco scents.

PERÙ

In der landwirtschaftlichen Genossenschaft Cafetalera Ecológica Alto Palomar am Rio Paucartumbo gibt es ein Produktionsgebiet, das einige sehr gute Kaffees hervorbringt. Diese Kooperativen kleiner Produzenten wie die Alto Palomar haben rund 100 Arbeiter. Dieser Kaffee ist voller Persönlichkeit: süß mit feiner Säure, rundem Körper, Lakritz-, Honig- und Tabakdüften.

Cod.3403 | 500g coffee bean | 500g g 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



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		Cardboard Karton		Europallet Europallet		Ean Code Ean Kode
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3403	PERÙ	Multi-film bag Verbundbeutel	500 g	Coffee beans Kaffeebohnen	-	-	6	3,5	360	230	8009360090265



EL SALVADOR

CERTIFIED SPECIALTY COFFEES

EL SALVADOR

We are in the Finca San Luis owned by the Angelucci family, from Italy. The plantations grow on the volcanic mountains called Cordillera del Balsamo.

giving birth to a balanced coffee with an intense aroma of caramel and vanilla, medium body, slight acidity and sweet aftertaste.

The plants on these beautiful and green mountains are surrounded by the Colpachi, some tall and strong shrubs that shelter the coffee plants from the winds coming from the Pacific Ocean.

Nowadays Pino Angelucci works his lands with commitment, making this coffee a variety that keeps improving. Harvesting is done by hand and involves up to three steps in order to leave unripe drupes on the plants, until the right moment of ripening comes.

EL SALVADOR

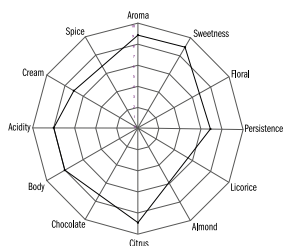
Wir befinden uns auf der Finca San Luis der Familie Angelucci aus Italien. Die Plantagen wachsen auf den Vulkanbergen namens Cordillera del Balsamo.

Dadurch entsteht ein ausgewogener Kaffee mit einem intensiven Aroma von Karamell und Vanille, mittlerem Körper, leichter Säure und süßem Nachgeschmack.

Die Pflanzen auf diesen wunderschönen und grünen Bergen sind von Colpachi umgeben, einigen hohen und robusten Sträuchern, die die Kaffeepflanzen vor den Winden aus dem Pazifischen Ozean schützen.

Heutzutage bewirtschaftet Pino Angelucci seine Ländereien mit Engagement und macht diesen Kaffee zu einer Sorte, die sich immer verbessert. Die Ernte erfolgt von Hand und umfasst bis zu drei Schritte, um unreife Steinfrüchte an den Pflanzen zu belassen, bis der richtige Zeitpunkt der Reifung kommt.

Cod.3404 | 500g coffee bean | 500g g 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



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		Cardboard Karton		Europallet Europallet		Europallet G. Europallet G.		Ean Code Ean Kode
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3404	EL SALVADOR	Multi-film bag Verbundbeutel	500 g	Coffee beans Kaffeebohnen	-	-	6	3,5	360	230			8009360080266



COLOMBIA

CERTIFIED SPECIALTY COFFEES

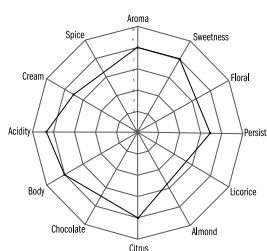
COLOMBIA

The volcanic soil is very rich of water and the average temperature is warm consequently the coffee plants are able to reach a very high quality standard. The plantations have been property of the Ospina family since 1800. From the early 1900s the heirs decided to move the production into the San Cayetano lands. There grows a special coffee that is cultivated respecting the earth and the environment and guaranteeing fair standards of working conditions. The water consumption is necessary in the processing phases but it is reduced thanks to the use of recent techniques: moreover the water itself is purified before being reintroduced into the environment. The coffee undergoes verified fermentations and is dried under humidity control: in this way the coffee develops an unusual malt flavor comparable to peaty whiskey.

