







*italian espresso since 1856*

---

# RODZINNA MANUFATURA KAWY Z PESKARY

Od 150 lat nasza rodzina prowadzi niewielką, lokalną palarnię kawy we włoskim miasteczku Pescara. Saquella to marka o ugruntowanej renomie w centralnej części Półwyspu Apenińskiego, gdzie należymy do najważniejszych producentów kawy. Saquellę można tu kupić zarówno w restauracjach czy kawiarniach, jak też w zwykłych sklepach spożywczych. Jej popularność sięga jednak znacznie dalej niż tylko rodzimego regionu Abruzzo.

I chociaż dziś nasza kawa dostępna jest w ponad 40 krajach na całym świecie, to my wciąż pozostajemy sobą – rodziną kawowych pasjonatów, appassionati di caffè, jak mawiają o nas Włosi; **coffee lovers**, jak nazywają nas poza granicami Włoch.



Enrico SAQUELLA oraz jego dzieci: Bianca, Ilaria i Arnaldo

(EN)

## FAMILY-OWNED COFFEE ROASTING BUSINESS

Our family has been running a small local coffee roasting plant in the Italian town of Pescara for the past 150 years. Saquella is a brand with an established reputation in the central part of the Apennine Peninsula, where we are considered to be one of major coffee producers. Saquella is available here both in restaurants or cafés, as well as regular grocery stores. However, its popularity goes much further than just its native Abruzzo region.

Even though our coffee is currently available in more than 40 countries all over the world, we still remain true to our values as a family passionate about coffee, appassionati di caffè, as the Italians call us, or coffee lovers, as they call us outside Italy.

(IT)

## UNA PICCOLA AZIENDA FAMILIARE PRODUTTRICE DI CAFFÈ

La nostra famiglia gestisce da 150 anni una storica di torrefazione di caffè nella città italiana di Pescara. Il nostro è un marchio consolidato nel centro Italia, dove siamo considerati uno dei principali produttori di caffè. Il caffè Saquella è disponibile in bar, ristoranti e nei negozi di alimentari. Tuttavia, la nostra espansione va oltre i confini dell'Abruzzo.

Siamo presenti in oltre 45 paesi in tutto il mondo, restando fedeli ai nostri valori di famiglia. Siamo appassionati di caffè, o coffee lovers, come ci chiamano all'estero.

## ZIARNA OD ZAPRZYJAŹNIONYCH ROLNIKÓW

Rzeczywiście kawa jest naszym światem. Zielone ziarna kupujemy u plantatorów z Ameryki Południowej, Afryki i Azji. Znamy ich, stale z nimi współpracujemy, z wieloma z nich przyjaźnimy się od pokoleń, więc wiemy, gdzie i jak uprawiają krzewy. Pozwala nam to pozyskiwać najlepszy, najstaranniej wyselekcjonowany surowiec na rynku. Działamy zupełnie inaczej niż tak wielu innych kawowych potentatów zaopatrujących się na giełdach, a nie bezpośrednio u rolników. A to naprawdę robi różnicę!

## JAKOŚĆ BEZ KOMPROMISÓW

Pomimo zaufania jakim darzymy dostawców, każdej partii ziaren jaka do nas trafia przyglądamy się z uwagą, poddając ją szczegółowej kontroli i ponownej selekcji. To prawda, co o nas mówią: jesteśmy bezkompromisowi w kwestiach jakościowych.

## RZEMIEŚNICZE METODY PRODUKCJI

Praktykujemy rzemieślnicze metody produkcji - **torrefazione artigianale**. Nasze mieszanki są ręcznie komponowane i wypalane w małych partiach, powoli. Pomimo że ziarna jakimi dysponujemy mają unikalne **terroir**, nasz **Master Roaster** - mistrz procesu wypalania kawy - potrafi je przemienić w **miscela di caffè d'origine**. Są to więc produkty wyróżniające się, ale zachowujące swój niezmienny charakter i co najważniejsze - najwyższą możliwą, a zarazem powtarzalną jakość, której tak wiele małych, modnych dziś palarni na całym świecie nie potrafi niestety zachować.

