



**Torrefazione Hawaii Moka
di Santambrogio Roberto**

Sede legale: Via Matteotti, 77
20821 Meda (MB) IT

Produzione: Via Piemonte, 3
20841 Carate Brianza (MB) IT

Tel. +39 0362 344198

info@hawaiimoka.it

www.hawaiimoka.it

REA MB-1863626

Piva 06687340965

C.F. SNTRRT65E31E063D



MISCELA HAWAII MOKA ESPRESSO CLASSIC - GRANI

CODICE ARTICOLO	CAFCLGR
DENOMINAZIONE	Miscela espresso CLASSIC
DESCRIZIONE	Miscela di caffè torrefatto in grani composta da due diverse qualità provenienti dal Brasile (Santos) e dall'India (70% robusta - 30% arabica)
UTILIZZO	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
CONFEZIONE	Kg. 01 in cartoni da 10 kg
IMBALLO	Poliestere, Alluminio, Politere
DIMENSIONE CARTONE	Altezza 29 cm - Lunghezza 40 cm - Profondità 30 cm
QUANTITÀ EUROPALLET	Kg. 400 (n° 40 cartoni)
RINTRACCIABILITÀ	Data di confezionamento sul sacchetto e sul lato del pacco
CONSERVAZIONE	Non oltre i ventiquattro mesi di confezionamento

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

TOSTATURA

Prodotto premiscelato a tostatura semiautomatica a cicli per amalgamare meglio le caratteristiche organolettiche delle singole componenti onde ottenere una costanza della qualità del prodotto finale.

Il grado di tostatura è leggermente più tenue rispetto alle altre miscele, al fine di far risaltare le caratteristiche dei raffinati caffè impiegati in questa miscela.

SAPORI

Il classico caffè espresso da gustare in ogni momento della giornata, composto da pregiate varietà di arabica provenienti da tutto il mondo.

Il gusto è deciso, corposo e allo stesso tempo è dotato di una fantastica cremosità, capace di stimolare anche i palati più raffinati.



**Torrefazione Hawaii Moka
di Santambrogio Roberto**

Sede legale: Via Matteotti, 77
20821 Meda (MB) IT

Produzione: Via Piemonte, 3
20841 Carate Brianza (MB) IT

Tel. +39 0362 344198

info@hawaiimoka.it

www.hawaiimoka.it

REA MB-1863626

Piva 06687340965

C.F. SNTRRT65E31E063D



MISCELA HAWAII MOKA ESPRESSO CLASSIC - MACINATO MOKA

CODICE ARTICOLO	CAFCLMM
DENOMINAZIONE	Miscela espresso CLASSIC
DESCRIZIONE	Miscela di caffè torrefatto macinato moka composta da due diverse qualità provenienti dal Brasile (Santos) e dall'India (70% robusta - 30% arabica)
UTILIZZO	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
CONFEZIONE	Kg. 01 in cartoni da 10 kg
IMBALLO	Poliestere, Alluminio, Politere
DIMENSIONE CARTONE	Altezza 29 cm - Lunghezza 40 cm - Profondità 30 cm
QUANTITÀ EUROPALLET	Kg. 400 (n° 40 cartoni)
RINTRACCIABILITÀ	Data di confezionamento sul sacchetto e sul lato del pacco
CONSERVAZIONE	Non oltre i ventiquattro mesi di confezionamento

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

TOSTATURA

Prodotto premiscelato a tostatura semiautomatica a cicli per amalgamare meglio le caratteristiche organolettiche delle singole componenti onde ottenere una costanza della qualità del prodotto finale.

Il grado di tostatura è leggermente più tenue rispetto alle altre miscele, al fine di far risaltare le caratteristiche dei raffinati caffè impiegati in questa miscela.

SAPORI

Il classico caffè espresso da gustare in ogni momento della giornata, composto da pregiate varietà di arabica provenienti da tutto il mondo.

Il gusto è deciso, corposo e allo stesso tempo è dotato di una fantastica cremosità, capace di stimolare anche i palati più raffinati.



