



**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	CAFCLGR5
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	Cartone con 8 sacchetti da g. 500
IMBALLO	Poliestere, Alluminio, Politene
DIMENSIONE CARTONE	Altezza 21 cm - Lunghezza 30 cm - Profondità 21 cm
QUANTITÀ EUROPALLET	N° 70 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	CAFCLMM5
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	Cartone con 8 sacchetti da g. 500
IMBALLO	Poliestere, Alluminio, Politere
DIMENSIONE CARTONE	Altezza 21 cm - Lunghezza 30 cm - Profondità 21 cm
QUANTITÀ EUROPALLET	N° 70 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	CAFCLME5
DENOMINAZIONE	Miscela espresso CLASSIC
DESCRIZIONE	Miscela di caffè torrefatto macinato espresso 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	Cartone con 8 sacchetti da g. 500
IMBALLO	Poliestere, Alluminio, Politere
DIMENSIONE CARTONE	Altezza 21 cm - Lunghezza 30 cm - Profondità 21 cm
QUANTITÀ EUROPALLET	N° 70 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	CAFORGR5
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	Cartone con 8 sacchetti da g. 500
IMBALLO	Poliestere, Alluminio, Politere
DIMENSIONE CARTONE	Altezza 21 cm - Lunghezza 30 cm - Profondità 21 cm
QUANTITÀ EUROPALLET	N° 70 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	CAFORMM5
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	Cartone con 8 sacchetti da g. 500
IMBALLO	Poliestere, Alluminio, Politere
DIMENSIONE CARTONE	Altezza 21 cm - Lunghezza 30 cm - Profondità 21 cm
QUANTITÀ EUROPALLET	N° 70 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	CAFORME5
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	Cartone con 8 sacchetti da g. 500
IMBALLO	Poliestere, Alluminio, Politere
DIMENSIONE CARTONE	Altezza 21 cm - Lunghezza 30 cm - Profondità 21 cm
QUANTITÀ EUROPALLET	N° 70 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	CAFBAGR5
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	Cartone con 8 sacchetti da g. 500
IMBALLO	Poliestere, Alluminio, Politere
DIMENSIONE CARTONE	Altezza 21 cm - Lunghezza 30 cm - Profondità 21 cm
QUANTITÀ EUROPALLET	N° 70 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	CAFBAMM5
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	Cartone con 8 sacchetti da g. 500
IMBALLO	Poliestere, Alluminio, Politere
DIMENSIONE CARTONE	Altezza 21 cm - Lunghezza 30 cm - Profondità 21 cm
QUANTITÀ EUROPALLET	N° 70 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	CAFBAME5
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	Cartone con 8 sacchetti da g. 500
IMBALLO	Poliestere, Alluminio, Politere
DIMENSIONE CARTONE	Altezza 21 cm - Lunghezza 30 cm - Profondità 21 cm
QUANTITÀ EUROPALLET	N° 70 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 DECAFFEINATO - GRANI

CODICE ARTICOLO	CAFDEGR5
DENOMINAZIONE	Miscela espresso DECAFFEINATO
DESCRIZIONE	Miscela di caffè torrefatto in grani composta da caffè selezionati con 80% Arabica 20% Robusta, con estrazione caffeina con procedimento ad acqua (caffeina non superiore allo 0,10% DM 20/5/76)
UTILIZZO	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
CONFEZIONE	Cartone con 8 sacchetti da g. 500
IMBALLO	Poliestere, Alluminio, Politere
DIMENSIONE CARTONE	Altezza 21 cm - Lunghezza 30 cm - Profondità 21 cm
QUANTITÀ EUROPALLET	N° 70 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 prodotto perfetto per i clienti particolarmente sensibili alla caffeina che non intendono rinunciare al piacere di un buon caffè. Nonostante l'assenza della caffeina, queste capsule sono in grado di offrire una bevanda dal gusto pieno e un aroma deciso (caffeina non superiore allo 0,10% - DM 20/05/76).



**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 DECAFFEINATO - MACINATO MOKA

CODICE ARTICOLO	CAFDEMM5
DENOMINAZIONE	Miscela espresso DECAFFEINATO
DESCRIZIONE	Miscela di caffè torrefatto macinato moka composta da caffè selezionati con 80% Arabica 20% Robusta, con estrazione caffeina con procedimento ad acqua (caffeina non superiore allo 0,10% DM 20/5/76)
UTILIZZO	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
CONFEZIONE	Cartone con 8 sacchetti da g. 500
IMBALLO	Poliestere, Alluminio, Politere
DIMENSIONE CARTONE	Altezza 21 cm - Lunghezza 30 cm - Profondità 21 cm
QUANTITÀ EUROPALLET	N° 70 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 prodotto perfetto per i clienti particolarmente sensibili alla caffeina che non intendono rinunciare al piacere di un buon caffè. Nonostante l'assenza della caffeina, queste capsule sono in grado di offrire una bevanda dal gusto pieno e un aroma deciso (caffeina non superiore allo 0,10% - DM 20/05/76).



**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 DECAFFEINATO - MACINATO ESPRESSO

CODICE ARTICOLO	CAFDEME5
DENOMINAZIONE	Miscela espresso DECAFFEINATO
DESCRIZIONE	Miscela di caffè torrefatto macinato espresso composta da caffè selezionati con 80% Arabica 20% Robusta, con estrazione caffeina con procedimento ad acqua (caffeina non superiore allo 0,10% DM 20/5/76)
UTILIZZO	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
CONFEZIONE	Cartone con 8 sacchetti da g. 500
IMBALLO	Poliestere, Alluminio, Politere
DIMENSIONE CARTONE	Altezza 21 cm - Lunghezza 30 cm - Profondità 21 cm
QUANTITÀ EUROPALLET	N° 70 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 prodotto perfetto per i clienti particolarmente sensibili alla caffeina che non intendono rinunciare al piacere di un buon caffè. Nonostante l'assenza della caffeina, queste capsule sono in grado di offrire una bevanda dal gusto pieno e un aroma deciso (caffeina non superiore allo 0,10% - DM 20/05/76).