COLOMBIA

Der vulkanische Boden ist sehr wasserreich und die Durchschnittstemperatur ist warm, wodurch die Kaffeepflanzen einen sehr hohen Qualitätsstandard erreichen können. Die Plantagen sind seit 1800 Eigentum der Familie Ospina. Ab Anfang des 20. Jahrhunderts beschlossen die Erben, die Produktion in die Ländereien von San Cayetano zu verlagern. Es wächst ein besonderer Kaffee, der mit Rücksicht auf die Erde und die Umwelt angebaut wird und faire Standards bei den Arbeitsbedingungen garantiert. Der Wasserverbrauch ist in den Verarbeitungsphasen notwendig, wird jedoch durch den Einsatz modernster Techniken reduziert: Darüber hinaus wird das Wasser selbst gereinigt, bevor es wieder in die Umwelt eingeleitet wird.

Cod.3405 | 500g coffee bean | 500g g 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



Moka: do not press



Filter: do not press



Espresso home: press

Code Kode	Product Produkt	Packet Verpackung	Weight Gewicht	Type Sorte	Thermo		Cardboard Karton		Europallet Europallet		Europallet G. Europallet G.		Ean Code Ean Kode
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3405	COLOMBIA	Multi-film bag Verbundbeutel	500 g	Coffee beans Kaffeebohnen	-	-	6	3,5	360	230			8009360060268



DECAFFÈ

Decaffè

A decaffeinated* 100% Arabica coffee through a process that respects the berry leaving unaltered its organoleptic profile as well as the original coffee aroma. The taste is soft, delicate, and its fine acidity well matches the fruity aftertaste.

Coffee beans are processed with water vapor and then stored into carbon dioxide (CO₂). The specific conditions of pressure and temperature produce the fluid state of carbon dioxide, that is supercritical. High-pressure acts as a solvent for the selective removal of caffeine: once eliminated, we obtain a good and pleasant coffee.

A blend of Brazilian and Central American coffees.

*Caffeine lower than 0.1% as per Ministerial Decree 20-05-76

Decaffè

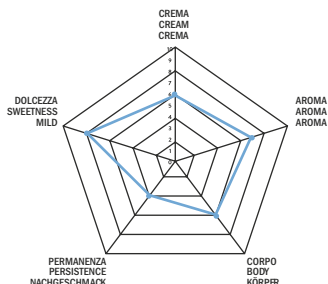
Mischung von 100% Arabica Kaffee, entkoffeiniert* mittels einer der Bohne gegenüber respektvollen Prozedur, die das organoleptische Profil und das ursprünglichen Aroma des Kaffees unverändert lässt. Der Geschmack ist weich und sanft, die feine Azidität vereinigt sich mit einem fruchtigen Nachgeschmack.

Die Kaffeebohnen werden mit Wasserdampf gehandelt und danach in Kontakt mit Kohlendioxid (CO₂) gebracht. Die Temperatur und der Druck wirken so auf das Kohlendioxid ein bis dieser Eigenschaften zwischen einem Gas und einer Flüssigkeit annimmt (supercritisch genannt). Der hohe Druck agiert selektiv als Lösungsmittel für das Koffein: wurde das Koffein einmal entnommen, bleibt Geschmack und Annehmlichkeit eines großartigen Kaffees.

Eine Mischung aus brasilianischen und zentralamerikanischen Kaffee.

