



GIORDANO[®]
caffè del piacere

Coffee

SG 24.4
2024



**MADE IN
ITALY**

THE HISTORY – LA STORIA



- Caffè Giordano i cui titolari sono Gaetano Scarpetta e Paola Giordano, fonda le sue radici dai rispettivi nonni i quali erano commercianti "industrianti", tra gli alimenti commerciali i coloniali e soprattutto i caffè crudi erano la loro passione. L'azienda nasce come una piccola realtà che con costanza ha fatto una rigorosa selezione del prodotto e ha sempre posto particolare meticolosa cura in tutte le fasi della lavorazione adattandosi alle tecnologie e ai metodi di lavorazione sempre più innovativi, offrendo un prodotto artigianale di livello superiore.
- L'azienda negli anni ha subito diverse trasformazioni societarie fino alla recente fusione, azienda dello stesso gruppo creata nel 2015 con lo scopo di riorganizzare la distribuzione e la commercializzazione dell'azienda. L'esperienza e la consolidata professionalità di chi opera da tempo, è la garanzia che il piacere di Caffè Giordano si accompagna sempre ad un servizio attento e cordiale, perché l'obiettivo è quello di diffondere l'arte e la cultura del caffè partenopeo nel mondo.
- È un'azienda che commercializza caffè con prodotti in cialde, cialde di caffè speciali (caffè nocciola, cioccolato, caramello, ginseng, pistacchio), cialde d'orzo, the e tisane, capsule di caffè compatibili, caffè tostato macinato per moka, caffè tostato in grani, drip coffee. L'azienda è partner di tanti eventi nazionali, fa parte della vita di tutti i giorni di tantissime persone.
- Per la Caffè Giordano inoltre la solidarietà è un valore di grande riferimento: ciò è testimoniato da iniziative di impegno sociale che la coinvolgono da diversi anni, e dalla "Universo sole ODV" uniti per Angola.
- Per Caffè Giordano la passione è l'ingrediente prelibato dell'eccellenza!



- Caffè Giordano, whose owners are Gaetano Scarpetta and Paola Giordano, has its roots in their respective grandparents who were "industriants" merchants, among the foods traded the colonials and especially the raw coffees were their passion.
- The company was born as a small company that consistently made a rigorous selection of the product and has always placed particular meticulous care in all stages of processing, adapting itself to increasingly innovative technologies and processing methods, offering a superior product .
- Over the years, the company has undergone several corporate transformations until the recent merger, a company of the same group created in 2015 with the aim of reorganizing the distribution and marketing of the company. The experience and the consolidated professionalism of those who have been working for some time, is the guarantee that the pleasure of Caffè Giordano always accompanies a careful and cordial service, because the goal is to spread the art and culture of Neapolitan coffee in the world.
- It is a company that produces and markets coffee with waffle products, special coffee pods (hazelnut, chocolate, caramel, ginseng, pistachio), barley waffles, tea and herbal teas, compatible coffee capsules, ground roasted coffee for moka, roasted coffee beans, drip coffee.
- The company is a partner of many national events, it is part of the everyday life of many people.
- For the Caffè Giordano also solidarity is a value of great reference: this is evidenced by social engagement initiatives that have involved it for several years, "ODV Sun Universe" united for Angola.
- The passion is ingredient of excellence for Caffè Giordano!



TABLE OF CONTENTS - CONTENUTI

Beans coffee
Caffè in grani



01

Coffee pods and
capsules
Caffè in cialde e
capsule



03

Gold
ORO



05

Ground coffee
Caffè macinato



02

Soluble
Solubili



04

Accessories
Accessori



06



Our blends is the result of a combination of 8 varieties of coffee processed with the washed method: the fruits after harvest are stripped, pocked, washed and then dried. They are stripped through machines, then placed in tanks containing water to remove the mucilage through the processing. They are then dried in the sun, turning them continuously to avoid mold. These washed coffees have high quality organoleptic characteristics.

They come from BRAZIL, COLOMBIA, COSTA RICA, IVORY COAST, GUATEMALA, KENYA, INDONESIA, majority belonging to the Arabica and Robusta species, dosed in the right quantity to obtain a quality coffee.

Blending takes place before and not after roasting, a more complex and demanding operation, but the only one that gives coffee a balanced and constant taste over time. The high quality roasting is just as important as the raw material. With us the roasting process is precisely controlled, aiming at small temperature gradients through the grain coffee. The control of this process is a particularly crucial and decisive aspect for the excellence of toast.



Il nostro caffè è preparato con miscele di chicchi di diverse varietà ed origini, lavorati con metodo lavato: i frutti dopo la raccolta sono spolpati, demucilluginati, lavati e poi essiccati. Sono spolpati attraverso macchine, poi posti in vasche contenenti acqua per rimuovere la mucillagine attraverso la lavorazione. Questi caffè lavati hanno caratteristiche organolettiche di elevata qualità.

Essi sono provenienti da BRASILE, COLOMBIA, COSTA RICA, COSTA D'AVORIO, GUATEMALA, KENYA, INDONESIA, di maggioranza appartenenti alla specie Arabica e Robusta, dosati nella giusta quantità per ottenere un caffè di qualità.

La miscelazione avviene prima e non dopo la tostatura, un'operazione più complessa ed impegnativa, ma l'unica che dà al caffè un gusto equilibrato e costante nel tempo.

Ma per la massima qualità in tazza la tostatura è altrettanto importante quanto la materia prima. Da noi il processo di tostatura viene controllato con precisione, mirando a piccoli gradienti di temperatura attraverso il chicco. Il controllo di tale processo è un aspetto particolarmente cruciale e decisivo per la eccellenza del tostato.