## SMAK WE WŁOSKIM STYLU

Wszystkie nasze kawy są naprawdę **qualita perfetta**. Ale swoją sławę zawdzięczają także **gusto perfetto** - są po prostu pyszne! Do produkcji Saquella używamy aż 20 różnych odmian kawy, dzięki czemu każdy **amante del caffè** znajdzie wśród nich swoją **caffè preferito**.

### WYJAŚNIENIE:

**coffee lovers** - miłośnicy kawy

**torrefazione artigianale** - rzemieślnicze metody produkcji

**terroir** - unikatowe połączenie warunków geologicznych i klimatycznych nadające surowcowi niepowtarzalny charakter

(EN)

### BEANS FROM BEFRENNED FARMERS

Indeed, coffee is our whole world. We buy green beans from growers in South America, Africa and Asia. We know them, we've been cooperating with them regularly and we've been friends with many of them for generations, so we understand where and how they grow their coffee bushes. This allows us to obtain the best, most carefully sourced merchandise on the market.

We're completely different than numerous other coffee tycoons who buy their beans at a commodity exchange rather than directly from farmers. And that truly makes a difference

### QUALITY WITHOUT COMPROMISE

Even though we trust our suppliers, we closely inspect every batch of beans that arrives at our roasting plant, subjecting it to a detailed control and selection process. It is true what they say about us: we are uncompromising when it comes to quality.

### ARTISANAL PRODUCTION METHODS

We use artisanal production methods - Torrefazione Artigianale. Our bean mixes are hand composed and roasted slowly in small batches. Although the beans we have at our disposal have a unique terroir, our Master Roaster can turn them to a miscela di caffè d'origine. Our products are therefore distinctive, but true to their unalterable character and, most importantly, offer the highest possible repeatable quality that so many small, trendy roasting plants all over the world unfortunately can't provide.

### ITALIAN FLAIR

All our coffees are truly **qualita perfetta**. But they also owe their fame to **gusto perfetto** - they are simply delicious! We use as many as 20 different coffee varieties to produce Saquella, so that every **amante del caffè**, or coffee lover, will be able to find their **caffè preferito**.

(IT)

### CAFFÈ PROVENIENTE DA COLTIVATORI SELEZIONATI

Il caffè è il nostro mondo. Compriamo il caffè crudo da coltivatori in Sud America, Africa e Asia. Li conosciamo, collaboriamo regolarmente con loro e siamo amici di molti di loro da generazioni, quindi capiamo dove e come coltivano le piante di caffè. Questo ci consente di ottenere la merce migliore da reperire sul mercato.

Ci distinguiamo da numerosi altre realtà del caffè che acquistano la materia prima in uno scambio di merci senza selezione, ma ci rivolgiamo direttamente ai coltivatori. E questo fa davvero la differenza!

### QUALITÀ SENZA COMPROMESSI

Nonostante la piena fiducia nei confronti dei nostri fornitori, per assicurare un prodotto eccellente, controlliamo attentamente ogni lotto di caffè che arriva al nostro impianto di torrefazione, sottoponendolo a un processo dettagliato di controllo e selezione. È vero quello che dicono di noi: siamo intransigenti quando si tratta di qualità.

### METODI DI PRODUZIONE ARTIGIANALE

Utilizziamo metodi di produzione artigianale - Torrefazione Artigianale. Le nostre miscele di caffè sono composte a mano e tostate lentamente in piccoli lotti. Sebbene i chicchi che abbiamo a disposizione abbiano un **terroir** unico, il nostro esperto torrefattore può trasformarli in una miscela di caffè d'origine. I nostri prodotti sono quindi distintivi, ma fedeli al loro carattere inalterabile e, soprattutto, offrono la massima qualità ripetibile che molti piccoli impianti di torrefazione di tendenza in tutto il mondo purtroppo non possono fornire.

### INTUITO ITALIANO

Tutti i nostri caffè sono di alta qualità. Ma devono anche la loro fama al **gusto perfetto**: sono semplicemente deliziosi! Usiamo fino a 20 diverse varietà di caffè per produrre il caffè Saquella, in modo da soddisfare i veri intenditori e amanti del caffè.