*Koffein das geringer als 0,1% D.M. 20-05-76 ist

Cod.3080 | 1000g Coffee beans | Kaffeebohnen 1000g



Production guarantees Produktionsgarantien



Separate roasting
Separate Röstung



Slow roasting
Langsame Röstung



Pre-tasting
Vorkostprobe



Controlled caffeine
Geprüfter Koffeingehalt

Product preparation Produktzubereitung



Espresso Bar: press
Espresso Bar: drücken



Code Kode	Product Produkt	Packet Verpackung	Weight Gewicht	Type Sorte	Thermo Thermo		Cardboard Karton		Europallet Europallet		Ean Code Ean Kode
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3080	Decaffè	Multi-film bag Verbundbeutel	1000 g	Coffee beans Kaffeebohnen	6	6,17	-	-	6X12X6 =432	465	8009360002756
3080C	Decaffè	Cardboard	1000 g	Coffee beans Kaffeebohnen	-	-	12	12,75	432	480	8009360002756



DECAFFÈ

Decaffè

A decaffeinated* 100% Arabica coffee through a process that respects the berry leaving unaltered its organoleptic profile as well as the original coffee aroma. The taste is soft, delicate, and its fine acidity well matches the fruity aftertaste.

Coffee beans are processed with water vapor and then stored into carbon dioxide (CO₂). The specific conditions of pressure and temperature produce the fluid state of carbon dioxide, that is supercritical. High-pressure acts as a solvent for the selective removal of caffeine: once eliminated, we obtain a good and pleasant coffee.

A blend of Brazilian and Central American coffees.

*Caffeine lower than 0.1% as per Ministerial Decree 20-05-76

Decaffè

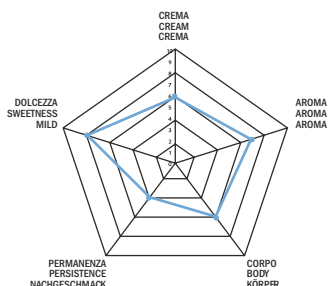
Mischung von 100% Arabica Kaffee, entkoffeiniert* mittels einer der Bohne gegenüber respektvollen Prozedur, die das organoleptische Profil und das ursprünglichen Aroma des Kaffees unverändert lässt. Der Geschmack ist weich und sanft, die feine Azidität vereinigt sich mit einem fruchtigen Nachgeschmack.

Die Kaffeebohnen werden mit Wasserdampf gehandelt und danach in Kontakt mit Kohlendioxid (CO₂) gebracht. Die Temperatur und der Druck wirken so auf das Kohlendioxid ein bis dieser Eigenschaften zwischen einem Gas und einer Flüssigkeit annimmt (supercritisch genannt). Der hohe Druck agiert selektiv als Lösungsmittel für das Koffein: wurde das Koffein einmal entnommen, bleibt Geschmack und Annehmlichkeit eines großartigen Kaffees.

Eine Mischung aus brasilianischen und zentralamerikanischen Kaffee.

*Koffein das geringer als 0,1% D.M. 20-05-76 ist

Cod.3085 | 250g bag tray | Tablett mit 70 Beuteln



Production guarantees Produktionsgarantien



Separate roasting
Separate Röstung



Slow roasting
Langsame Röstung



Bi-chromatic colour sorting
Dichromatische optische
Auslese



Pre-tasting
Vorkostprobe



Controlled caffeine
Geprüfter Koffeingehalt

Product preparation Produktzubereitung



Espresso Bar: press
Espresso Bar: 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 Code
					Pz. Kg	Pz. Kg	Pz. Kg		
3085	Decaffè bustine	70 bag tray Tablett mit 70 Beuteln	250 g	Bags Beuteln	- -	10 7	10x6x5 =300	230	8009360002732



DECAFFÈ

Decaffè

A decaffeinated* 100% Arabica coffee through a process that respects the berry leaving unaltered its organoleptic profile as well as the original coffee aroma. The taste is soft, delicate, and its fine acidity well matches the fruity aftertaste.

Coffee beans are processed with water vapor and then stored into carbon dioxide (CO2). The specific conditions of pressure and temperature produce the fluid state of carbon dioxide, that is supercritical. High-pressure acts as a solvent for the selective removal of caffeine: once eliminated, we obtain a good and pleasant coffee.

A blend of Brazilian and Central American coffees.