01

coffee beans caffè in grani



coffee beans - caffè in grani



CODE CODICE	Product name Nome del prodotto	Barcode Codice a barre	Quantity - Quantità					
			Box measures Misure confezione (cm)	Quantity in the package Quantità per confezione	Quantity in box Quantità di confezioni per scatola PCS	Quantity on pallet box Quantità di scatole per pallet	Quantity on pallet Quantità di confezioni per pallet PCS	Gross weight of pallet Peso lordo del pallet KG
GRVEL	<i>Vellutata</i>	8055748451005	35x44x H25	1kg	12	54	648	648,00
GRSUB	<i>Sublime</i>	8055748450978	35x44x H25	1kg	12	54	648	648,00
GRVIG	<i>Vigorosa</i>	8055748451012	35x44x H25	1kg	12	54	648	648,00
GRDEC	<i>Decaffeinated-Decaffeinato</i>	8055748450961		500gr				



coffee beans - caffè in grani

SPECIALTY

BRAZIL FAZENDA CALIFORNIA COLD SOUL



SCORE 86

variety: Obata

processing: cold soul pulped natural

aroma: caramel and candied orange

notes: pineapple, grapes, citrus fruits

area: Jacarezinho, Paraná Fazenda California is located in Jacarezinho in the north-eastern tip of the state of Paraná. Here the cultivation and processing of coffee fruit is carried out by the owner Luiz Roberto Saldanha Rodrigues. Cold Soul natural processes were developed by Luiz to give low-altitude grown coffee unique and unusual characteristics never before experienced by this region. The extreme brilliance, the strong characteristics of the fruit and the complexity of the complexity of the process. this coffee are due to its particular process, in which the drupes are soaked overnight in cold water in the first phase of the fermentation process. The idea is that the cold water provides a "controlled fermentation" condition, giving the coffee a cleaner, sweeter cup than a conventional natural method.



PUNTEGGIO 86

varietà: Obata

lavorazione: cold soul pulped natural

aroma: caramello e arancia candita

note: ananas, uva, agrumi

area: Jacarezinho, Paraná Fazenda California si trova a Jacarezinho nella punta nord-orientale dello stato di Paraná. Qui la coltivazione e la lavorazione della frutta del caffè viene portata avanti dal titolare Luiz Roberto Saldanha Rodrigues. I processi naturali Cold Soul sono stati sviluppati da Luiz per conferire al caffè coltivato a bassa quota caratteristiche uniche e insolite mai sperimentate prima da questa regione. L'estrema brillantezza, le spiccate caratteristiche del frutto e la complessità di questo caffè sono dovute al suo particolare processo, in cui le drupe vengono messe a bagno per una notte in acqua fredda nella prima fase del processo di fermentazione. L'idea è che l'acqua fredda dia una condizione di "fermentazione controllata", conferendo al caffè una tazza più pulita e dolce rispetto a un metodo naturale convenzionale.

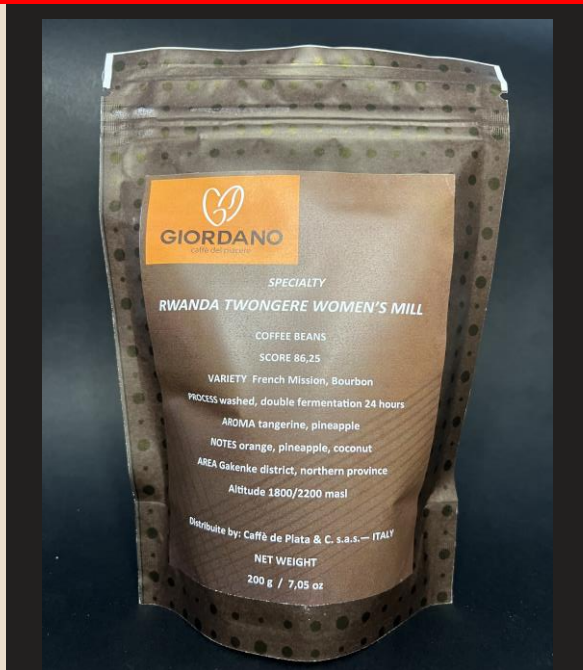
CODE CODICE	Product name Nome del prodotto	Barcode Codice a barre	Quantity - Quantità					Gross weight of pallet Peso lordo del pallet KG
			Box measures Misure confezione (cm)	Quantity in the package Quantità di confezione	Quantity in box Quantità di confezioni per scatola PCS	Quantity on pallet box Quantità di scatole per pallet	Quantity on pallet Quantità di confezioni per pallet PCS	
GRSPEBR	Specialty Brazil 200g	8055748452347		200gr				



coffee beans - caffè in grani

SPECIALTY

RWANDA CAFE DE MAMA



SCORE 87.75
 variety: Red Bourbon
 processing: washed, double fermentation 24 hours
 aroma: sweet and fruity
 notes: red fruit, cocoa, carobs
 area: Gakenke district, Northern Province
 altitude: 1,850/1,980 masl

Rwanda was the first country in the world to have a female government and today it is women who lead the local economy. Coffee cooperatives were founded by women from the beginning and are still managed by them today. This lot of coffee is grown in the volcanic mountains of the northern province of Rwanda. The growing conditions of the plant are ideal thanks to the high altitudes, the excellent soil and a favorable climate. The project is carried out with pride by Rwandan women who manually select and take care of the coffee beans during all stages of processing which takes place with the washed method.



PUNTEGGIO 87.75
 varietà: Red Bourbon
 lavorazione: lavato, doppia fermentazione 24 ore
 aroma: dolce e fruttato
 note: frutta rossa, cacao, carrube
 area: distretto di Gakenke, provincia del nord
 altitudine: 1.850/1.980 mslm

Il Ruanda è stato il primo paese al mondo ad avere un governo femminile e oggi sono proprio le donne a guidare l'economia locale. Le cooperative del caffè sono state fondate sin dall'inizio da donne e ancora oggi sono gestite da loro. Questo lotto di caffè è coltivato nelle montagne vulcaniche della provincia settentrionale del Ruanda. Le condizioni di crescita della pianta sono ideali grazie alle altitudini elevate, l'ottimo terreno e un clima favorevole. Il progetto è portato avanti con orgoglio dalle donne Ruandesi che selezionano manualmente e curano i chicchi di caffè durante tutte le fasi della lavorazione che avviene con il metodo lavato.

CODE CODICE	Product name Nome del prodotto	Barcode Codice a barre	Quantity - Quantità					Gross weight of pallet Peso lordo del pallet KG
			Box measures Misure confezione (cm)	Quantity in the package Quantità per confezione	Quantity in box Quantità di confezioni per scatola PCS	Quantity on pallet box Quantità di scatole per pallet	Quantity on pallet Quantità di confezioni per pallet PCS	
GRSPERW	Specialty Rwanda 200g	8055748452330		200gr				



coffee beans - caffè in grani SPECIALTY

SUMATRA MANDHELING



SCORE 85,75
processing: washed organic
aroma: citrus and caramel
notes: dark chocolate and spices
area: Padang
altitude: 1000-1500 m above sea level
available in 200 g paper doypack aluminum-free packaging



PUNTEGGIO 85,75
lavorazione: biologico lavato
aroma: agrumi e caramello
note: cioccolato fondente e spezie
zona: Padang
altitudine: 1000-1500 m s.l.m
disponibile in confezione doypack in carta da 200 g senza alluminio

The traditional processing method for the island of Sumatra is the so-called "wet hulled", in the local language Giling Basah. This process consists of an initial fermentation of the drupes for 12-18 hours, pulping and an initial drying of 5-6 hours. The parchment is then removed when the humidity is still between 30% and 40% and the drupes are then dried without the parchment until reaching 13% final humidity. This process achieves the typical bluish-green color of green coffee and a cup profile with intense body and moderate acidity.