**Master Roaster** - mistrz procesu wypalania kawy

**miscela di caffè d'origine** - mieszanka oryginalnej kawy

**qualita perfetta** - doskonała jakość

**gusto perfetto** - idealny smak

**amante del caffè** - miłośnik kawy

**caffè preferito** - ulubiona kawa

# O FIRMIE

Nieustannie się rozwijamy i inwestujemy w celu zwiększenia oraz usprawnienia procesu produkcyjnego. Powiększenie liczby silosów w 2018 roku pozwala na dłuższe czasy odgazowania i spoczynku, dzięki czemu nasze mieszanki kaw mogą osiągnąć doskonałą ekstrakcję.

Ponieważ kawę kupujemy bezpośrednio na wybranych plantacjach, a nie na giełdach, jesteśmy jedną z niewielu firm mających własny skład celny. Dzięki temu wszystkie operacje odprawy są przeprowadzane z użyciem partii surowej kawy z krajów pochodzenia, co daje nam pełną kontrolę nad jakością używanych surowców.

Nasza fabryka w Peskarze zajmująca 11 000 mkw. (z czego połowa to powierzchnia zabudowana) wyposażona jest w nowoczesną infrastrukturę. Najnowszej generacji maszyny przetwarzają i pakują mieszanki ponad 20 odmian kawy, które pozwalają nam zaspokoić zróżnicowane oczekiwania konsumentów.



# CERTYFIKATY

**IFS** - International Food Standard

**BRC Food** - Global Standard For Food Safety

**ISO 9001 : 2015**

**FAIRTRADE** Certification

**FDA** - U.S. Food and Drug Administration

**KOSHER** Certification



## EN THE COMPANY

The Saquella company constantly carries out important technical investments to increase the production capacity and provide improvements of the productive process. The expansion of the number of green coffee and toasted silos, achieved in 2018, guarantees a significant storage capacity and enables longer degassing and resting times which allow our mixtures to reach the right maturation and have a perfect extraction.

Due to a fact that we buy coffee directly on selected plantations, not on stock exchanges, Saquella is one of the few companies, which have the internal customs warehouse in which all of the clearance operations are carried out with the raw coffee batches from countries of origin.

In Pescara on an area of 11.000 sqm, of which 5.000 covered, the facility with over 100 years of experience combines with a high-tech sophisticated heritage. More than 20 varieties of coffee are differently blended and packed with modern facilities to satisfy the numerous market requirements.

## IT L'AZIENDA

L'azienda effettua costantemente importanti investimenti tecnologici per aumentare la capacità produttiva e apportare delle migliorie al processo produttivo.

L'ampliamento del numero dei silos di caffè verde e tostato, realizzato nel 2018, garantisce una notevole capacità di stoccaggio e consente tempi più lunghi di degasazione e riposo che permettono alle miscele Saquella di raggiungere la giusta maturazione e avere una perfetta estrazione.

Saquella è una delle poche realtà italiane dotata di magazzino doganale nel quale vengono effettuate tutte le operazioni di sdoganamento delle partite di caffè crudo provenienti dai Paesi d'origine.

A Pescara, su di un'area di 11.000 mq, di cui 5.000 coperti, sorge lo stabilimento nel quale l'esperienza acquisita in più di cento anni si coniuga con un patrimonio di sofisticata tecnologia. Oltre 20 varietà di caffè crudo vengono diversamente miscelate e confezionate con moderni impianti per soddisfare le più svariate esigenze del mercato.



# MISJA i WARTOŚCI

Dochowując wierności 150-letniemu rodzinnemu dziedzictwu wciąż kierujemy się tradycyjnymi wartościami, dzięki którym realizujemy naszą misję oferowania najwyższej jakości produktów w miejscu serwowania.



## TRADYCJA

Pasja do espresso od 1856 roku.



## ODPOWIEDZIALNOŚĆ

Zrównoważony rozwój. Troska o środowisko. Fairtrade.



## INNOWACYJNOŚĆ

Nieustający rozwój innowacyjnych, doskonałych i konkurencyjnych produktów.



## PROFESJONALIZM

Wspieranie klientów. Treningi i szkolenia.



## ROZPOZNAWALNA MARKA

Obecność i rozpowszechnianie marki w ponad 40 krajach.



## NIEZAWODNOŚĆ

Dbłość o jakość oferowanych produktów i usług.



## JAKOŚĆ

Staranny wybór najlepszej jakości kawy.



## EN MISSION AND OUR VALUES

With a long tradition consolidated in 150 years of history, our mission is to continue to offer a high-quality product, uncompromisingly, in respect of the values that every day inspire our choices.