*Caffeine lower than 0.1% as per Ministerial Decree 20-05-76

Decaffè

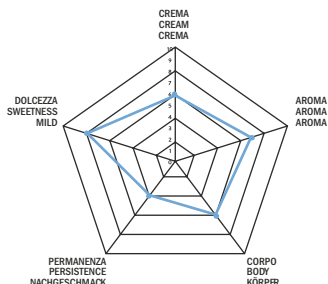
Mischung von 100% Arabica Kaffee, entkoffeiniert* mittels einer der Bohne gegenüber respektvollen Prozedur, die das organoleptische Profil und das ursprünglichen Aroma des Kaffees unverändert lässt. Der Geschmack ist weich und sanft, die feine Azidität vereinigt sich mit einem fruchtigen Nachgeschmack.

Die Kaffeebohnen werden mit Wasserdampf gehandelt und danach in Kontakt mit Kohlendioxid (CO2) gebracht. Die Temperatur und der Druck wirken so auf das Kohlendioxid ein bis dieser Eigenschaften zwischen einem Gas und einer Flüssigkeit annimmt (supercritisch genannt). Der hohe Druck agiert selektiv als Lösungsmittel für das Koffein: wurde das Koffein einmal entnommen, bleibt Geschmack und Annehmlichkeit eines großartigen Kaffees.

Eine Mischung aus brasilianischen und zentralamerikanischen Kaffee.

*Koffein das geringer als 0,1% D.M. 20-05-76 ist

Cod.3090 | 175 g



Production guarantees Produktionsgarantien



Separate roasting
Separate Röstung



Slow roasting
Langsame Röstung



Bi-chromatic colour sorting
Dichromatische optische
Auslese



Pre-tasting
Vorkostprobe



Controlled caffeine
Geprüfter Koffeingehalt

Product preparation Produktzubereitung



Espresso Bar: press
Espresso Bar: 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	
3090	Decaffè cialde	25 pod dispenser Dispenser mit	180 g	cialde	-	-	12	3,6	12x6x5 =360	125	8009360003067
3092	Decaffè cialde	dispenser 100 cialde	720 g	cialde	-	-	-	-	-	-	0000000000000



DECAFFEINATO COMPLEMENTARI



Cod. 4765
Cup



Cod. 2006
customized coffee grinder bell.



Cod. PN2011
Visual.
Misure: 25 x 70 cm



FIC
Cartello da banco in cartone con
supporto autoreggente.



Cod. DEP0046
Blends list



AUTOMATIK

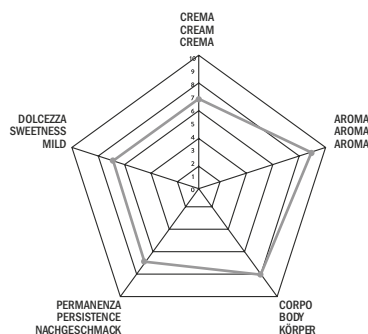
AUTOMATIK

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

AUTOMATIK

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

Cod.3025 1000g coffee bean | 1000g Kaffeebohnen



Production guarantees Produktionsgarantien



Separate roasting
Separate Röstung



Bi-chromatic colour sorting
Dichromatische optische
Auslese



Pre-tasting
Vorkostprobe



Slow roasting
Langsame Röstung

Product preparation Produktzubereitung



Espresso Office
Büro-Espresso

Code Code	Product Produkt	Packet Verpackung	Weight Gewicht	Type Sorte	Thermo		Cardboard Karton		Europallet Europallet		Ean Code Ean Code
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3025	Automatik	Multi-film bag Verbundbeutel	1000 g	Coffee beans Kaffeebohnen	6	6,17	-	-	6X12X6 =432	465	8009360080112
3025C	Automatik	Cardboard	1000 g	Coffee beans Kaffeebohnen	-	-	12	12,75	432	480	8009360080112



MRS. ROSE SELECTED ARABICA COFFEE

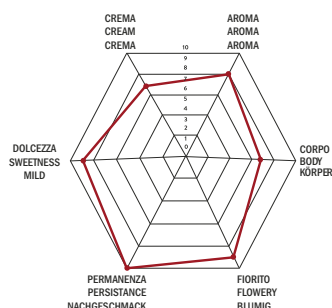
Mrs. Rose

Mrs. Rose is the purest coffee for the most sought-after palates, a 100% Arabica that guarantees perfect quality and an intact taste combined with the certainty of being able to enjoy it peacefully, whenever you wish, thanks to a low caffeine content.

