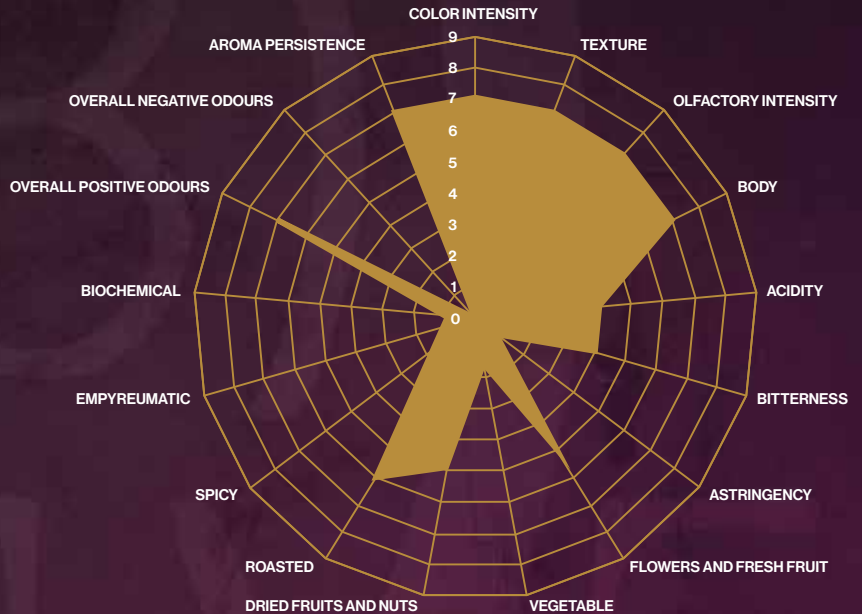


Arditi

160° UNITÀ D'ITALIA 1861/2021

L'ESPRESSO D'ITALIA



Natural and washed arabica from central america and africa.

Arabica naturali e lavati da america ed africa centrale.



Packaging in 1 kg - 2,2 lb bags
9 bags for box unit.
Pallet 42 cartons 378 kg net weight

Confezioni busta da 1 kg - 2,2 lb
Unità 9 buste per imballo.
Pallet 42 cartoni 378 kg peso netto

Espresso Arabica Arditi, the perfect blend, made from the best coffee beans selections, sourced from some of the best Arabica plantations in the world. An extensive search of origins, to create the experience of the real Italian espresso, the result is a cup of high intensity and velvety body. The roast is medium, enhancing its fine aromas. The flavor profile is floral and fruity with low acidity, surprisingly sweet with a lovely cocoa finish.

Espresso Arabica Arditi, la miscela perfetta, composta dalle migliori selezioni di caffè in grani, provenienti da alcune delle migliori Piantagioni di Arabica nel mondo. Una lunga ricerca delle origini, per creare l'esperienza del vero espresso italiano, il risultato è una tazza di grande intensità e corpo vellutato. La tostatura è media, esaltandone i fini aromi. Il profilo aromatico è floreale e fruttato con bassa acidità, sorprendentemente dolce con un finale piacevole di cacao.