### TRADITION

Passion for espresso coffee since 1856.

### RESPONSIBILITY

Sustainability. Environment. Fairtrade.

### INNOVATION

Constant growth of innovative, excellent and competitive products.

### PROFESSIONALITY

Supporting the customers. Training. Academy.

### INTERNATIONALISATION

Presence and dissemination of the brand in foreign countries.

### RELIABILITY

Attention to the quality of the products and services offered.

### QUALITY

Accurate selection of the best quality coffee.

## IT MISSION E VALORI

Da una lunga tradizione consolidata in 150 anni di storia, la nostra missione è continuare ad offrire un prodotto di alta qualità, senza compromessi, nel rispetto dei valori che ogni giorno ispirano le nostre scelte.

### TRADIZIONE

Passione per il caffè espresso dal 1856.

### RESPONSABILITÀ

Sostenibilità. Ambiente. Fairtrade.

### INNOVAZIONE

Costante sviluppo di prodotti innovativi, eccellenti e competitivi.

### PROFESSIONALITÀ

Supporto ai clienti per ogni necessità. Formazione. Accademia.

### INTERNAZIONALIZZAZIONE

Presenza e diffusione del marchio nei paesi esteri.

### AFFIDABILITÀ

Attenzione alla qualità dei prodotti e servizi offerti.

### QUALITÀ

Accurata selezione delle migliori qualità di caffè.

# KATALOG PRODUKTÓW SAQUELLA

Kompozycje arabiki oraz arabiki z robustą marki Saquella tworzone są nawet z dziesięciu różnych rodzajów kawy pochodzących z pojedynczych miejsc upraw (tzw. single origin coffees). Surowiec pozyskiwany jest z najodleglejszych zakątków świata, gdzie rośnie najlepsza kawa: z Brazylii, Ameryki Środkowej, Indii, Indonezji, Jawy oraz Papui-Nowej Gwinei.

Ⓔ

The Saquella blends are composed by ten types of single origin coffees: pure Arabica, Arabica and Robusta to meet the different needs of taste. The raw material is obtained from the farthest parts of the world where the best coffee is available: from Brazil, Central America, India, Indonesia, Java and Papu New Guinea.

Ⓘ

Le miscele sono composte da dieci tipi di caffè più lontani del mondo di pura Arabica e Arabica e Robusta per soddisfare le diverse esigenze di gusto. La materia prima è ottenuta dagli angoli più lontani del mondo in cui è disponibile il miglior caffè: dal Brasile, America Centrale, India, Indonesia, Giava e Papu Nuova Guinea.



**KAWA ZIARNISTA**  
w hermetycznych  
puszkach z zaworkiem



**KAWA ZIARNISTA**  
w hermetycznych  
opakowaniach  
z zaworkiem



**KAWA MIELONA**  
w hermetycznych  
opakowaniach



**KAWA W KAPSUŁKACH**  
w hermetycznych  
opakowaniach





# Espresso Crema



Intensywny aromat i mocny smak uzyskany z perfekcyjnie dobranych ziaren robusty typu „washed” i „natural” z Indii oraz ziaren arabiki typu „natural” z Brazylii. Dobra na wybudzenie. Mieszanka z wysoką zawartością kofeiny. W filiżance otrzymujemy kawę mocną, kremową z posmakiem przypominającym tosty i kakao. Crema luksusowa: złoto-brązowa, głęboka, trwała. Mieszanka idealna na mocne espresso oraz jako baza do wszelkich kaw z mlekiem.


## CHARAKTERYSTYKA


<b>MIESZANKA</b> 60% robusta, 40% arabika 	<b>POCHODZENIE</b> Indie i Brazylia 	<b>MOC</b> 5/5 Wysoka zawartość kofeiny. 	<b>PALENIE</b> Ciemno palone ziarna. 	<b>PROFIL</b> Aromat: mocny, bogaty i intensywny.  Posmak: wyrazisty i długo utrzymujący się.
--	---	--	---	--