**Torrefazione Hawaii Moka
di Santambrogio Roberto**

Sede legale: Via Matteotti, 77
20821 Meda (MB) IT

Produzione: Via Piemonte, 3
20841 Carate Brianza (MB) IT

Tel. +39 0362 344198

info@hawaiimoka.it

www.hawaiimoka.it

REA MB-1863626

Piva 06687340965

C.F. SNTRRT65E31E063D



MISCELA HAWAII MOKA ESPRESSO CLASSIC - MACINATO ESPRESSO

CODICE ARTICOLO	CAFCLME
DENOMINAZIONE	Miscela espresso CLASSIC
DESCRIZIONE	Miscela di caffè torrefatto macinato espresso grani composta da due diverse qualità provenienti dal Brasile (Santos) e dall'India (70% robusta - 30% arabica)
UTILIZZO	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
CONFEZIONE	Kg. 01 in cartoni da 10 kg
IMBALLO	Poliestere, Alluminio, Politere
DIMENSIONE CARTONE	Altezza 29 cm - Lunghezza 40 cm - Profondità 30 cm
QUANTITÀ EUROPALLET	Kg. 400 (n° 40 cartoni)
RINTRACCIABILITÀ	Data di confezionamento sul sacchetto e sul lato del pacco
CONSERVAZIONE	Non oltre i ventiquattro mesi di confezionamento

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

TOSTATURA

Prodotto premiscelato a tostatura semiautomatica a cicli per amalgamare meglio le caratteristiche organolettiche delle singole componenti onde ottenere una costanza della qualità del prodotto finale.

Il grado di tostatura è leggermente più tenue rispetto alle altre miscele, al fine di far risaltare le caratteristiche dei raffinati caffè impiegati in questa miscela.

SAPORI

Il classico caffè espresso da gustare in ogni momento della giornata, composto da pregiate varietà di arabica provenienti da tutto il mondo.

Il gusto è deciso, corposo e allo stesso tempo è dotato di una fantastica cremosità, capace di stimolare anche i palati più raffinati.



**Torrefazione Hawaii Moka
di Santambrogio Roberto**

Sede legale: Via Matteotti, 77
20821 Meda (MB) IT

Produzione: Via Piemonte, 3
20841 Carate Brianza (MB) IT

Tel. +39 0362 344198

info@hawaiimoka.it

www.hawaiimoka.it

REA MB-1863626

Piva 06687340965

C.F. SNTRRT65E31E063D



MISCELA HAWAII MOKA ESPRESSO ORO - GRANI

CODICE ARTICOLO	CAFORGR
DENOMINAZIONE	Miscela espresso ORO
DESCRIZIONE	Miscela di caffè torrefatto in grani composta da tre diverse qualità provenienti dal Brasile (Santos), dall'India e dall'America centrale
UTILIZZO	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
CONFEZIONE	Kg. 01 in cartoni da 10 kg
IMBALLO	Poliestere, Alluminio, Polietene
DIMENSIONE CARTONE	Altezza 29 cm - Lunghezza 40 cm - Profondità 30 cm
QUANTITÀ EUROPALLET	Kg. 400 (n° 40 cartoni)
RINTRACCIABILITÀ	Data di confezionamento sul sacchetto e sul lato del pacco
CONSERVAZIONE	Non oltre i ventiquattro mesi di confezionamento

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

TOSTATURA

Prodotto premiscelato a tostatura semiautomatica a cicli per amalgamare meglio le caratteristiche organolettiche delle singole componenti onde ottenere una costanza della qualità del prodotto finale.

Il grado di tostatura è leggermente più tenue rispetto alle altre miscele, al fine di far risaltare le caratteristiche dei raffinati caffè impiegati in questa miscela.

SAPORI

Un caffè squisito, dal gusto leggero e delicato, derivante da un accurato mix delle varietà di caffè arabica provenienti da tutto il mondo e da un pizzico di robusta accuratamente selezionato.

Particolarmente consigliato per i clienti amanti del sapore equilibrato e del retrogusto leggermente fruttato.



**Torrefazione Hawaii Moka
di Santambrogio Roberto**

Sede legale: Via Matteotti, 77
20821 Meda (MB) IT

Produzione: Via Piemonte, 3
20841 Carate Brianza (MB) IT

Tel. +39 0362 344198

info@hawaiimoka.it

www.hawaiimoka.it

REA MB-1863626

Piva 06687340965

C.F. SNTRRT65E31E063D



MISCELA HAWAII MOKA ESPRESSO ORO - MACINATO MOKA

CODICE ARTICOLO	CAFORMM
DENOMINAZIONE	Miscela espresso ORO
DESCRIZIONE	Miscela di caffè torrefatto macinato moka composta da tre diverse qualità provenienti dal Brasile (Santos), dall'India e dall'America centrale
UTILIZZO	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
CONFEZIONE	Kg. 01 in cartoni da 10 kg
IMBALLO	Poliestere, Alluminio, Politere
DIMENSIONE CARTONE	Altezza 29 cm - Lunghezza 40 cm - Profondità 30 cm
QUANTITÀ EUROPALLET	Kg. 400 (n° 40 cartoni)
RINTRACCIABILITÀ	Data di confezionamento sul sacchetto e sul lato del pacco
CONSERVAZIONE	Non oltre i ventiquattro mesi di confezionamento

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

TOSTATURA

Prodotto premiscelato a tostatura semiautomatica a cicli per amalgamare meglio le caratteristiche organolettiche delle singole componenti onde ottenere una costanza della qualità del prodotto finale.