Il metodo di lavorazione tradizionale per l'isola di Sumatra è quello cosiddetto "a umido", nella lingua locale Giling Basah. Questo processo consiste in una prima fermentazione delle drupe per 12-18 ore, una spapolatura ed una prima essiccazione di 5-6 ore. La pergamina viene poi rimossa quando l'umidità è ancora compresa tra il 30% e il 40% e le drupe vengono poi essiccate senza pergamina fino al raggiungimento del 13% di umidità finale. Questo processo consente di ottenere il tipico colore verde-bluastro del caffè verde e un profilo in tazza dal corpo intenso e dalla moderata acidità.



CODE CODICE	Product name Nome del prodotto	Barcode Codice a barre	Quantity - Quantità					
			Box measures Misure confezione (cm)	Quantity in the package Quantità per confezione	Quantity in box Quantità di confezioni per scatola PCS	Quantity on pallet box Quantità di scatole per pallet	Quantity on pallet Quantità di confezioni per pallet PCS	Gross weight of pallet Peso lordo del pallet KG
GRSPESU	Specialty Sumatra 200g	8055748452354		200gr				



coffee cherry - cascara SPECIALTY

BOLIVIA CASCARA



Origin: Bolivia
Area: Caranavi, La Paz
Species: Arabica
Variety: Geisha
Altitude: 1650 masl
Processing: Natural, freshly pulped
Notes: Floral and fruity

Ingredients: Dried peel and pulp of the drupe of the coffee plant. Contains caffeine.

Preparation: Water temperature 92-94 - 50 grams of Cascara per liter of water
Leave to infuse for 4 minutes, filter and enjoy.
For a less citric infusion reduce the quantity of Cascara.



Origine: Bolivia
Zona: Caranavi, La Paz
Specie: Arabica
Varietà: Geisha
Altitudine: 1650 mslm
Lavorazione: Naturale, appena spolpata
Note: Floreale e fruttato

Ingredienti: Buccia essiccata e polpa della drupa della pianta del caffè. Contiene caffeina.

Preparazione: Temperatura dell'acqua 92-94 - 50 grammi di Cascara per litro d'acqua
Lasciare in infusione per 4 minuti, filtrare e gustare.
Per un'infusione meno citrica ridurre la quantità di Cascara.

CODE CODICE	Product name Nome del prodotto	Barcode Codice a barre	Quantity - Quantità				Gross weight of pallet Peso lordo del pallet KG	
			Box measures Misure confezione (cm)	Quantity in the package Quantità di confezioni per scatola	Quantity in box Quantità di confezioni per scatola PCS	Quantity on pallet box Quantità di scatole per pallet		Quantity on pallet Quantità di confezioni per pallet PCS
GRSPECABO	Specialty Cascara Bolivia 100g	8055748452361		100gr				



For those who do not renounce the timeless ritual of the MOKA coffee machine, to the Naples tradition of the “tazzulella di caffè” made with cuccuma and for those with more particular tastes, we have studied and made blends of coffee beans and ground coffee suitable for many types of preparation:

- WITH THE MOKA COFFEE MAKER, ICON OF THE ITALIAN CULTURAL TRADITION
- WITH THE NEAPOLITAN COFFEE MAKER (CUCCUMELLA)
- WITH THE AMERICAN COFFEE MACHINE (DRIP COFFEE)
- WITH THE TURKISH COFFEE PENTOLINE (IBRIK OR CERVE).



Per chi non rinuncia al rito intramontabile della macchinetta da caffè MOKA, alla tradizione di Napoli della “ tazzulella di caffè” fatta con la cuccuma e per chi ha gusti più particolari abbiamo studiato e realizzato miscele di caffè in grani e macinato adatte a tanti tipi di preparazione:

- CON LA CAFFETTIERA MOKA, ICONA DELLA TRADIZIONE CULTURALE ITALIANA
- CON LA CAFFETTIERA NAPOLETANA (CUCCUMELLA)
- CON LA MACCHINA PER CAFFÈ AMERICANO (DRIP COFFEE)
- CON IL PENTOLINO DA CAFFÈ TURCO (IBRIK O CERVE).

02

grinded coffee caffè macinato





grinded coffee
caffè macinato



CODE CODICE	Product name Nome del prodotto	Barcode Codice a barre	Quantity - Quantità					
			Box measures Misure confezione (cm)	Quantity in the package Quantità per confezione	Quantity in box Quantità di confezioni per scatola PCS	Quantity on pallet box Quantità di scatole per pallet	Quantity on pallet Quantità di confezioni per pallet PCS	Gross weight of pallet Peso lordo del pallet KG
MACVIG	<i>Vigorosa</i>	8055748451036	38x25x H15	250gr	24	117	2808	702,00
MACSUB	<i>Sublime</i>	8055748451043	38x25x H15	250gr	24	117	2808	702,00
MACVEL	<i>Vellutata</i>	8055748451159	38x25x H15	250gr	24	117	2808	702,00
MACDEC	<i>Decaffeinated-Decaffeinato</i>	8055748451227	38x25x H15	250gr	24	117	2808	702,00





GIORDANO
caffè del piacere

MISCELA DI CAFFÈ
AROMA NOCCIOLA



COFFEE BLEND
HAZELNUT FLAVOUR

MADE IN ITALY

GIORDANO
caffè del piacere

flavored ground coffee caffè macinato aromatizzato



CODE CODICE	Product name Nome del prodotto	Barcode Codice a barre	Quantity - Quantità					
			Box measures Misure confezione (cm)	Quantity in the package Quantità per confezione	Quantity in box Quantità di confezioni per scatola PCS	Quantity on pallet box Quantità di scatole per pallet	Quantity on pallet Quantità di confezioni per pallet PCS	Gross weight of pallet Peso lordo del pallet KG
CAFLA250G	<i>Caramel - Caramello</i>	8055748451234	38x25x H15	250gr	24	117	2808	702,00
CHFLA250G	<i>Chocolate - Cioccolato</i>	8055748451241	38x25x H15	250gr	24	117	2808	702,00
GIFLA250G	<i>Ginseng</i>	8055748451258	38x25x H15	250gr	24	117	2808	702,00
HAFLA250G	<i>hazelnut - Nocciola</i>	8055748451265	38x25x H15	250gr	24	117	2808	702,00
ROFLA250G	<i>Rum</i>	8055748451296	38x25x H15	250gr	24	117	2808	702,00
CIFLA250G	<i>Cinnamon - Cannella</i>	8055748451289	38x25x H15	250gr	24	117	2808	702,00





We have taken this road to produce coffee and the like for a series of remarkably important advantages.