Mrs. Rose

Mrs. Rose ist der reinste Kaffee für die anspruchsvollsten Gaumen, ein 100 % Arabica, der perfekte Qualität und einen intakten Geschmack garantiert, verbunden mit der Gewissheit, ihn dank seines geringen Koffeingehalts jederzeit in Ruhe genießen zu können.

Cod.3700 | 3000g coffee bean | 3000g Kaffeebohnen



Production guarantees Produktionsgarantien



Separate roasting
Separate Röstung



Slow roasting
Langsame Röstung



Pre-tasting
Vorkostprobe

Product preparation Produktzubereitung



Espresso Bar: press
Espresso Bar: 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	
3700	Mrs. Rose	Tin Dose	3000 g	Coffee bean Kaffeebohnen	- -	3 11.80	90	360	8009360620349



MRS. ROSE SELECTED ARABICA COFFEE

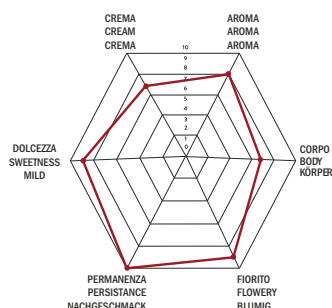
Mrs. Rose

Mrs. Rose is the purest coffee for the most sought-after palates, a 100% Arabica that guarantees perfect quality and an intact taste combined with the certainty of being able to enjoy it peacefully, whenever you wish, thanks to a low caffeine content.

Mrs. Rose

Mrs. Rose ist der reinste Kaffee für die anspruchsvollsten Gaumen, ein 100 % Arabica, der perfekte Qualität und einen intakten Geschmack garantiert, verbunden mit der Gewissheit, ihn dank seines geringen Koffeingehalts jederzeit in Ruhe genießen zu können.

Cod. 3760 | 510g sachets | 510g Beutel



Production guarantees Produktionsgarantien



Separate roasting
Separate Röstung



Slow roasting
Langsame Röstung



Pre-tasting
Vorkostprobe

Product preparation Produktzubereitung



Espresso Bar: press
Espresso Bar: 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	
3760	Mrs. Rose decaffeinato	Tin Dose	510 g	75 sachets	- -	- -	-	-	-



MRS. ROSE SELECTED ARABICA COFFEE

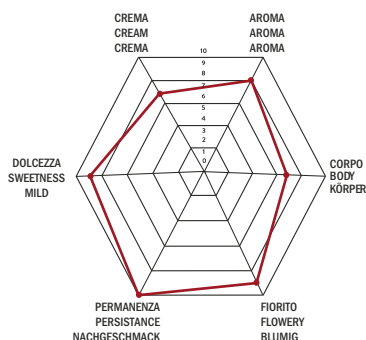
Mrs. Rose

Mrs. Rose is the purest coffee for the most sought-after palates, a 100% Arabica that guarantees perfect quality and an intact taste combined with the certainty of being able to enjoy it peacefully, whenever you wish, thanks to a low caffeine content.

Mrs. Rose

Mrs. Rose ist der reinste Kaffee für die anspruchsvollsten Gaumen, ein 100 % Arabica, der perfekte Qualität und einen intakten Geschmack garantiert, verbunden mit der Gewissheit, ihn dank seines geringen Koffeingehalts jederzeit in Ruhe genießen zu können.