Item code CF011

ROASTING



ORGANOLEPTIC PROFILE



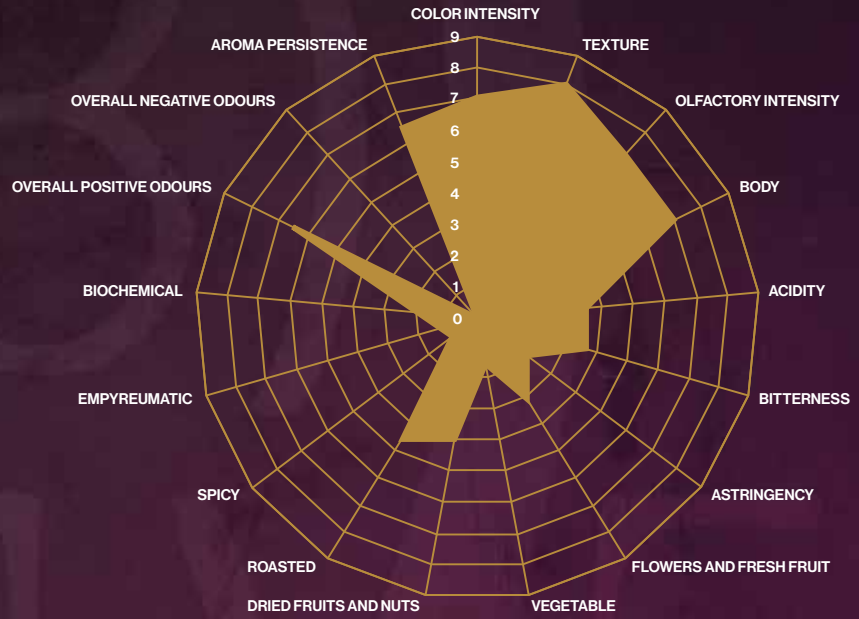
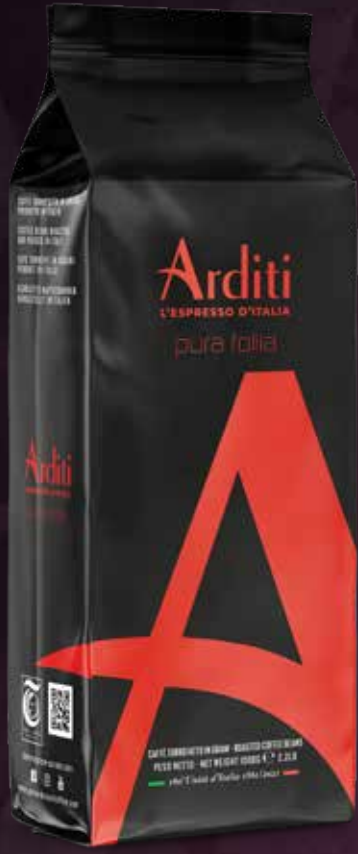
CERTIFICATIONS



AWARDS

The blend Espresso Arabica, Arditi has won 3 Gold Medals at the International Coffee tasting competition for the Best Italian Espresso category: The first was obtained in 2018 in the Italian edition, the second in 2019 in Tokyo in Japan and the third in Italy in 2021. This competition is organized by the International Institute of coffee tasters every year, selecting and awarding only the highest qualities of blends.

La miscela Espresso Arabica, Arditi, ha vinto 3 Medaglie d'Oro al l'International Coffee tasting competition per la categoria Miglior Espresso Italiano: La prima è stata ottenuta nel 2018 nella edizione Italiana, la seconda nel 2019 a Tokyo Giappone e la terza in Italia nel 2021. Questo concorso è organizzato ogni anno dall'Istituto Internazionale degli assaggiatori di caffè, selezionando e premiando solo le miscele di qualità più elevata.



Natural arabica from Brazil, Central American arabica and high selected quality of african and indian robusta.

Arabica naturale del Brasile, arabica Centro Americani di alta qualità selezionata con robusta Africani e Indiani.



Packaging in 1 kg - 2,2 lb bags
9 bags for box unit.
Pallet 42 cartons 378 kg net weight

*Confezioni busta da 1 kg - 2,2 lb
Unità 9 buste per imballo.
Pallet 42 cartoni 378 kg peso netto*

An extremely precise and balanced fusion of the best choice of Arabica coffee beans, it allow us to reach the unique features of the Italian espresso through the balance between taste and sensation. Arditì Pura Follia, manages to achieve the goal: combining creaminess and taste.

Una fusione estremamente e accuratamente bilanciata tra le migliori selezioni di caffè arabica, permettono di arrivare alle esigenze uniche dell'espresso italiano attraverso un equilibrio tra gusto e sensazione, Pura Follia, riesce a raggiungere l'obiettivo: unire cremosità e gusto.