1kg

KOD: 11973

**(EN)** Aromatic and intense flavour derived from the perfect blending of selected Indian Robusta beans and natural Arabica from Brazil. On the palate, it confirms its renowned quality and body with its robust and intense taste. A full-bodied and intense Italian espresso coffee with a luxurious golden brown crema.  
ORIGIN:  
60% washed and natural Robusta from India  
40% natural Arabica from Brazil  
High caffeine content blend  
STRENGTH:   
ROASTING: dark  
AROMA & FLAVOUR: strong, rich and intense  
BODY: full and creamy head  
AFTERTASTE: intense and deliciously lingering

**(IT)** Corposa miscela di caffè ottenuta dalla combinazione di Robusta naturale indiana di alta qualità e Arabica naturale dal Brasile. Un'aroma intenso per un espresso cremoso e avvolgente dal gusto pieno e deciso.  
ORIGINE:  
60% Robusta lavata e naturale dall'India  
40% Arabica naturale dal Brasile  
Alto contenuto di caffeina  
INTENSITÀ:   
TOSTATURA: di colore scuro  
AROMA & GUSTO: corposo, ricco e deciso  
VISTA: crema densa e consistente  
RETROGUSTO: intenso con note di tostato e cacao amaro



# Napoli Bar

Klasyczna mieszanka espresso. Pełne body, intensywny aromat i przyjemny czekoladowy smak uzyskany dzięki selekcji ziaren arabiki typu „natural” z Brazylii oraz typu „washed” i „natural” z Hondurasu, z dodatkiem pełnej w smaku robusty typu „washed” z Indii. Mieszanka ze średnią zawartością kofeiny. W filiżance otrzymujemy napar mocny i aromatyczny z odrobiną nuty czekoladowej. Idealna na klasyczne espresso oraz jako baza do cappuccino.

## CHARAKTERYSTYKA

<b>MIESZANKA</b>	<b>POCHODZENIE</b>	<b>MOC</b>	<b>PALENIE</b>	<b>PROFIL</b>
65% arabika, 35% robusta	Brazylia, Ameryka Środkowa, Indie	5/5 Średnia zawartość kofeiny.	Średnio palone ziarna.	Aromat: intensywny z orzechowymi i czekoladowymi nutami.
				Posmak: wyrazisty i długotrwały.



KOD: 11977

**(EN)** A blend of coffees from Santos Brazil, India and Central America, flavoured and strong with a slightly chocolate taste and an intense aftertaste once. In the cup the result is full bodied with a consistent cream.  
**ORIGIN:**  
 65% natural Arabica from Brazil and natural and washed Arabica from Central America  
 35% washed Robusta from India  
 Medium caffeine content blend  
**STRENGTH:** ●●●●●  
**ROASTING:** medium  
**AROMA & FLAVOUR:** intense with nut and chocolate notes  
**BODY:** creamy and full-bodied  
**AFTERTASTE:** intense and long-lasting

**(IT)** Da una selezione esclusiva di caffè Arabica dal Brasile e dall'Honduras con l'aggiunta di pregiati caffè Robusta provenienti dalle piantagioni dell'India, nasce questa miscela dolce e corposa dagli aromi gradevolmente equilibrati di cioccolato con note di tostato nel retrogusto.  
**ORIGINE:**  
 65% Arabica naturale dal Brasile e Arabica lavate naturale dal Centro America  
 35% Robusta lavata e naturale  
 Medio contenuto di caffeina  
**INTENSITÀ:** ●●●●●  
**TOSTATURA:** di colore medio  
**AROMA & GUSTO:** intenso, ricco e deciso con note di tostato e cioccolato  
**VISTA:** corposa con ricca crema vellutata di colore nocciola scuro  
**RETROGUSTO:** pieno e persistente



# Miscela Oro

Idealnie zrównoważona mieszanka delikatnej arabiki typu „natural” z Brazylii i arabiki typu „washed” z Gwatemali i Kostaryki oraz robusty typu „washed” z wybranych plantacji położonych na wyspach Jawy i Papui-Nowej Gwinei. Pełny smak prawdziwego włoskiego espresso. Mieszanka o niewielkiej zawartości kofeiny. W filiżance otrzymujemy napar o wyrazistym, ostrym ale słodkim smaku z intensywnym aromatem. Crema aksamitna. Kawa doskonała na klasyczne espresso oraz jako baza do kaw z mlekiem.