- The always constant weight
- The product is always fresh that's why it's packaged singularly.
- Hygienic packaging and suitable for food, which lasts in time, is practical and respects the environment
- Barrier against water, moisture, oxidation, extraneous odors, fats and light
- Possibility of a constant consumption control
- Possibility of getting a good express, as that of the bar, in any part of the world.



Abbiamo intrapreso questa strada per produrre caffè e affini per una serie di vantaggi di notevole importanza.

- Il peso sempre costante
- Il prodotto è sempre fresco per questo viene confezionato singolarmente.
- Un packaging igienico e adatto agli alimenti, che dura nel tempo, è pratico e rispetta l'ambiente
- Barriera contro acqua, umidità, ossidazione, odori estranei, grassi e luce
- Possibilità di controllo costante dei consumi
- Possibilità di ottenere un buon espresso, come quello del bar, in qualsiasi parte del mondo.

03

coffee pods and capsules caffè in cialde e capsule





coffee pods caffè in cialde

(E.S.E.* 44mm)



CODE CODICE	Product name Nome del prodotto	Barcode Codice a barre	Quantity - Quantità					
			Box measures Misure confezione (cm)	Quantity in the package Quantità per confezione	Quantity in box Quantità di confezioni per scatola PCS	Quantity on pallet box Quantità di cialde per pallet	Quantity on pallet Quantità di cialde per pallet PCS	Gross weight of pallet Peso lordo del pallet KG
CLDVIG150	<i>Vigorosa</i>	8055748450060	20x29x H29	150 pz		128	19200	134,40
CLDVIG50	<i>Vigorosa</i>	8055748450084	19x19 H15	50 pz		288	14400	151,20
CLDVEL150	<i>Vellutata</i>	8055748450107	20x29x H29	150 pz		128	19200	134,40
CLDVEL50	<i>Vellutata</i>	8055748450121	19x19 H15	50 pz		288	14400	151,20
CLDDECI150	<i>Decisa</i>	8055748450145	20x29x H29	150 pz		128	19200	134,40
CLDDECI50	<i>Decisa</i>	8055748450169	19x19 H15	50 pz		288	14400	151,20
CLDDEC150	<i>Decaffeinated-Decaffeinato</i>	8055748450152	20x29x H29	150 pz		128	19200	134,40
CLDDEC50	<i>Decaffeinated-Decaffeinato</i>	8055748450176	19x19 H15	50 pz		288	14400	151,20





Flavored filter paper pods and infusions

Cialde aromatizzate ed infusi (E.S.E.* 44mm)



CODE CODICE	Product name Nome del prodotto	Barcode Codice a barre	Quantity - Quantità					
			Box measures Misure confezione (cm)	Quantity in the package Quantità per confezione	Quantity in box Quantità di confezioni per scatola PCS	Quantity on pallet box Quantità di scatole per pallet	Quantity on pallet Quantità di capsule per pallet PCS	Gross weight of pallet Peso lordo del pallet KG
CARCLD50	<i>Caramel - Caramello</i>	8055748450299	19x19 H15	50 pz		288	14400	151,20
CIOCLD50	<i>Chocolate - Cioccolato</i>	8055748450336	19x19 H15	50 pz		288	14400	151,20
GINCLD50	<i>Ginseng</i>	8055748450374	19x19 H15	50 pz		288	14400	151,20
NOCCLD50	<i>hazelnut - Nocciola</i>	8055748450411	19x19 H15	50 pz		288	14400	151,20
SAMCLD50	<i>Sambuca</i>	8055748450459	19x19 H15	50 pz		288	14400	151,20
BAICLD50	<i>Baileys</i>	8055748451340	19x19 H15	50 pz		288	14400	151,20
CINCLD50	<i>Cinnamon - Cannella</i>	8055748450534	19x19 H15	50 pz		288	14400	151,20
RUMCLD50	<i>Rum</i>	8055748452286	19x19 H15	50 pz		288	14400	151,20
CLDTE50	<i>Tea - Tè</i>	8055748450190	19x19 H15	50 pz		288	14400	151,20
CLDTSRX50	<i>Relax (camomilla)</i>	8055748450213	19x19 H15	50 pz		288	14400	151,20
CLDTSFB50	<i>soft fruits - Frutti di bosco</i>	8055748450237	19x19 H15	50 pz		288	14400	151,20
CLDORZO50	<i>barley - Orzo</i>	8055748450251	19x19 H15	50 pz		288	14400	151,20
GINCLD15	<i>Ginseng</i>	8055748450381	12x12xH12	15 pz	12	72	12960	136,00
BAICLD15	<i>Baileys</i>	8055748450503	12x12xH12	15 pz	12	72	12960	136,00
CARCLD15	<i>Caramel - Caramello</i>	8055748450305	12x12xH12	15 pz	12	72	12960	136,00
CIOCLD15	<i>Chocolate - Cioccolato</i>	8055748450343	12x12xH12	15 pz	12	72	12960	136,00
NOCCLD15	<i>hazelnut - Nocciola</i>	8055748450428	12x12xH12	15 pz	12	72	12960	136,00
SAMCLD15	<i>Sambuca</i>	8055748450466	12x12xH12	15 pz	12	72	12960	136,00

On request also in a box of 100/150 pcs

COMPATIBLE
NESPRESSO®

Coffee in Nespresso* system compatible capsules Caffè in capsule compatibili Nespresso*