Item code CF054M

ROASTING

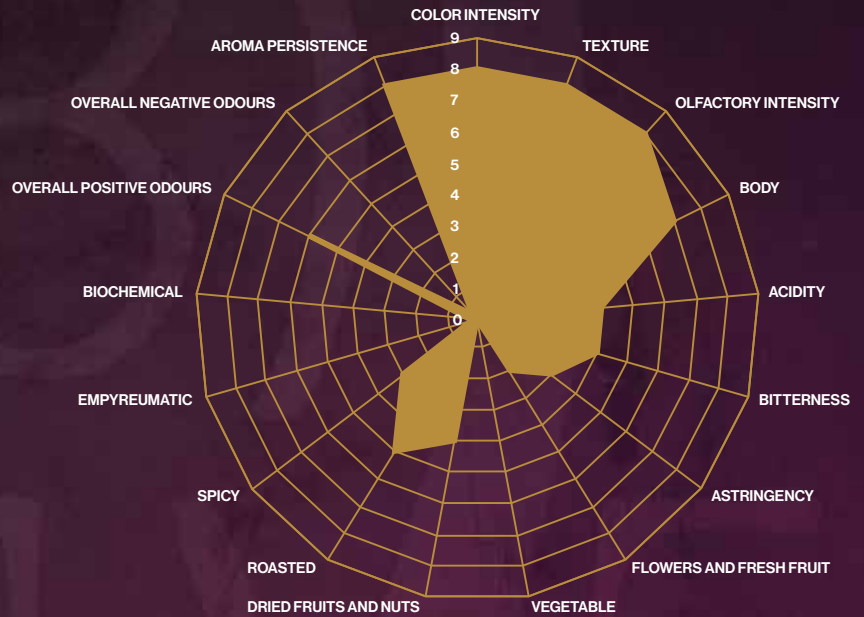


ORGANOLEPTIC PROFILE



CERTIFICATIONS





Arabica naturali del Brasile, arabica Centro Americani e robusta lavati.

Natural arabica from Brazil, Central American arabica and Washed Robusta.



Packaging in 1 kg - 2,2 lb bags
9 bags for box unit.
Pallet 42 cartons 378 kg net weight

Confezioni busta da 1 kg - 2,2 lb
Unità 9 buste per imballo.
Pallet 42 cartoni 378 kg peso netto

È una miscela dal carattere aromatico, vigorosa, che unisce il corpo dell'arabica brasiliano, la dolcezza dei caffè arabica centroamericani e la cremosità dei robusta indiani, con un retrogusto di agrumi e lievissima acidità.

It is a blend with an aromatic, vigorous character, which combines the body of Brazilian Arabica, the sweetness of Central American Arabica coffees and the creaminess of Indian Robusta, with a citrus aftertaste and very slight acidity.

