



**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@hawaiiimoka.it

www.hawaiiimoka.it

REA MB-1863626

Piva 06687340965

C.F. SNTRRT65E31E063D



## TE' BIANCO

<b>CODICE ARTICOLO</b>	B022007FK
<b>DENOMINAZIONE</b>	Pai Mu Tan Fujian TE' BIANCO
<b>DESCRIZIONE</b>	Tè in foglie
<b>UTILIZZO</b>	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
<b>CONFEZIONE</b>	15 filtri da 3 g
<b>IMBALLO</b>	Filtro in cotone cucita a mano
<b>DIMENSIONE ASTUCCIO</b>	Altezza 13 cm - Lunghezza 9 cm - Profondità 6 cm
<b>QUANTITÀ PER SCATOLA</b>	6 astucci
<b>RINTRACCIABILITÀ</b>	Data di confezionamento sull'astuccio e sul lato della scatola
<b>CONSERVAZIONE</b>	Conservare in luogo fresco ed asciutto, trentasei mesi dal confezionamento

## CARATTERISTICHE

Tè bianco primaverile che proviene dal Fuding, nel Fujian, zona originaria del Pai Mu Tan. È composto sia da gemme lanuginose che vengono raccolte prima della loro totale apertura sia da gemme apicali già sbocciate. Il suo particolare aroma fiorito, naturale e cristallino è fresco e vellutato. La raccolta di questo raro tè bianco avviene all'inizio della primavera in modo totalmente manuale.



**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



## TE' VERDE

<b>CODICE ARTICOLO</b>	B022002FK
<b>DENOMINAZIONE</b>	Chun Mee TE' VERDE
<b>DESCRIZIONE</b>	Tè in foglie
<b>UTILIZZO</b>	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
<b>CONFEZIONE</b>	15 filtri da 3 g
<b>IMBALLO</b>	Filtro in cotone cucita a mano
<b>DIMENSIONE ASTUCCIO</b>	Altezza 13 cm - Lunghezza 9 cm - Profondità 6 cm
<b>QUANTITÀ PER SCATOLA</b>	6 astucci
<b>RINTRACCIABILITÀ</b>	Data di confezionamento sull'astuccio e sul lato della scatola
<b>CONSERVAZIONE</b>	Conservare in luogo fresco ed asciutto, trentasei mesi dal confezionamento

## CARATTERISTICHE

Tè verde ottenuto da coltivazione e lavorazione biologica, mediante un processo di coltivazione interamente certificato. A foglia stretta e leggermente arricciata, in tazza si esprime con un'infusione color verde-ramato con un gusto forte, fresco e pungente.



**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



## TE' NERO

<b>CODICE ARTICOLO</b>	B2258FK
<b>DENOMINAZIONE</b>	Assam Banaspaty TE' NERO
<b>DESCRIZIONE</b>	Tè in foglie
<b>UTILIZZO</b>	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
<b>CONFEZIONE</b>	15 filtri da 3 g
<b>IMBALLO</b>	Filtro in cotone cucita a mano
<b>DIMENSIONE ASTUCCIO</b>	Altezza 13 cm - Lunghezza 9 cm - Profondità 6 cm
<b>QUANTITÀ PER SCATOLA</b>	6 astucci
<b>RINTRACCIABILITÀ</b>	Data di confezionamento sull'astuccio e sul lato della scatola
<b>CONSERVAZIONE</b>	Conservare in luogo fresco ed asciutto, trentasei mesi dal confezionamento

## CARATTERISTICHE

Colore scuro e intenso, gusto forte e corposo, leggermente amarognolo, caratteristico dei tè dell'Assam. La grande struttura, ricca di aromi evoluti e persistenti, rende questo tè indiano particolarmente adatto per essere consumato durante un pasto importante a base di cibi speziati. Lo consigliamo anche come tè da meditazione.



**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



## TE' ENGLISH BREAKFAST

<b>CODICE ARTICOLO</b>	B022016FK
<b>DENOMINAZIONE</b>	Tè english breakfast
<b>DESCRIZIONE</b>	Miscela di tè nero
<b>UTILIZZO</b>	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
<b>CONFEZIONE</b>	Scatola da 15 filtri da 3 g cad.
<b>IMBALLO</b>	Poliestere, Alluminio, Politere
<b>RINTRACCIABILITÀ</b>	Data di confezionamento sulla confezione e sul lato del pacco
<b>DURATA DEL PRODOTTO</b>	Il prodotto in confezione integra è da consumarsi preferibilmente entro la data sulla confezione
<b>CONSERVAZIONE</b>	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore
<b>RESA PRODOTTO</b>	Un filtro corrisponde ad 1 porzione
<b>PREPARAZIONE</b>	Infusione 3/4 minuti

## CARATTERISTICHE

Nata in Inghilterra, è probabilmente la miscela più famosa al mondo. Il gusto forte e deciso di questo tè lo rende ideale per una prima colazione energetica e corroborante.

Per questa miscela abbiamo selezionato tè indiani e di Ceylon, a foglia leggermente sminuzzata.