CODE CODICE	Product name Nome del prodotto	Barcode Codice a barre	Quantity - Quantità					
			Box measures Misure confezione (cm)	Quantity in the package Quantità per confezione	Quantity in box Quantità di confezioni per scatola PCS	Quantity on pallet Quantità di scatole per pallet	Quantity on pallet Quantità di capsule per pallet PCS	Gross weight of pallet Peso lordo del pallet KG
CNESDEC100	<i>decaffeinated -Decaffeinato</i>	8055748450831	20x29x H29	100		128	12800	153,60
CNESVEL100	<i>vellutata</i>	8055748450794	20x29x H29	100		128	12800	153,60
CNESVIG100	<i>vigorosa</i>	8055748450756	20x29x H29	100		128	12800	153,60
CNESDEC30	<i>decaffeinated -decaffeinato</i>	8055748450848	19x19x H15	30		288	8640	236,16
CNESVEL30	<i>vellutata</i>	8055748450800	19x19x H15	30		288	8640	236,16
CNESVIG30	<i>vigorosa</i>	8055748450763	19x19x H15	30		288	8640	236,16





Soluble in Nespresso* compatible capsules
 Solubili in capsule compatibili Nespresso*



10 CAPSULE COMPATIBILI NESPRESSO®

GIORDANO
caffè del piacere

MADE IN ITALY

CODE CODICE	Product name Nome del prodotto	Barcode Codice a barre	Quantity - Quantità					
			Box measures Misure confezione (cm)	Quantity in the package Quantità per confezione	Quantity in box Quantità di confezioni per scatola PCS	Quantity on pallet box Quantità di scatole per pallet	Quantity on pallet Quantità di capsule per pallet PCS	Gross weight of pallet Peso lordo del pallet KG
CNESGIN10	<i>Ginseng</i>	8055748451951	11x7x H8	10	15	132	19800	540,00
CNESCAP10	<i>Cappuccino</i>	8055748451968	11x7x H8	10	15	132	19800	540,00
CNESORZ10	<i>Barley - Orzo</i>	8055748451975	11x7x H8	10	15	132	19800	540,00
CNESNOC10	<i>Peanut - Nocciolino</i>	8055748451982	11x7x H8	10	15	132	19800	540,00
CNESCAM10	<i>Chamomile - Camomilla</i>	8055748451999	11x7x H8	10	15	132	19800	540,00
CNESFRU10	<i>Red fruits - Frutti rossi</i>	8055748452002	11x7x H8	10	15	132	19800	540,00
CNESCRBR10	<i>Creme Brulée</i>	8055748452019	11x7x H8	10	15	132	19800	540,00
CNESCURC10	<i>Turmeric and cinnamon Curcuma e cannella</i>	8055748452026	11x7x H8	10	15	132	19800	540,00
CNESTL10	<i>Lemon tea - Tè al limone</i>	8055748452033	11x7x H8	10	15	132	19800	540,00
CNESRPA10	<i>Red passion</i>	8055748452040	11x7x H8	10	15	132	19800	540,00
CNESBEB10	<i>White drink- Bevanda bianca</i>	8055748452057	11x7x H8	10	15	132	19800	540,00
CNESMOK10	<i>Mokaccino</i>	8055748452064	11x7x H8	10	15	132	19800	540,00
CNESCIBA10	<i>Bitter white chocolate Cioccolato bianco amaro</i>	8055748452071	11x7x H8	10	15	132	19800	540,00
CNESCIO10	<i>Chocolate - Cioccolato</i>	8055748452088	11x7x H8	10	15	132	19800	540,00
CNESCOR10	<i>Cortado</i>	8055748452095	11x7x H8	10	15	132	19800	540,00

On request also in boxes of 30 and 50 pcs

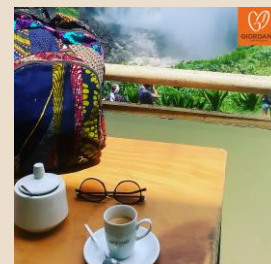


Coffee in Dolce gusto* compatible capsules Caffè in capsule compatibili Dolce gusto*

COMPATIBLE
DOLCE
GUSTO*



CODE CODICE	Product name Nome del prodotto	Barcode Codice a barre	Quantity - Quantità					
			Box measures Misure confezione (cm)	Quantity in the package Quantità per confezione	Quantity in box Quantità di confezioni per scatola PCS	Quantity on pallet box Quantità di scatole per pallet	Quantity on pallet Quantità di capsule per pallet PCS	Gross weight of pallet Peso lordo del pallet KG
CDGDEC100	<i>decaffeinated-decaffeinato</i>	8055748450909	20x29x H29	100		128	12800	117,6
CDGVEL100	<i>vellutata</i>	8055748450886	20x29x H29	100		128	12800	117,6
CDGVIG100	<i>vigorosa</i>	8055748450862	20x29x H29	100		128	12800	117,6
CDGDEC30	<i>decaffeinated-decaffeinato</i>	8055748450916	19x19 H15	30		288	8640	132,48
CDGVEL30	<i>vellutata</i>	8055748450893	19x19 H15	30		288	8640	132,48
CDGVIG30	<i>vigorosa</i>	8055748450879	19x19 H15	30		288	8640	132,48



On request also in a box of 50 pcs

Soluble Dolce Gusto* system capsules Solubili in capsule compatibili Dolce Gusto*