Cod. 3732 | 250g ground | 250g Gemahlen



Production guarantees Produktionsgarantien



Separate roasting
Separate Röstung



Slow roasting
Langsame Röstung



Pre-tasting
Vorkostprobe

Product preparation Produktzubereitung



Espresso Bar: press
Espresso Bar: 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	
3732	Mrs. Rose	Tin Dose	250 g	Coffee bean Kaffeebohnen	- -	24 9,15	720	280	-



MRS. ROSE SELECTED ARABICA COFFEE

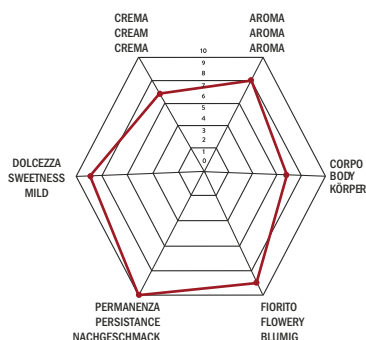
Mrs. Rose

Mrs. Rose is the purest coffee for the most sought-after palates, a 100% Arabica that guarantees perfect quality and an intact taste combined with the certainty of being able to enjoy it peacefully, whenever you wish, thanks to a low caffeine content.

Mrs. Rose

Mrs. Rose ist der reinste Kaffee für die anspruchsvollsten Gaumen, ein 100 % Arabica, der perfekte Qualität und einen intakten Geschmack garantiert, verbunden mit der Gewissheit, ihn dank seines geringen Koffeingehalts jederzeit in Ruhe genießen zu können.

Cod. 3733 | 250g ground | 250g Gemahlen



Production guarantees Produktionsgarantien



Separate roasting
Separate Röstung



Slow roasting
Langsame Röstung



Pre-tasting
Vorkostprobe

Product preparation Produktzubereitung



Espresso Bar: press
Espresso Bar: 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	
3733	Mrs. Rose	Tin Dose	250 g	Coffee bean Kaffeebohnen	- -	24 9,15	720	280	-



MRS. ROSE SELECTED ARABICA COFFEE

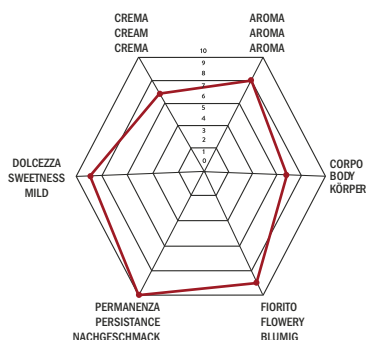
Mrs.Rose

Mrs. Rose is the purest coffee for the most sought-after palates, a 100% Arabica that guarantees perfect quality and an intact taste combined with the certainty of being able to enjoy it peacefully, whenever you wish, thanks to a low caffeine content.

Mrs.Rose

Mrs. Rose ist der reinste Kaffee für die anspruchsvollsten Gaumen, ein 100 % Arabica, der perfekte Qualität und einen intakten Geschmack garantiert, verbunden mit der Gewissheit, ihn dank seines geringen Koffeingehalts jederzeit in Ruhe genießen zu können.

Cod. 3730 | 250g coffee bean | 1000g Kaffeebohnen



Production guarantees Produktionsgarantien



Separate roasting
Separate Röstung



Slow roasting
Langsame Röstung



Pre-tasting
Vorkostprobe

Product preparation Produktzubereitung



Espresso Bar: press
Espresso Bar: 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	
3730	Mrs.Rose	Tin Dose	250 g	Coffee bean Kaffeebohnen	- -	24 9,15	720	280	-



MRS. ROSE SELECTED ARABICA COFFEE

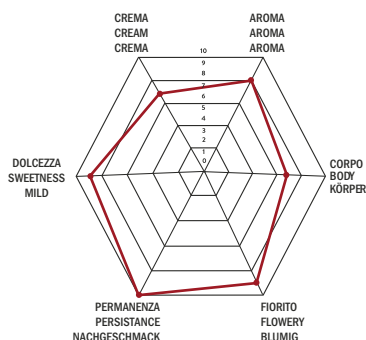
Mrs. Rose

Mrs. Rose is the purest coffee for the most sought-after palates, a 100% Arabica that guarantees perfect quality and an intact taste combined with the certainty of being able to enjoy it peacefully, whenever you wish, thanks to a low caffeine content.