Item code CF055R

ROASTING



CLEAR MEDIUM DARK

ORGANOLEPTIC PROFILE

AROMATICITY



BODY



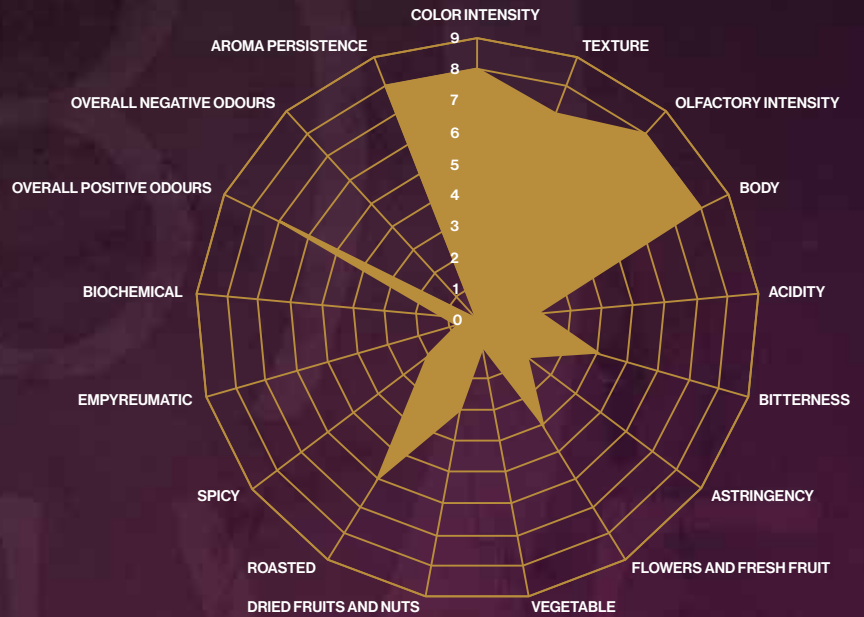
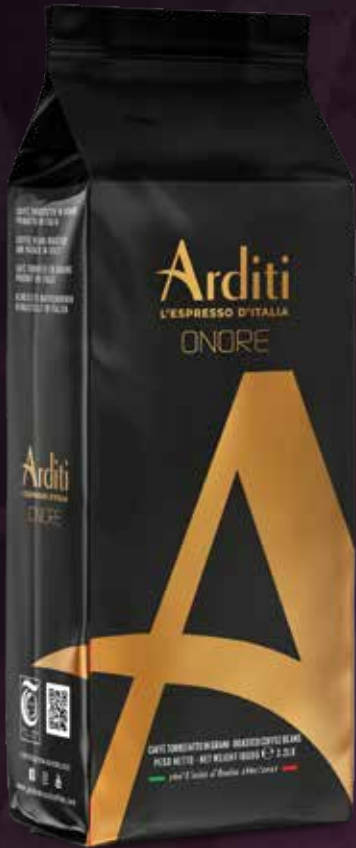
INTENSITY



CERTIFICATIONS



www.faccasuisseitalia.com



Robusta from Africa and Asia and Arabica from Central America

Robusta dall'Africa e dall'Asia e Arabica dal Centro America



Packaging in 1 kg - 2,2 lb bags
9 bags for box unit.
Pallet 42 cartons 378 kg net weight

*Confezioni busta da 1 kg - 2,2 lb
Unità 9 buste per imballo.
Pallet 42 cartoni 378 kg peso netto*

Onore Coffee is the best selection of quality robusta from Africa and Asia and Central American Arabica to create the best intense and full-bodied Italian espresso. Onore Coffee is a unique blend that comes with a wide range of flavors, with a dark chocolate aftertaste.

Caffè Onore è la migliore selezione di qualità robusta proveniente dall'Africa e dall'Asia ed Arabica dall'America Centrale per creare il migliore espresso italiano intenso e corposo. Caffè Onore è la miscela che arriva ad un'ampia gamma di gusti con un retrogusto di cioccolato fondente.

Item code CF119

ROASTING



CLEAR

MEDIUM

DARK

ORGANOLEPTIC PROFILE

AROMATICITY



BODY



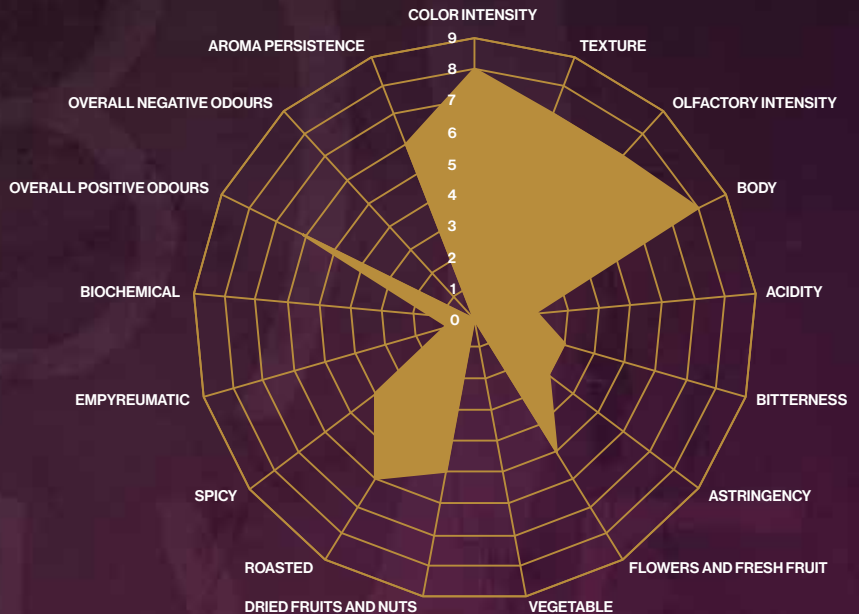
INTENSITY



CERTIFICATIONS



www.eccehousenaturale.com



Gentle and delicate in the aromas with the sweet flavours of the central american arabica and the chocolate intense aroma of the asian robusta. balance between aroma and body is perfect. for the delicate coffee lovers, perfumed and light but body.