CODE CODICE	Product name Nome del prodotto	Barcode Codice a barre	Quantity - Quantità					
			Box measures Misure confezione (cm)	Quantity in the package Quantità per confezione	Quantity in box Quantità di confezioni per scatola PCS	Quantity on pallet box Quantità di scatole per pallet	Quantity on pallet Quantità di capsule per pallet PCS	Gross weight of pallet Peso lordo del pallet KG
CDGGINA16	<i>Bitter Ginseng - Ginseng amaro</i>	8055748452378	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGGICC16	<i>Classic Ginseng - classico</i>	8055748451357	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGGICA16	<i>Ginseng and cinnamon Ginseng e cannella</i>	8055748451364	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGGIGA16	<i>Ginseng and Ganoderma</i>	8055748451371	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGGIMA16	<i>Ginseng and tea Matcha</i>	8055748451388	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGGIZE16	<i>Ginseng and ginger Ginseng e zenzero</i>	8055748451395	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGOR16	<i>Barley - Orzo</i>	8055748451401	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGCAC16	<i>Caramel- Caramello</i>	8055748451418	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGCB16	<i>Crème Brûlée</i>	8055748451425	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGCUCA16	<i>Turmeric and cinnamon Curcuma e cannella</i>	8055748451432	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGMAPI16	<i>Pistachio macaron Macaron al pistacchio</i>	8055748452255	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGMECA16	<i>Apple and cinnamon</i>	8055748452262	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGNO16	<i>Peanut - Arachidi</i>	8055748451449	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGRP16	<i>Red Passion</i>	8055748451456	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGTI16	<i>Tiramisu</i>	8055748451463	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGBEB16	<i>White drink - Bevanda bianca</i>	8055748452187	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGBIS16	<i>Little cookie - Biscottino</i>	8055748452194	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGCIAR16	<i>Chocolate and orange Arancia e cioccolato</i>	8055748452200	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGCICA16	<i>Chocolate and caramel Caramello e cioccolato</i>	8055748452217	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGCIEM16	<i>Chocolate and mint Cioccolato e menta</i>	8055748452224	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGCIBI16	<i>White Chocolate-Cioccolato bianco</i>	8055748452231	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGCIOK16	<i>Ciocoquik</i>	8055748452248	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGCAP16	<i>Cappuccino</i>	8055748451470	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGCIO16	<i>Chocolate - Cioccolato</i>	8055748451487	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGCOR16	<i>Cortado</i>	8055748451494	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGMOK16	<i>Mokaccino</i>	8055748451500	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08

16

DOLCE GUSTO
COMPATIBLE
CAPSULES*


GIORDANO
caffè del piacere



MADE IN ITALY

On request also in a box of 30/50 pcs



Infusions in Dolce Gusto* system capsules Infusi in capsule compatibili Dolce gusto*



On request also in a box of 30/50 pcs



CODE CODICE	Product name Nome del prodotto	Barcode Codice a barre	Quantity - Quantità					
			Box measures Misure confezione (cm)	Quantity in the package Quantità per confezione	Quantity in box Quantità di confezioni per scatola PCS	Quantity on pallet box Quantità di scatole per pallet	Quantity on pallet Quantità di capsule per pallet PCS	Gross weight of pallet Peso lordo del pallet KG
CDGCAM16	<i>Chamomile - Camomilla</i>	8055748451517	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGCAMMA16	<i>Chamomile honey and orange Camomilla, miele e arancia</i>	8055748451524	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGFB16	<i>Berries - Frutti di bosco</i>	8055748451531	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGZENL16	<i>Ginger and lemon Zenzero e limone</i>	8055748452279	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGTL16	<i>Lemon tea - Tè al limone</i>	8055748451548	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGTN16	<i>Black tea - Tè nero</i>	8055748451555	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGTD16	<i>Purifying herbal tea Tisana depurativa</i>	8055748451562	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGTR16	<i>Relaxing herbal tea rilassante</i> Tisana	8055748451579	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGTS16	<i>Slimming herbal tea Tisana snellente</i>	8055748451586	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08





Instant drinks inspired by snacks in Dolce Gusto*
 system compatible capsules
 Solubili ispirati agli snacks in capsule compatibili
 Dolce Gusto*

Giordano

16 DOLCE GUSTO COMPATIBLE CAPSULES*

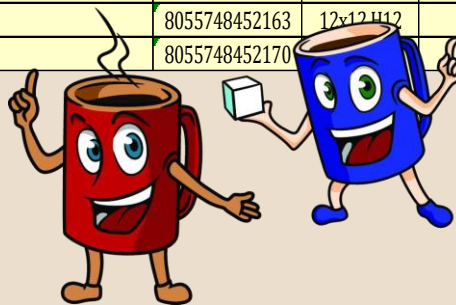
100% Quality PRODUCT GUARANTEED

GIORDANO
caffè del piacere

MADE IN ITALY

On request also in a box of 30/50 pcs

CODE CODICE	Product name Nome del prodotto	Barcode Codice a barre	Quantity - Quantità					
			Box measures Misure confezione (cm)	Quantity in the package Quantità per confezione	Quantity in box Quantità di confezioni per scatola PCS	Quantity on pallet box Quantità di scatole per pallet	Quantity on pallet Quantità di capsule per pallet PCS	Gross weight of pallet Peso lordo del pallet KG
CDGBAC16	<i>Bacio</i>	8055748452101	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGBUE16	<i>Bueno</i>	8055748452118	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGGAL16	<i>Galak</i>	8055748452125	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGMAR16	<i>Mars</i>	8055748452132	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGNUT16	<i>Nutella</i>	8055748452149	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGORE16	<i>Oreo</i>	8055748452156	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGKIKAT16	<i>Kit Kat</i>	8055748452163	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGROC16	<i>Rocher</i>	8055748452170	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08





Soluble in Dolce Gusto* system compatible capsules -
LACTOSE FREE
 Solubili in capsule compatibili Dolce Gusto*
SENZA LATTOSIO



Giordano

16 DOLCE GUSTO COMPATIBLE CAPSULES*

SATISFACTION
 100% Quality PRODUCT
 GUARANTEED

GIORDANO
 caffè del piacere

MADE IN ITALY

CODE CODICE	Product name Nome del prodotto	Barcode Codice a barre	Quantity - Quantità					
			Box measures Misure confezione (cm)	Quantity in the package Quantità per confezione	Quantity in box Quantità di confezioni per scatola PCS	Quantity on pallet box Quantità di scatole per pallet	Quantity on pallet Quantità di capsule per pallet PCS	Gross weight of pallet Peso lordo del pallet KG
CDGSLCA16	<i>Cappuccino</i>	8055748452293	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGSLSCA16	<i>Soy cappuccino- Soia</i>	8055748452309	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGSLCH16	<i>Chocolate- Cioccolata</i>	8055748452316	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08
CDGSLGIN16	<i>Ginseng</i>	8055748452323	12x12 H12	16	12	81	15552	240,08

On request also in a box of 30/50 pcs



coffee in Espresso point* / Essse* compatible capsules / Capsule compatibili Espresso point*