Il grado di tostatura è leggermente più tenue rispetto alle altre miscele, al fine di far risaltare le caratteristiche dei raffinati caffè impiegati in questa miscela.

SAPORI

Un caffè squisito, dal gusto leggero e delicato, derivante da un accurato mix delle varietà di caffè arabica provenienti da tutto il mondo e da un pizzico di robusta accuratamente selezionato.

Particolarmente consigliato per i clienti amanti del sapore equilibrato e del retrogusto leggermente fruttato.



**Torrefazione Hawaii Moka
di Santambrogio Roberto**

Sede legale: Via Matteotti, 77
20821 Meda (MB) IT

Produzione: Via Piemonte, 3
20841 Carate Brianza (MB) IT

Tel. +39 0362 344198

info@hawaiimoka.it

www.hawaiimoka.it

REA MB-1863626

Piva 06687340965

C.F. SNTRRT65E31E063D



MISCELA HAWAII MOKA ESPRESSO ORO - MACINATO ESPRESSO

CODICE ARTICOLO	CAFORME
DENOMINAZIONE	Miscela espresso ORO
DESCRIZIONE	Miscela di caffè torrefatto macinato espresso composta da tre diverse qualità provenienti dal Brasile (Santos), dall'India e dall'America centrale
UTILIZZO	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
CONFEZIONE	Kg. 01 in cartoni da 10 kg
IMBALLO	Poliestere, Alluminio, Politere
DIMENSIONE CARTONE	Altezza 29 cm - Lunghezza 40 cm - Profondità 30 cm
QUANTITÀ EUROPALLET	Kg. 400 (n° 40 cartoni)
RINTRACCIABILITÀ	Data di confezionamento sul sacchetto e sul lato del pacco
CONSERVAZIONE	Non oltre i ventiquattro mesi di confezionamento

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

TOSTATURA

Prodotto premiscelato a tostatura semiautomatica a cicli per amalgamare meglio le caratteristiche organolettiche delle singole componenti onde ottenere una costanza della qualità del prodotto finale.

Il grado di tostatura è leggermente più tenue rispetto alle altre miscele, al fine di far risaltare le caratteristiche dei raffinati caffè impiegati in questa miscela.

SAPORI

Un caffè squisito, dal gusto leggero e delicato, derivante da un accurato mix delle varietà di caffè arabica provenienti da tutto il mondo e da un pizzico di robusta accuratamente selezionato.

Particolarmente consigliato per i clienti amanti del sapore equilibrato e del retrogusto leggermente fruttato.



**Torrefazione Hawaii Moka
di Santambrogio Roberto**

Sede legale: Via Matteotti, 77
20821 Meda (MB) IT

Produzione: Via Piemonte, 3
20841 Carate Brianza (MB) IT

Tel. +39 0362 344198

info@hawaiimoka.it

www.hawaiimoka.it

REA MB-1863626

Piva 06687340965

C.F. SNTRRT65E31E063D



MISCELA HAWAII MOKA ESPRESSO BAR - GRANI

CODICE ARTICOLO	CAFBAGR
DENOMINAZIONE	Miscela espresso BAR
DESCRIZIONE	Miscela di caffè torrefatto in grani composta da ben cinque qualità di caffè, provenienti dal Brasile (Santos), dall'India, dall'America meridionale e due dall'America centrale
UTILIZZO	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
CONFEZIONE	Kg. 01 in cartoni da 10 kg
IMBALLO	Poliestere, Alluminio, Politere
DIMENSIONE CARTONE	Altezza 29 cm - Lunghezza 40 cm - Profondità 30 cm
QUANTITÀ EUROPALLET	Kg. 400 (n° 40 cartoni)
RINTRACCIABILITÀ	Data di confezionamento sul sacchetto e sul lato del pacco
CONSERVAZIONE	Non oltre i ventiquattro mesi di confezionamento

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

TOSTATURA

Prodotto premiscelato a tostatura semiautomatica a cicli per amalgamare meglio le caratteristiche organolettiche delle singole componenti onde ottenere una costanza della qualità del prodotto finale.