Morbida e delicatamente aromatica, con il sapore dolce degli arabica centroamericani e l'aroma intenso al cioccolato dei robusta asiatici. L'equilibrio tra aroma e corpo è perfetto. Per chi ama un caffè delicato, profumato e leggero, ma corposo.



Packaging in 1kg - 2,2lb bags
9 bags for box unit.
Pallet 42 cartons 378 kg net weight

Confezioni busta da 1kg - 2,2lb
Unità 9 buste per imballo.
Pallet 42 cartoni 378 kg peso netto

L'unione è così composta per la miscela tra le più complesse. Raggiunte le caratteristiche uniche dell'espresso e il suo inconfondibile aroma, partendo da un principio di beneficio e attraversando un concetto di puro gusto salutare, si arriva alla soluzione selezionata di Arditi Decaffeinato (tenore di caffeina non superiore allo 0,10%, in linea con la normativa riguardante la disciplina della produzione e del commercio del caffè decaffeinato, D.M. 20/05/1976).

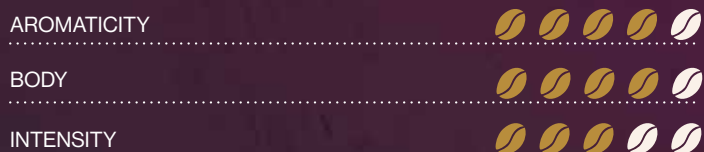
Full body harmony, taste and taste. The union is so composed for the mixture of the most complex. Having reached the unique characteristics of the espresso and its unmistakable aroma, starting from a principle of benefit and passing through a concept of pure healthy taste, we reach the selected solution of Arditi Decaffeinated (caffeine content not higher than 0.10%, in line with the legislation concerning the production and trade of decaffeinated coffee, Ministerial Decree 20/05/1976).

Item code **BCF003**

ROASTING



ORGANOLEPTIC PROFILE

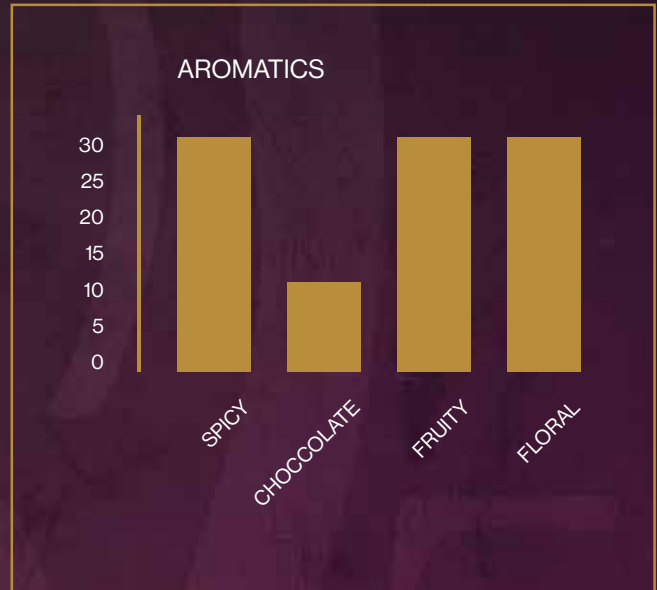


CERTIFICATIONS



caffè in grani e macinato/coffee beans and ground

ESPRESSO ARABICA 



Natural and washed arabica from Central America and Africa.

Arabica naturali e lavati da America ed Africa Centrale.