CODE CODICE	Product name Nome del prodotto	Barcode Codice a barre	Box measures Misure confezione (cm)	Quantity in the package Quantità per confezione	Quantity - Quantità			
					Quantity in box Quantità di confezioni per scatola PCS	Quantity on pallet box Quantità di scatole per pallet	Quantity on pallet Quantità di capsule per pallet PCS	Gross weight of pallet Peso lordo del pallet KG
CLAVPODEC100	<i>decaffeinated -decaffeinato</i>	8055748450602	20x29x H29	100		128	12800	130,56
CLAVPOVEL100	<i>vellutata</i>	8055748450589	20x29x H29	100		128	12800	130,56
CLAVPOVIG100	<i>vigorosa</i>	8055748450565	20x29x H29	100		128	12800	130,56
CLAVPODEC30	<i>decaffeinated -decaffeinato</i>	8055748450619	19x19 H15	30		288	8640	146,88
CLAVPOVEL30	<i>vellutata</i>	8055748450596	19x19 H15	30		288	8640	146,88
CLAVPOVIG30	<i>vigorosa</i>	8055748450572	19x19 H15	30		288	8640	146,88

System compatible capsules available: Uno | Aroma/Lui | Mitaca/
Fior Fiore | Lavazza Firma | Bialetti | Caffitaly |



coffee in A modo mio* compatible capsules / caffè in capsule compatibili A modo mio*



CODE CODICE	Product name Nome del prodotto	Barcode Codice a barre	Quantity - Quantità					
			Box measures Misure confezione (cm)	Quantity in the package Quantità per confezione	Quantity in box Quantità di confezioni per scatola PCS	Quantity on pallet box Quantità di scatole per pallet	Quantity on pallet Quantità di capsule per pallet PCS	Gross weight of pallet Peso lordo del pallet KG
CLAMMDEC100	<i>decaffeinated -decaffeinato</i>	8055748450718	20x29x H29	100		128	12800	122,88
CLAMMVEL100	<i>vellutata</i>	8055748452408	20x29x H29	100		128	12800	122,88
CLAMMVG100	<i>vigorosa</i>	8055748452415	20x29x H29	100		128	12800	122,88
CLAMMDEC30	<i>decaffeinated -decaffeinato</i>	8055748450725	19x19 H15	30		288	8640	138,24
CLAMMVEL30	<i>vellutata</i>	8055748452385	19x19 H15	30		288	8640	138,24
CLAMMVG30	<i>vigorosa</i>	8055748452392	19x19 H15	30		288	8640	138,24



Soluble in A modo mio* compatible capsules
Solubili in capsule compatibili A modo mio*



CODE CODICE	Product name Nome del prodotto	Barcode Codice a barre	Quantity - Quantità					
			Box measures Misure confezione (cm)	Quantity in the package Quantità per confezione	Quantity in box Quantità di confezioni per scatola PCS	Quantity on pallet box Quantità di scatole per pallet	Quantity on pallet Quantità di capsule per pallet PCS	Gross weight of pallet Peso lordo del pallet KG
MODGIN10	<i>Ginseng</i>	8055748451814	10,5x6 H12,5	10				
MODORZ10	<i>Barley - Orzo</i>	8055748451821	10,5x6 H12,5	10				
MODCBR10	<i>Crema Brulèe</i>	8055748451838	10,5x6 H12,5	10				
MODCUR10	<i>Turmeric and cinnamon Curcuma e cannella</i>	8055748451845	10,5x6 H12,5	10				
MODNOC10	<i>Peanut - Nocciolino</i>	8055748451852	10,5x6 H12,5	10				
MODCBR10	<i>White drink - Bevanda bianca</i>	8055748451869	10,5x6 H12,5	10				
MODBIS10	<i>Cookie</i>	8055748451876	10,5x6 H12,5	10				
MODCAP10	<i>Cappuccino</i>	8055748451883	10,5x6 H12,5	10				
MODCIO10	<i>Chocolate - Cioccolato</i>	8055748451890	10,5x6 H12,5	10				
MODCBR10	<i>White chocolate Cioccolato bianco</i>	8055748451906	10,5x6 H12,5	10				
MODCOR10	<i>Cortado</i>	8055748451913	10,5x6 H12,5	10				
MODCAM10	<i>Chamomile - Camomilla</i>	8055748451920	10,5x6 H12,5	10				
MODTEL10	<i>Lemon tea - Tè al limone</i>	8055748451937	10,5x6 H12,5	10				
MODFRB10	<i>Berries - Frutti di bosco</i>	8055748451944	10,5x6 H12,5	10				



*Lavazza Blue system compatible capsules
Caffè in capsule compatibili Lavazza Blue*



CODE CODICE	Product name Nome del prodotto	Barcode Codice a barre	Quantity - Quantità					
			Box measures Misure confezione (cm)	Quantity in the package Quantità per confezione	Quantity in box Quantità di confezioni per scatola PCS	Quantity on pallet box Quantità di scatole per pallet	Quantity on pallet Quantità di capsule per pallet PCS	Gross weight of pallet Peso lordo del pallet KG
CLBDE10	<i>decaffeinated- decaffeinato</i>	8055748451715	10,5x6 x H12,5	10				
CLBVEL10	<i>vellutata</i>	8055748451722	10,5x6 x H12,5	10				
CLBVG10	<i>vigorosa</i>	8055748451739	10,5x6 x H12,5	10				
CLBDE30	<i>decaffeinated- decaffeinato</i>	8055748451746	12x12 H12	30		288	8640	132,48
CLBVEL30	<i>vellutata</i>	8055748451753	12x12 H12	30		288	8640	132,48
CLBVG30	<i>vigorosa</i>	8055748451760	12x12 H12	30		288	8640	132,48
CLBDE50	<i>decaffeinated- decaffeinato</i>	8055748451777	12x12 H12	50		288	8640	132,48
CLBVEL50	<i>vellutata</i>	8055748451784	12x12 H12	50		288	8640	132,48
CLBVG50	<i>vigorosa</i>	8055748451791	12x12 H12	50		288	8640	132,48

04

Soluble Solubili



Instant coffee with instant solubility, obtained from carefully selected blends of arabica and robusta coffee.

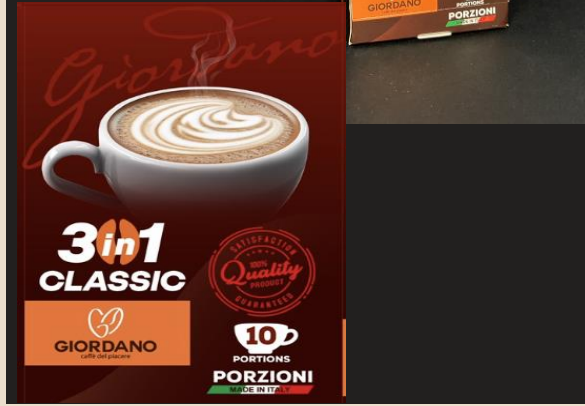


Caffè solubile istantaneo, ottenuto da miscele accuratamente selezionate di caffè arabica e robusta.





