



NUOVI  
FORMATI

NEW  
SIZES



**gimma**  
*caffè*

L'AROMA DI ROMA

# BAR SELECTION

## CAFFÈ TORREFATTO - ROASTED COFFEE

DISPONIBILE IN GRANI O MACINATO  
AVAILABLE IN BEANS OR GROUND

# Diamante

100% ARABICA



250 g

cod.410



500 g

cod.41

CON VALVOLA SALVA-AROMA  
WITH AROMA-PROTECTING VALVE

CONFEZIONATO IN ATMOSFERA MODIFICATA  
MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING

Da pregiati caffè Arabica provenienti da piantagioni selezionate, una miscela raffinata ed esclusiva dal gusto dolce con sentori aromatici e fruttati.

*An elegant and exclusive blend from selected Arabica plantations, with a smooth taste and aromatic and fruity hints.*

ANALISI DEL GUSTO SENSORIAL	
CORPO - BODY	
EQUILIBRIO - BALANCE	
INTENSITÀ - INTENSITY	
DOLCEZZA - SWEETNESS	
AROMA - AROMA	
CREMA - CREAM	

	PALLET	
	500 g	250 g
UNITÀ PER CARTONE UNITS PER CASE	24	48
CARTONI PER FILA CASES PER LAYER	8	8
FILE PER PALLET LAYERS PER PALLET	5	5
UNITÀ PER PALLET UNITS PER PALLET	960	1920
MISURE PALLET / PALLET SIZE H: 200 / W: 80 / L: 120		

## BAR SELECTION

### CAFFÈ TORREFATTO - ROASTED COFFEE

DISPONIBILE IN GRANI O MACINATO  
AVAILABLE IN BEANS OR GROUND

# Perla Nera



250 g

**cod.630**



500 g

**cod.63**

CON VALVOLA SALVA-AROMA  
WITH AROMA-PROTECTING VALVE

CONFEZIONATO IN ATMOSFERA MODIFICATA  
MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING

Dal connubio di pregiati caffè provenienti da sei paesi del Mondo nasce Perla Nera. Una miscela ad elevata percentuale di caffè arabica, eccellente al palato, delicata nel gusto, con note di cioccolato e di caramello.

*Perla Nera is born from the marriage of six fine origins from all over the world. It has a high percentage of selected arabica with hints of chocolate and caramel, which gives Perla Nera excellent palate and delicate taste.*

ANALISI DEL GUSTO SENSORIAL	
CORPO - BODY	
EQUILIBRIO - BALANCE	
INTENSITÀ - INTENSITY	
DOLCEZZA - SWEETNESS	
AROMA - AROMA	
CREMA - CREAM	

	PALLET	
	500 g	250 g
UNITÀ PER CARTONE UNITS PER CASE	24	48
CARTONI PER FILA CASES PER LAYER	8	8
FILE PER PALLET LAYERS PER PALLET	5	5
UNITÀ PER PALLET UNITS PER PALLET	960	1920
MISURE PALLET / PALLET SIZE H: 200 / W: 80 / L: 120		

**BAR SELECTION**  
**CAFFÈ TORREFATTO - ROASTED COFFEE**  
 DISPONIBILE IN GRANI O MACINATO  
 AVAILABLE IN BEANS OR GROUND

*Rubino*



250 g

**cod.10**



500 g

**cod.1**

CON VALVOLA SALVA-AROMA  
 WITH AROMA-PROTECTING VALVE

CONFEZIONATO IN ATMOSFERA MODIFICATA  
 MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING

Un espresso dal gusto morbido, per chi preferisce la delicatezza alle sensazioni intense. Nasce dalla miscela equilibrata fra caffè arabica del Sud America e robusta di origine asiatica.

*An espresso with a soft and caressing taste, ideal for those who prefer delicacy over intensity. It's a balanced blend between South American arabica and Asian robusta origins.*

ANALISI DEL GUSTO SENSORIAL	
CORPO - BODY	
EQUILIBRIO - BALANCE	
INTENSITÀ - INTENSITY	
DOLCEZZA - SWEETNESS	
AROMA - AROMA	
CREMA - CREAM	

	PALLET	
	500 g	250 g
UNITÀ PER CARTONE UNITS PER CASE	24	48
CARTONI PER FILA CASES PER LAYER	8	8
FILE PER PALLET LAYERS PER PALLET	5	5
UNITÀ PER PALLET UNITS PER PALLET	960	1920
MISURE PALLET / PALLET SIZE H: 200 / W: 80 / L: 120		

# BAR SELECTION

## CAFFÈ TORREFATTO - ROASTED COFFEE

DISPONIBILE IN GRANI O MACINATO  
AVAILABLE IN BEANS OR GROUND

# Ambra



250 g

cod.20



500 g

cod.2

CON VALVOLA SALVA-AROMA  
WITH AROMA-PROTECTING VALVE

CONFEZIONATO IN ATMOSFERA MODIFICATA  
MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING

Il tradizionale caffè espresso di Gima. È una miscela dall'aroma intenso, nata dal sapiente incontro fra arabica e robusta selezionati, per esaltare il gusto tipico dell'espresso italiano.

*Gima's traditional espresso. It's a blend of carefully selected arabica and robusta origins - its intense aroma enhances the typical taste of Italian espresso.*

### ANALISI DEL GUSTO SENSORIAL

CORPO - BODY	
EQUILIBRIO - BALANCE	
INTENSITÀ - INTENSITY	
DOLCEZZA - SWEETNESS	
AROMA - AROMA	
CREMA - CREAM	

### PALLET

	500 g	250 g
UNITÀ PER CARTONE UNITS PER CASE	24	48
CARTONI PER FILA CASES PER LAYER	8	8
FILE PER PALLET LAYERS PER PALLET	5	5
UNITÀ PER PALLET UNITS PER PALLET	960	1920
MISURE PALLET / PALLET SIZE H: 200 / W: 80 / L: 120		

# BAR SELECTION

## CAFFÈ TORREFATTO - ROASTED COFFEE

DISPONIBILE IN GRANI O MACINATO  
AVAILABLE IN BEANS OR GROUND

# Zaffiro

DECAFFEINATO



250 g

**cod.380**



500 g

**cod.38**

CON VALVOLA SALVA-AROMA  
WITH AROMA-PROTECTING VALVE

CONFEZIONATO IN ATMOSFERA MODIFICATA  
MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING

Le stesse sensazioni di un ottimo caffè  
al Bar per chi desidera un decaffeinato  
dal gusto amabile e soave.

*The same feelings of an excellent  
coffee at the bar, for those who want a  
decaffeinated with a gentle taste.*

ANALISI DEL GUSTO SENSORIAL	
CORPO - BODY	
EQUILIBRIO - BALANCE	
INTENSITÀ - INTENSITY	
DOLCEZZA - SWEETNESS	
AROMA - AROMA	
CREMA - CREAM	

	PALLET	
	500 g	250 g
UNITÀ PER CARTONE UNITS PER CASE	24	48
CARTONI PER FILA CASES PER LAYER	8	8
FILE PER PALLET LAYERS PER PALLET	5	5
UNITÀ PER PALLET UNITS PER PALLET	960	1920
MISURE PALLET / PALLET SIZE H: 200 / W: 80 / L: 120		



L'AROMA DI ROMA

Via di Tor Chiesaccia 20  
00134 Roma - ITALIA  
Tel. (+39) 06 50 62 912  
fax (+39) 06 50 60 378

[www.gimacaffe.it](http://www.gimacaffe.it)