Mrs. Rose

Mrs. Rose ist der reinste Kaffee für die anspruchsvollsten Gaumen, ein 100 % Arabica, der perfekte Qualität und einen intakten Geschmack garantiert, verbunden mit der Gewissheit, ihn dank seines geringen Koffeingehalts jederzeit in Ruhe genießen zu können.

Cod. 3740 | 250g coffee bean | 1000g Kaffeebohnen



Production guarantees Produktionsgarantien



Separate roasting
Separate Röstung



Slow roasting
Langsame Röstung



Pre-tasting
Vorkostprobe

Product preparation Produktzubereitung



Espresso Bar: press
Espresso Bar: 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	
3740	Mrs. Rose	Tin Dose	250 g	Coffee bean Kaffeebohnen	- -	24 9,15	720	280	8009360660048



MRS. ROSE SELECTED ARABICA COFFEE

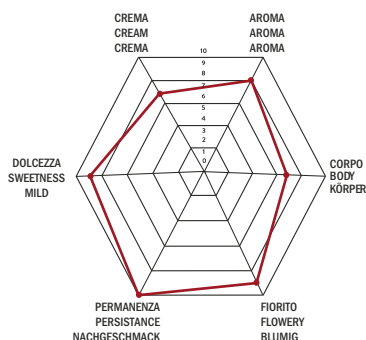
Mrs. Rose

Mrs. Rose is the purest coffee for the most sought-after palates, a 100% Arabica that guarantees perfect quality and an intact taste combined with the certainty of being able to enjoy it peacefully, whenever you wish, thanks to a low caffeine content.

Mrs. Rose

Mrs. Rose ist der reinste Kaffee für die anspruchsvollsten Gaumen, ein 100 % Arabica, der perfekte Qualität und einen intakten Geschmack garantiert, verbunden mit der Gewissheit, ihn dank seines geringen Koffeingehalts jederzeit in Ruhe genießen zu können.

Cod. 3731 | 250g ground | 250g Gemahlen



Production guarantees Produktionsgarantien



Separate roasting
Separate Röstung



Slow roasting
Langsame Röstung



Pre-tasting
Vorkostprobe

Product preparation Produktzubereitung



Espresso Bar: press
Espresso Bar: 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	
3731	Mrs. Rose	Tin Dose	250 g	Ground Gemahlen	- -	24 9,15	720	280	-



MRS. ROSE SELECTED ARABICA COFFEE

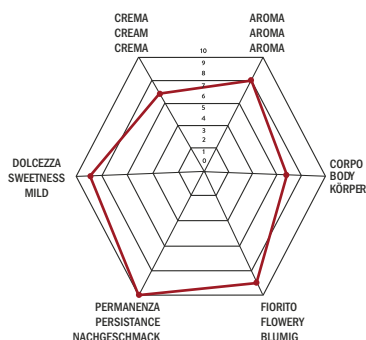
Mrs.Rose

Mrs. Rose is the purest coffee for the most sought-after palates, a 100% Arabica that guarantees perfect quality and an intact taste combined with the certainty of being able to enjoy it peacefully, whenever you wish, thanks to a low caffeine content.

Mrs.Rose

Mrs. Rose ist der reinste Kaffee für die anspruchsvollsten Gaumen, ein 100 % Arabica, der perfekte Qualität und einen intakten Geschmack garantiert, verbunden mit der Gewissheit, ihn dank seines geringen Koffeingehalts jederzeit in Ruhe genießen zu können.

Cod.3790 | 1000g Pods | Pads 1000g



Production guarantees Produktionsgarantien



Separate roasting
Separate Röstung



Slow roasting
Langsame Röstung



Pre-tasting
Vorkostprobe

Product preparation Produktzubereitung



Espresso Bar: press
Espresso Bar: 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	
3790	Mrs.Rose	Pods Pads	1000g	Pads Pods	- -	- -	-	-	-



MRS. ROSE COMPLEMENTARY



MRS. ROSE
Cups



MRS. ROSE
Cups



MRS. ROSE
Glass



MRS. ROSE
Napkin holder