Soluble - Solubili



- Enjoy the delicious combination of coffee, milk and sugar, at any time of the day. Instant 3 in 1 mixture.
16.5 g single-dose sachets in a box of 10 pieces.
- Goditi la deliziosa combinazione di caffè, latte e zucchero, in ogni momento della giornata.
Miscela istantanea 3 in 1.
Bustine monodose da 16,5 g in scatola da 10 pezzi.

CODE CODICE	Product name Nome del prodotto	Barcode Codice a barre	Quantity - Quantità				Gross weight of pallet Peso lordo del pallet KG
			Box measures Misure confezione (cm)	Quantity in the package Quantità per confezione	Quantity in box Quantità di confezioni per scatola PCS	Quantity on pallet box Quantità di scatole per pallet	
SOL3x1	Mix instant 3x1	8055748451333		10			



05



Gold



98% blend composed of Arabica from South America, combined with the best washed and natural Robusta from Asia and Africa. The dark roasting typical of the southern Italian tradition gives this coffee fullness and a particularly intense aftertaste. Thick cream, caramelized notes, intense flavour. 2% edible gold.



Miscela al 98% composta da Arabica del Sud America, abbinati ai migliori Robusta lavati e naturali provenienti da Asia e Africa. La tostatura scura tipica della tradizione del Sud Italia conferisce a questo caffè pienezza e un retrogusto particolarmente intenso. Crema densa, note caramellate, gusto intenso. 2% di oro commestibile.



GOLD



CODE CODICE	Product name Nome del prodotto	Barcode Codice a barre	Quantity - Quantità					
			Box measures Misure confezione (cm)	Quantity in the package Quantità per confezione	Quantity in box Quantità di confezioni per scatola PCS	Quantity on pallet box Quantità di scatole per pallet	Quantity on pallet Quantità di confezioni per pallet PCS	Gross weight of pallet Peso lordo del pallet KG
GRGOLD	<i>Vellutata + golden powder</i>	8055748451180	27x15xH6	500gr			600	300,00
EDGODU	<i>Edible gold dust (3g)</i>	8055748451708		3 grams				



- It is possible to purchase a spray for every 2 packs of GOLD coffee.

06



Accessories

Accessori



Accessories Accessori



CODE	Product name	barcode	Quantity		
			Box measures (cm)	Quantity	Quantity in box - PCS
KITB150	<i>Courtesy kit 150pz</i>	8055748450008	28x19 H11	150	150 sachets of sugar - 150 cup - 150 stirrers
KITB100	<i>Courtesy kit 100pz</i>	8055748450015	28x19 H11	100	100 sachets of sugar - 100 cup - 100 stirrers
KITB50	<i>Courtesy kit 50pz</i>	8055748450022	28x19 H11	50	50 sachets of sugar - 50 cup - 50 stirrers
KITC150	<i>Courtesy kit 150pz</i>	8055748450039	28x19 H11	150	150 sachets of raw sugar - 150 cup - 150 stirrers
KITC100	<i>Courtesy kit 100pz</i>	8055748450046	28x19 H11	100	100 sachets of raw sugar - 100 cup - 100 stirrers
KITC50	<i>Courtesy kit 50pz</i>	8055748450053	28x19 H11	50	50 sachets of raw sugar - 50 cup - 50 stirrers

- Courtesy Kit eco – friendly. Recycled paper cups for hot drinks. Recycled bamboo mixing stirrers.
- Kit cortesia con zucchero, bicchieri in carta e palettine in bambù, in confezioni da 150/100 e 50 pezzi.

Thanks

info@caffegiordano.it www.caffegiordano.it



+39 089 2962088



+39 340 2940737



Caffè De Plata & C. s.a.s.

Via A. Vespucci, 67

84098 Pontecagnano F. (SA) ITALY

P.I. 05333310653



*Nespresso is a registered trademark of SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A. The production of these capsules is autonomous and not connected either directly or indirectly to SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A. The compatibility of these capsules is functional for use on Nespresso machines and does not replace their use of the original capsules produced by SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A.

*A modo mio / *Lavazza point / * Lavazza Blue is a registered trademark of LUIGI LAVAZZA S.p.A. The production of these capsules is autonomous and not connected either directly or indirectly to LUIGI LAVAZZA S.p.A. The compatibility of these capsules is functional for use on Lavazza machines and does not replace the use of the original capsules produced by LUIGI LAVAZZA S.p.A.

*The Dolce Gusto brand is owned by *Nescafé *Nestlé. The production of these capsules is autonomous and not connected either directly or indirectly to *Nescafé *Nestlé. The compatibility of these capsules is functional for use on Dolce Gusto machines and does not replace the use of the original capsules produced by *Nescafé *Nestlé.

*E.S.E. is a trademark registered by the EASY SERVING ESPRESSO consortium. The production of these pods is autonomous and not connected either directly or indirectly to EASY SERVING ESPRESSO.

* PACKAGING may vary.



*Nespresso è un marchio registrato di SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A. La produzione di queste capsule è autonoma e non collegata né direttamente né indirettamente a SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A. La compatibilità di queste capsule è funzionale all'utilizzo sulle macchine Nespresso e non sostituisce il loro utilizzo delle capsule originali prodotte da SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A.

*A modo mio / *Lavazza point / * Lavazza Blue è un marchio registrato della LUIGI LAVAZZA S.p.A. La produzione di queste capsule è autonoma e non collegata né direttamente né indirettamente alla LUIGI LAVAZZA S.p.A. La compatibilità di queste capsule è funzionale all'utilizzo sulle macchine Lavazza e non sostituisce l'utilizzo delle capsule originali prodotte da LUIGI LAVAZZA S.p.A.

*Il marchio Dolce Gusto è di proprietà di *Nescafé *Nestlé. La produzione di queste capsule è autonoma e non collegata né direttamente né indirettamente a *Nescafé *Nestlé. La compatibilità di queste capsule è funzionale all'utilizzo sulle macchine Dolce Gusto e non sostituisce l'utilizzo delle capsule originali prodotte da *Nescafé *Nestlé.

*E.S.E. è un marchio registrato dal consorzio EASY SERVING ESPRESSO. La produzione di queste cialde è autonoma e non collegata né direttamente né indirettamente a EASY SERVING ESPRESSO.

*L'IMBALLAGGIO può variare.