Packaging in 250 g - 8,8 oz
24 tins for box unit
Pallet 40 cartons net weight 360 kg

Confezioni da 250g - 8,8 oz
Unità 24 barattoli per imballo
Pallet 40 cartoni peso netto 360 kg

Espresso Arabica Arditì, the perfect blend, made from the best coffee beans selections, sourced from some of the best Arabica plantations in the world. An extensive search of origins, to create the experience of the real Italian espresso, the result is a cup of high intensity and velvety body. The roast is medium, enhancing its fine aromas. The flavor profile is floral and fruity with low acidity, surprisingly sweet with a lovely cocoa finish.

Espresso Arabica Arditì, la miscela perfetta, composta dalle migliori selezioni di caffè in grani, provenienti da alcune delle migliori Piantagioni di Arabica nel mondo. Una lunga ricerca delle origini, per creare l'esperienza del vero espresso italiano, il risultato è una tazza di grande intensità e corpo vellutato. La tostatura è media, esaltandone i fini aromi. Il profilo aromatico è floreale e fruttato con bassa acidità, sorprendentemente dolce con un finale piacevole di cacao.

Item code 218

Item code 218 M

ROASTING



CLEAR

MEDIUM

DARK

ORGANOLEPTIC PROFILE

AROMATICITY



BODY



INTENSITY



CERTIFICATIONS



EccoBene.it/italiano.com



Tazzina espresso 67cc pura follia
Espresso cup 67cc pura follia



Tazza doppio cappuccino 220cc pura follia
Double cappuccino cup 220cc pura follia



Tazza 250ml pura follia
Cup 250ml pura follia



Tazzina vetro 72cc
72cc glass cup



Bicchiere vetro 280cc
Glass tumbler 280cc



Take away 80 ml



Take away 250 ml



Porta zucchero
Sugar holder



Porta tovaglioli
Napkin holder



Polo
Polo shirt



Cappellino
Bonnet



Orologio
Clock



Copri macchia corto
Short apron



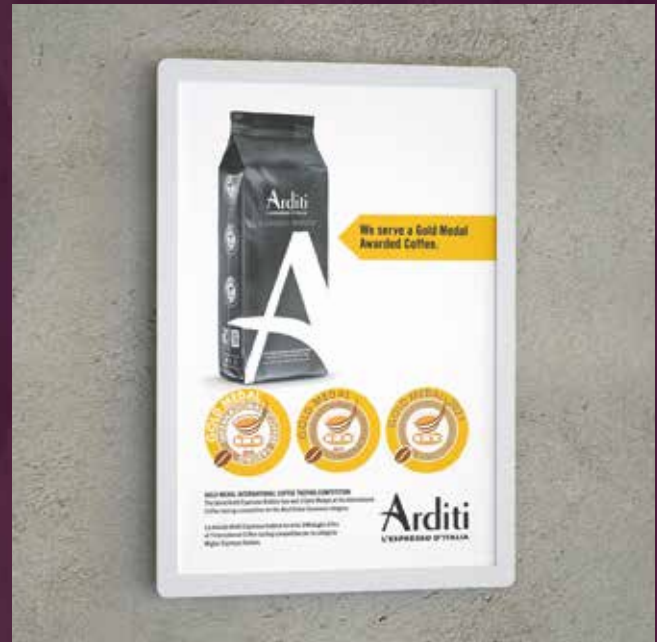
Shopper



Listino prezzi
Price list



Insegna luminosa da esterno
Outdoor lighted sign 65X40 cm



Targa da muro per interno
Interior wall plate 40x50 cm



Targa a rilievo da muro
Relief wall plaque 65x40 cm



Targa da banco
Bench plate 14X21 cm

Arditi

DACATÈ SRL
VIA S.GIORGIO, 1
00040 ARDEA-ROMA
TEL: +39 06.9147142

goldenbrasilcoffee@gmail.com
www.goldenbrasilcoffee.com
caffevalunni.com/it



GOLD MEDAL AWARDED AT THE INTERNATIONAL
COFFEE TASTING COMPETITION

MEDAGLIA D'ORO AL CONCORSO INTERNAZIONALE
DI DEGUSTAZIONE CAFFÈ