## CHARAKTERYSTYKA

MIESZANKA	POCHODZENIE	MOC	PALENIE	PROFIL
85% arabika, 15% robusta	Brazylia, Ameryka Środkowa, Jawa, Papua-Nowa Gwinea	4/5 Niewielka zawartość kofeiny.	Średnio palone ziarna.	Aromat: intensywny, głęboki i czekoladowy.  Posmak: głęboki.
				



KOD: 11976

**(EN)** The perfect balance of the finest and mild Arabica beans from Brazil, Guatemala and Costa Rica combined with Robusta coffee from selected plantations of the islands of Java and Papua New Guinea for a full flavour and authentic Italian espresso cup.  
**ORIGIN:**  
 85% natural Brazilian Arabica and washed Arabica from Central America  
 15% washed Robusta from Papua New Guinea  
 Low caffeine content blend  
**STRENGTH:** ○○○○○○  
**ROASTING:** medium  
**AROMA & FLAVOUR:** intense, deep, round and chocolaty  
**BODY:** rich and velvety cream  
**AFTERTASTE:** deep and satisfying

**(IT)** La Miscela Oro nasce dal perfetto equilibrio tra caffè Arabica del Brasile, Guatemala e Costa Rica che si distinguono per aromaticità e dolcezza combinati con caffè Robusta di straordinaria qualità selezionati, provenienti dall'isola di Giava e Papua Nuova Guinea. Tazza di estrema finezza nel massimo rispetto della tradizione italiana.  
**ORIGINE:**  
 85% Arabica naturale brasiliana e Arabica lavata centroamericana  
 15% Robusta lavata dal Papua Nuova Guinea  
 Basso contenuto di caffeina  
**INTENSITÀ:** ○○○○○○  
**TOSTATURA:** di colore medio  
**AROMA & GUSTO:** intenso, dolce, rotondo e avvolgente  
**VISTA:** crema ricca e vellutata  
**RETROGUSTO:** pieno e persistente



# Major

Mieszanka różnych typów arabiki typu „washed” i „natural” z niewielkim dodatkiem robusty typu „washed” z indonezyjskiej Jawy. Kompozycja o doskonale zbalansowanym, pełnym smaku i stosunkowo niewielkiej zawartości kofeiny. Smak aksamitny i gładki. W filiżance łagodna, aromatyczna, z delikatną pozytywną kwasowością pożądaną przez wielbicieli czystej kawy Arabica. Saquella Major pozwala przygotować idealne espresso i cappuccino.

## CHARAKTERYSTYKA

MIESZANKA	POCHODZENIE	MOC	PALENIE	PROFIL
95% arabika, 5% robusta	Brazylia, Ameryka Środkowa, Indonezja	4/5 Niewielka zawartość kofeiny.	Średnio palone ziarna.	Aromat: słodki z kwiatowymi i owocowymi nutami.  Posmak: delikatny, ale pełny.
				



KOD: 11974

Ⓔ A blend of 95% Arabica coffee beans from the best plantations in Brazil and fragrant mild beans from the Central American highlands. There is also 5% of the finest robusta coffee from the Island of Java which gives this blend a perfect balanced and round taste.  
ORIGIN:  
95% natural Brazilian Arabica and washed Arabica from Central America  
5% washed Robusta from Indonesia  
Low caffeine content blend  
STRENGTH: ○○○○○  
ROASTING: medium  
AROMA & FLAVOUR: Sweet, aromatic with floral and fruity notes  
BODY: rich and persistent cream  
AFTERTASTE: delicate yet full


Ⓙ Raffinata miscela di caffè Arabica al 95% coltivati e selezionati nelle piantagioni d'altura centroamericane e in Brasile nella zona di Bahia con l'aggiunta di una straordinaria Robusta proveniente dall'isola di Giava per un espresso dolce e avvolgente con note fruttate e di nocciola.  
ORIGINE:  
95% Arabica naturale dal Brasile e Arabica lavata dal Centro America  
5% Robusta lavati dall'Indonesia  
Miscela a basso contenuto di caffeina  
INTENSITÀ: ○○○○○  
TOSTATURA: di colore medio  
AROMA & GUSTO: dolce, aromatico con note fruttate  
VISTA: crema vellutata e persistente  
RETROGUSTO: finale lungo e piacevolmente aromatico



# Miscela Blue

Saquella Miscela Blue to mieszanka naturalnej kawy ziarnistej. Palona i pakowana we Włoszech ze starannie wyselekcjonowanych ziaren typu Arabica i Robusta pochodzących z Ameryki Południowej i Azji. Mieszanka wyrazista o pełnym smaku. Kawa doskonała pod postacią klasycznego włoskiego espresso (krótkiego lub długiego), a także jako baza do przyrządzenia cappuccino i latte.