**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



## TE' EARL GREY IMPERIAL

<b>CODICE ARTICOLO</b>	B022018FK
<b>DENOMINAZIONE</b>	Tè earl grey imperial
<b>DESCRIZIONE</b>	Miscela di tè nero
<b>UTILIZZO</b>	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
<b>CONFEZIONE</b>	Scatola da 15 filtri da 3 g cad.
<b>IMBALLO</b>	Poliestere, Alluminio, Politere
<b>RINTRACCIABILITÀ</b>	Data di confezionamento sulla confezione e sul lato del pacco
<b>DURATA DEL PRODOTTO</b>	Il prodotto in confezione integra è da consumarsi preferibilmente entro la data sulla confezione
<b>CONSERVAZIONE</b>	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore
<b>RESA PRODOTTO</b>	Un filtro corrisponde ad 1 porzione
<b>PREPARAZIONE</b>	Infusione 3/4 minuti

## CARATTERISTICHE

Celebre in tutto il mondo, questa miscela è caratterizzata da un gusto pieno, fruttato e molto aromatico. Questo è il tipo di tè che consigliamo per accompagnare la prima colazione: donerà sicuramente la carica giusta per iniziare bene la giornata.

La nostra variante "Imperial" è costituita da tè nero Darjeeling di alta qualità arricchito dall'aroma del bergamotto di Calabria.



**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



## TE' VANIGLIA

<b>CODICE ARTICOLO</b>	B022046FK
<b>DENOMINAZIONE</b>	Tè vaniglia
<b>DESCRIZIONE</b>	Tè nero profumato
<b>UTILIZZO</b>	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
<b>CONFEZIONE</b>	Scatola da 15 filtri da 3 g cad.
<b>IMBALLO</b>	Poliestere, Alluminio, Politene
<b>RINTRACCIABILITÀ</b>	Data di confezionamento sulla confezione e sul lato del pacco
<b>DURATA DEL PRODOTTO</b>	Il prodotto in confezione integra è da consumarsi preferibilmente entro la data sulla confezione
<b>CONSERVAZIONE</b>	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore
<b>RESA PRODOTTO</b>	Un filtro corrisponde ad 1 porzione
<b>PREPARAZIONE</b>	Infusione 3/4 minuti

## CARATTERISTICHE

Nel sottobosco delle umide foreste tropicali si colgono i baccelli della vaniglia dal sapore intenso, che vengono uniti al tè nero ottenuto con le prime foglie della pianta, quelle più giovani e pregiate. Si ottiene come risultato un tè profumato dall'aroma intenso e dal gusto deciso, che sfuma piacevolmente nel palato.



**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



## INFUSO AI FRUTTI DI BOSCO

<b>CODICE ARTICOLO</b>	B023001FK
<b>DENOMINAZIONE</b>	Infuso ai frutti di bosco
<b>DESCRIZIONE</b>	Infuso alla frutta
<b>UTILIZZO</b>	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
<b>CONFEZIONE</b>	Scatola da 15 filtri da 3 g cad.
<b>IMBALLO</b>	Poliestere, Alluminio, Politere
<b>RINTRACCIABILITÀ</b>	Data di confezionamento sulla confezione e sul lato del pacco
<b>DURATA DEL PRODOTTO</b>	Il prodotto in confezione integra è da consumarsi preferibilmente entro la data sulla confezione
<b>CONSERVAZIONE</b>	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore
<b>RESA PRODOTTO</b>	Un filtro corrisponde ad 1 porzione
<b>PREPARAZIONE</b>	Infusione 5/7 minuti

## CARATTERISTICHE

Possiamo definire questo infuso una "macedonia" di frutti rossi, dove ogni singola bacca dona tutta la sua dolcezza e aromaticità.

Buonissimo sia caldo che freddo, l'infuso "Frutti di bosco" ristora e corrobora spirito e corpo durante la stagione fredda e rinvigorisce e disseta quando siamo afflitti dalla grande calura estiva.



**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



## INFUSO PROFUMO D'AMORE

<b>CODICE ARTICOLO</b>	B023005FK
<b>DENOMINAZIONE</b>	Infuso profumo d'amore
<b>DESCRIZIONE</b>	Infuso alla frutta
<b>UTILIZZO</b>	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
<b>CONFEZIONE</b>	Scatola da 15 filtri da 3 g cad.
<b>IMBALLO</b>	Poliestere, Alluminio, Politere
<b>RINTRACCIABILITÀ</b>	Data di confezionamento sulla confezione e sul lato del pacco
<b>DURATA DEL PRODOTTO</b>	Il prodotto in confezione integra è da consumarsi preferibilmente entro la data sulla confezione
<b>CONSERVAZIONE</b>	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore
<b>RESA PRODOTTO</b>	Un filtro corrisponde ad 1 porzione
<b>PREPARAZIONE</b>	Infusione 5/7 minuti

## CARATTERISTICHE

Una sapiente miscela di frutti profumati per un infuso dall'aroma delicato e dolce con sfumature di caramello.

"Profumo d'amore" è il nostro infuso dedicato a tutti gli innamorati.





