



QUALITÀ ORO SELEZIONE ARABICA

QUALITÀ ORO

Miscela di caffè in grano e macinato composta in prevalenza da caffè Arabica selezionati. Studiata per le esigenze di qualità del consumo famiglia.

Può soddisfare ogni richiesta d'uso e di formato. La qualità oro si articola in: prodotti in grano per il consumo fresco, prodotti sottovuoto nelle specialità Moka ed Espresso. Indicata in ogni momento della giornata.

QUALITÀ ORO

A blend of whole and ground coffee beans composed mainly of selected Arabica coffee. Studied to fulfil the quality requirements of family use. It can satisfy any request of use and of package size.

Qualità Oro is divided in: whole coffee bean products for fresh servings, vacuum-packed products in Moka and Espresso specialities. Suitable at any time of the day.

QUALITÀ ORO

Gemahlene und Bohnenkaffee-mischung vorwiegend aus ausgewählten Arabicakaffees. Zusammengestellt für die Qualitätsansprüche des Familienverbrauchs. Kann alle Verwendungs- und Formatanforderungen erfüllen.

Die Qualität Oro unterteilt sich in: Bohnenprodukte für den frischen Verbrauch, vakuumverpackte Produkte in den Spezialitäten Moka und Espresso. Ein Genuss zu jeder Tageszeit.



ORO GRANO
Grano - Coffee bean
Kaffeebohnen 1000g



ORO GRANO
Grano - Coffee bean
Kaffeebohnen 500g

ORO ESPRESSO
Macinato - Ground
Gemahlen 250g



ESPRESSO CASA
Dispenser da 18 Cialde
18 pod dispenser
Dispenser mit 18
Kaffeepads

BIPACK
Macinato - Ground
Gemahlen 250g x 2

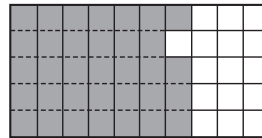


QUADRIPACK
Macinato - Ground - Gemahlen 250g x 4



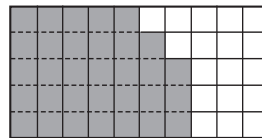
QUALITÀ ORO SELEZIONE ARABICA

Caratteristiche in assaggio ESPRESSO Characteristics of taste ESPRESSO Geschmackseigenschaften ESPRESSO



Crema | Cream | Crema
Corpo | Body | Körper
Aroma | Aroma | Aroma
Dolcezza | Mild | Mild
Permanenza | Persistence | Nachgeschmack

Caratteristiche in assaggio MOKA Characteristics of taste MOKA Geschmackseigenschaften MOKA



Corpo | Body | Körper
Aroma | Aroma | Aroma
Dolcezza | Mild | Mild
Vellutato | Velvety | Samtig
Permanenza | Persistence | Nachgeschmack

Garanzie di produzione Production guarantees Produktionsgarantien



Preassaggio
Pre-tasting
Vorkostprobe



Tostatura lenta
Slow roasting
Langsame Röstung



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

Preparazione del prodotto Product preparation Produktzubereitung



Moka: non pressare
Moka: do not press
Moka: nicht drücken



Filtro: non pressare
Filter: do not press
Filter: nicht drücken



Espresso: pressare
Espresso: press
Espresso: drücken

Codice Code Code	Prodotto Product Produkt	Confezione Packet Verpackung	Peso Weight Gewicht	Tipologia Type Sorte	Termo/CT Thermo/CT		Cartone Cardboard		Europallet Europallet		Codice Ean Ean Code
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3100	ORO	Sacchetto poliacoppiato Multibag container Verbundbeutel	1000g	Grano Coffee bean Kaffeebohnen	6	6	12	12	6x12x5=360	384	8009360002718
3101	ORO		500g	Grano Coffee bean Kaffeebohnen	12	6			12x8x6=576	322	8009360002510
3111	ORO Bipack		2x250g	Macinato Ground Gemahlen	10	5	30	15	10x10x6=600	330	8009360009519
3112	ORO Moka		250g	Macinato Ground Gemahlen	20	5	60	15	20x10x6=1200	330	8009360001315
3115	ORO Espresso		250g	Macinato Ground Gemahlen	20	5	60	15	20x10x6=1200	330	8009360000318
3110	ORO Quadripack		4x250g	Macinato Ground Gemahlen	5	5	15	15	5x10x6=300	330	8009360009717