## CHARAKTERYSTYKA

<b>MIESZANKA</b> arabika, robusta	<b>POCHODZENIE</b> Indie, Brazylia, Wietnam	<b>MOC</b> 4/5 Wysoka zawartość kofeiny.	<b>PALENIE</b> Ciemno palone ziarna.	<b>PROFIL</b> Mocny, bogaty i intensywny aromat.
				



KOD: 11975

# Selezione Gold

Wysublimowana mieszanka stworzona z najlepszych odmian kawy: brazylijskiej arabiki typu „natural” oraz typu „washed” z Centralnej Ameryki, z dodatkiem najlepszej robusty typu „washed” z indonezyjskiej wyspy Jawa. Mieszanka ze średnią zawartością kofeiny. W filiżance otrzymujemy napar pełny, aromatyczny, czekoladowy, z trwałą cremą. Selezione Gold to kawa dla miłośników prawdziwego włoskiego espresso. Doskonała także do przygotowania kaw z mlekiem.



\* puszka wymaga adaptera na młynek



3 kg

KOD: 11979

## CHARAKTERYSTYKA

### MIESZANKA

80% arabika,  
20% robusta



### POCHODZENIE

Brazylia,  
Ameryka Środkowa,  
Indonezja



### MOC

4/5  
Średnia  
zawartość kofeiny.



### PALENIE

Średnio palone  
ziarna.



### PROFIL

Aromat:  
przyjemny, pełny  
i czekoladowy.

Posmak:  
intensywny i wyrazisty.

(EN) The superior taste of this blend is owing to the sublime combination of the best Arabica and Robusta coffees from plantations of Brazil and Indonesia. Full-bodied and sweet, with an intense and prominent flavour, Selezione Gold is a coffee for true connoisseurs.  
ORIGIN:  
80% natural Brazilian Arabica and washed Arabica from Central America  
20% washed Robusta from Indonesia  
Medium caffeine content blend  
STRENGTH: ●●●●●  
ROASTING: medium  
AROMA & FLAVOUR: round and chocolately flavour  
BODY: rich crema remains at the bottom of the cup  
AFTERTASTE: intense and prominent

(IT) Selezione dei migliori caffè Arabica e Robusta provenienti dall'Indonesia per questa esclusiva miscela di alta qualità. Un espresso corposo dal gusto deciso ed intenso e dall'aroma ricco e avvolgente.  
ORIGINE:  
80% Arabica naturale dal Brasile e Arabica lavata dal Centro America  
20% Robusta lavata dall'Indonesia  
Medio contenuto di caffeina  
INTENSITÀ: ●●●●●  
TOSTATURA: di colore medio  
AROMA & GUSTO: ricco con fragranza di cioccolato fondente con note speziate e note  
VISTA: crema consistente, vellutata di colore nocciola  
RETROGUSTO: intenso e persistente

# Bar Italia Gran Crema



Mielone ziarna tej mieszanki dają napar wyważony i różnorodny. Równowagę intensywności i lekkości zapewnia proporcja arabiki i robusty. O bogactwie smaków decyduje zróżnicowana geografia upraw – od południowo-wschodniej Brazylii, poprzez Środkową Afrykę, aż po Indie. Całości dopełnia złożona kompozycja ziaren typu „washed” jak też „natural”. Efektem jest filiżanka pobudzającej, intensywnej, ale zarazem przyjemnie czekoladowej w posmaku kawy z apetyczną, trwałą cremą, od której pochodzi nazwa mieszanki.

## CHARAKTERYSTYKA

### MIESZANKA

50% arabika,  
50% robusta



### POCHODZENIE

Brazylia, Indie,  
Centralna Afryka



### MOC

5/5  
Wysoka zawartość  
kofeiny.



### PALENIE

Ciemno palone  
ziarna.