**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



## INFUSO NATURA TROPICALE

<b>CODICE ARTICOLO</b>	B2080FK
<b>DENOMINAZIONE</b>	Infuso natura tropicale
<b>DESCRIZIONE</b>	Infuso alla frutta
<b>UTILIZZO</b>	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
<b>CONFEZIONE</b>	Scatola da 15 filtri da 3 g cad.
<b>IMBALLO</b>	Poliestere, Alluminio, Politere
<b>RINTRACCIABILITÀ</b>	Data di confezionamento sulla confezione e sul lato del pacco
<b>DURATA DEL PRODOTTO</b>	Il prodotto in confezione integra è da consumarsi preferibilmente entro la data sulla confezione
<b>CONSERVAZIONE</b>	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore
<b>RESA PRODOTTO</b>	Un filtro corrisponde ad 1 porzione
<b>PREPARAZIONE</b>	Infusione 5/7 minuti

## CARATTERISTICHE

Una carezza vellutata: è questa la sensazione che si prova assaggiando questo infuso.

La dolcezza dei frutti si distingue perfettamente ed è molto persistente, mentre nel finale si fa strada la freschezza di una leggera nota agrumata.



**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



## FRUTTI DEL SOLE

<b>CODICE ARTICOLO</b>	B2242FK
<b>DENOMINAZIONE</b>	Frutti del sole
<b>DESCRIZIONE</b>	Rooibos
<b>UTILIZZO</b>	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
<b>CONFEZIONE</b>	Scatola da 15 filtri da 3 g cad.
<b>IMBALLO</b>	Poliestere, Alluminio, Politere
<b>RINTRACCIABILITÀ</b>	Data di confezionamento sulla confezione e sul lato del pacco
<b>DURATA DEL PRODOTTO</b>	Il prodotto in confezione integra è da consumarsi preferibilmente entro la data sulla confezione
<b>CONSERVAZIONE</b>	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore
<b>RESA PRODOTTO</b>	Un filtro corrisponde ad 1 porzione
<b>PREPARAZIONE</b>	Infusione 3/4 minuti

## CARATTERISTICHE

Il rooibos è arricchito dagli aromi dei frutti esotici. Questa combinazione crea un'infusione ricca e intensa, carica di profumi avvolgenti e molto persistenti. Quasi balsamico, è dissetante e rinfrescante, ottimo per recuperare vigore fisico e mentale.

Ricco di vitamine e sali minerali, il rooibos è adatto a tutti perché privo di caffeina.



**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



## FIORI DI CAMOMILLA

<b>CODICE ARTICOLO</b>	B023018FK
<b>DENOMINAZIONE</b>	Fiori di camomilla
<b>DESCRIZIONE</b>	Fiori - Tisana
<b>UTILIZZO</b>	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
<b>CONFEZIONE</b>	Scatola da 15 filtri da 3 g cad.
<b>IMBALLO</b>	Poliestere, Alluminio, Politene
<b>RINTRACCIABILITÀ</b>	Data di confezionamento sulla confezione e sul lato del pacco
<b>DURATA DEL PRODOTTO</b>	Il prodotto in confezione integra è da consumarsi preferibilmente entro la data sulla confezione
<b>CONSERVAZIONE</b>	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore
<b>RESA PRODOTTO</b>	Un filtro corrisponde ad 1 porzione
<b>PREPARAZIONE</b>	Infusione 5/7 minuti

## CARATTERISTICHE

Dal bellissimo fiore che racchiude in sé il colore ed il calore del sole, nasce la più famosa e rilassante delle tisane. Sorseggiata prima di coricarsi, con il dolce sapore e il delicato profumo che la contraddistingue, favorisce il riposo notturno di grandi e piccini.



**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



## DIETA MEDITERRANEA

<b>CODICE ARTICOLO</b>	B2125FK
<b>DENOMINAZIONE</b>	Dieta mediterranea
<b>DESCRIZIONE</b>	Tisana
<b>UTILIZZO</b>	Canale professionale, particolarmente indicato ai bar degustazione, ai bar pasticceria e ai locali più raffinati
<b>CONFEZIONE</b>	Scatola da 15 filtri da 3 g cad.
<b>IMBALLO</b>	Poliestere, Alluminio, Politere
<b>RINTRACCIABILITÀ</b>	Data di confezionamento sulla confezione e sul lato del pacco
<b>DURATA DEL PRODOTTO</b>	Il prodotto in confezione integra è da consumarsi preferibilmente entro la data sulla confezione
<b>CONSERVAZIONE</b>	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore
<b>RESA PRODOTTO</b>	Un filtro corrisponde ad 1 porzione
<b>PREPARAZIONE</b>	Infusione 5/7 minuti

## CARATTERISTICHE

Il gusto di questa tisana è raffinato ed elegante: immergiamoci in questi splendidi aromi e dimentichiamo tutto lo stress accumulato durante la giornata.

Dolce, delicata e con un intenso profumo di fiori gialli estivi.

Lo stuzzicante aroma agrumato è tipico dell'assolato clima dei paesi mediterranei.