



ESPRESSO ITALIANO

CSC® CAFFÈ SPECIALI CERTIFICATI

ESPRESSO ITALIANO CSC®

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

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

Abbinamenti favorevoli: cucina dagli aromi leggeri e delicati.

ESPRESSO ITALIANO CSC®

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

It goes well with lightly-flavoured and delicate dishes.

ESPRESSO ITALIANO CSC®

Ausgewählte Bohnenkaffeesmischung aus Arabicakaffees mit CSC®-Zertifizierung.

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

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



BEST COFFEES FOR ESPRESSO

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

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



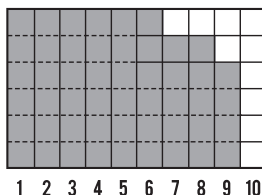
LAVORIAMO SOLO I CAFFÈ PIÙ BUONI DEL MONDO PER CHI CI SCEGLIE OGNI GIORNO. WWW.GOPPIONCAFFE.IT



ESPRESSO ITALIANO

CSC® CAFFÈ SPECIALI CERTIFICATI

Caratteristiche in assaggio Characteristics of taste Geschmackseigenschaften



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

Garanzie di produzione Production guarantees Produktionsgarantien



Tostatura separata
Separate roasting
Separate Röstung



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



Preassaggio
Pre-tasting
Vorkostprobe



Tostatura lenta
Slow roasting
Langsame Röstung

Preparazione del prodotto Product preparation Produktzubereitung



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

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