Il grado di tostatura è leggermente più tenue rispetto alle altre miscele, al fine di far risaltare le caratteristiche dei raffinati caffè impiegati in questa miscela.

SAPORI

Un caffè unico, corposo, forte ma allo stesso tempo equilibrato, che nasce dalla selezione di diverse miscele di arabica, capace di risvegliare i sensi grazie al suo retrogusto persistente e quasi acidulo.

Dedicato agli amanti del classico espresso intenso.



**Torrefazione Hawaii Moka
di Santambrogio Roberto**

Sede legale: Via Matteotti, 77
20821 Meda (MB) IT

Produzione: Via Piemonte, 3
20841 Carate Brianza (MB) IT

Tel. +39 0362 344198

info@hawaiimoka.it

www.hawaiimoka.it

REA MB-1863626

Piva 06687340965

C.F. SNTRRT65E31E063D



MISCELA HAWAII MOKA ESPRESSO BAR - MACINATO MOKA

CODICE ARTICOLO	CAFBAMM
DENOMINAZIONE	Miscela espresso BAR
DESCRIZIONE	Miscela di caffè torrefatto macinato moka composta da ben cinque qualità di caffè, provenienti dal Brasile (Santos), dall'India, dall'America meridionale e due dall'America centrale
UTILIZZO	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
CONFEZIONE	Kg. 01 in cartoni da 10 kg
IMBALLO	Poliestere, Alluminio, Politere
DIMENSIONE CARTONE	Altezza 29 cm - Lunghezza 40 cm - Profondità 30 cm
QUANTITÀ EUROPALLET	Kg. 400 (n° 40 cartoni)
RINTRACCIABILITÀ	Data di confezionamento sul sacchetto e sul lato del pacco
CONSERVAZIONE	Non oltre i ventiquattro mesi di confezionamento

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

TOSTATURA

Prodotto premiscelato a tostatura semiautomatica a cicli per amalgamare meglio le caratteristiche organolettiche delle singole componenti onde ottenere una costanza della qualità del prodotto finale.

Il grado di tostatura è leggermente più tenue rispetto alle altre miscele, al fine di far risaltare le caratteristiche dei raffinati caffè impiegati in questa miscela.

SAPORI

Un caffè unico, corposo, forte ma allo stesso tempo equilibrato, che nasce dalla selezione di diverse miscele di arabica, capace di risvegliare i sensi grazie al suo retrogusto persistente e quasi acidulo.

Dedicato agli amanti del classico espresso intenso.



**Torrefazione Hawaii Moka
di Santambrogio Roberto**

Sede legale: Via Matteotti, 77
20821 Meda (MB) IT

Produzione: Via Piemonte, 3
20841 Carate Brianza (MB) IT

Tel. +39 0362 344198

info@hawaiimoka.it

www.hawaiimoka.it

REA MB-1863626

Piva 06687340965

C.F. SNTRRT65E31E063D



MISCELA HAWAII MOKA ESPRESSO BAR - MACINATO ESPRESSO

CODICE ARTICOLO	CAFBAME
DENOMINAZIONE	Miscela espresso BAR
DESCRIZIONE	Miscela di caffè torrefatto macinato espresso composta da ben cinque qualità di caffè, provenienti dal Brasile (Santos), dall'India, dall'America meridionale e due dall'America centrale
UTILIZZO	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
CONFEZIONE	Kg. 01 in cartoni da 10 kg
IMBALLO	Poliestere, Alluminio, Politere
DIMENSIONE CARTONE	Altezza 29 cm - Lunghezza 40 cm - Profondità 30 cm
QUANTITÀ EUROPALLET	Kg. 400 (n° 40 cartoni)
RINTRACCIABILITÀ	Data di confezionamento sul sacchetto e sul lato del pacco
CONSERVAZIONE	Non oltre i ventiquattro mesi di confezionamento

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

TOSTATURA

Prodotto premiscelato a tostatura semiautomatica a cicli per amalgamare meglio le caratteristiche organolettiche delle singole componenti onde ottenere una costanza della qualità del prodotto finale.

Il grado di tostatura è leggermente più tenue rispetto alle altre miscele, al fine di far risaltare le caratteristiche dei raffinati caffè impiegati in questa miscela.

SAPORI

Un caffè unico, corposo, forte ma allo stesso tempo equilibrato, che nasce dalla selezione di diverse miscele di arabica, capace di risvegliare i sensi grazie al suo retrogusto persistente e quasi acidulo.

Dedicato agli amanti del classico espresso intenso.