### PROFIL

Aromat:  
mocny, bogaty  
i wyrazisty.

Posmak:  
intensywny, pyszny  
i długotrwały.



250 g

KOD: 11956

(EN) A blend of coffees from Santos Brazil, India and Central Africa, flavoured and strong with a slightly chocolate taste and an intense aftertaste once. In the cup the result is full bodied with a consistent cream.

ORIGIN:

50% washed Arabica from Brazil

50% natural and washed Robusta from India and Central Africa

High caffeine content blend

STRENGTH: ●●●●●

ROASTING: dark

BODY: full and creamy head

AROMA & FLAVOUR: strong, rich and intense

AFTERTASTE: intense and delicious lingering after taste

(IT) Miscela composta da caffè Santos del Brasile, indiani e centroafricani, dal gusto aromatico e forte con una leggera punta di cioccolato ed un intenso retrogusto. Corposo e con una ricca crema persistente.

ORIGINE:

50% Arabica lavata dal Brasile

50% Robusta lavata e naturale dall'India e dall'Africa

Alto contenuto di caffeina

INTENSITÀ: ●●●●●

TOSTATURA: scura

VISTA: crema densa e consistente

AROMA E GUSTO: corposo, ricco, deciso con note di cioccolato

RETROGUSTO: intenso con note di tostato e cacao amaro



# Intenso kapsułki

Jedna niewielka kapsułka tej kawy kryje w sobie wyrefinowaną, złożoną kompozycję ziaren - arabiki i robusty typów „washed” i „natural” z Brazylii, Ameryki Środkowej, Afryki oraz Indii. Efektem jest espresso w klimacie południowych Włoch - intensywne w smaku, mocne w aromacie, z gęstą złoto-brązową cremą. Kapsułki Intenso są kompatybilne z ekspresami Nespresso.



50 g, 10 szt.

KOD: 12328

## CHARAKTERYSTYKA

### MIESZANKA

50% arabika,  
50% robusta



### POCHODZENIE

Brazylia,  
Ameryka Środkowa,  
Indie, Afryka



### MOC

5/5  
Średnia zawartość  
kofeiny.



### PALENIE

Średnio palone  
ziarna.



### PROFIL

Aromat:  
bogaty i mocny,  
z nutą czekolady.

Posmak:  
intensywny i długo  
utrzymujący się.

**(EN)** Espresso Intenso is full-bodied and intense. This blend of Arabica and Robusta beans gives a classic deep and intense Italian espresso coffee with a luxurious golden brown cream.  
ORIGIN:  
50% washed and natural Arabica from Central America and washed from Brazil  
50% natural Robusta from Africa and washed from India  
Medium caffeine content blend  
STRENGTH: **000000**  
ROASTING: medium  
BODY: full-bodied with rich velvety nut coloured cream  
AROMA & FLAVOUR: intense, rich and strong with toasted and chocolaty notes  
AFTERTASTE: intense and long-lasting

**(IT)** Espresso Intenso, corposo e dal gusto pieno. Miscela di caffè Arabica e Robusta per un espresso a regola d'arte con una ricca crema, densa e persistente, dai toni nocciola. L'espresso ideale per iniziare la giornata con la giusta carica.  
ORIGINE:  
50% Arabica lavata e naturale dal Centro America  
50% Robusta naturale dall'Africa e lavata dall'India  
Medio contenuto di caffeina  
INTENSITÀ: **000000**  
TOSTATURA: media  
VISTA: corposa con ricca crema vellutata di colore nocciola scuro  
AROMA E GUSTO: intenso, ricco e deciso con note di tostato e cioccolato  
RETROGUSTO: pieno e persistente

# Bella Crema kapsułki

Klasyczne włoskie espresso. Za jego aromat, finezyjny smak oraz przyjemną kwasowość odpowiada arabika typu „washed” z Ameryki Środkowej i Brazylii. Z kolei robusta z Indii nadaje mu intensywność, body i „piękną cremę” (po włosku Bella Crema). Mieszanka o średniej zawartości kofeiny. Kapsułki Bella Crema są kompatybilne z ekspresami Nespresso.



50 g, 10 szt.

KOD: 12326

## CHARAKTERYSTYKA

### MIESZANKA

80% arabika,  
20% robusta



### POCHODZENIE

Brazylia,  
Ameryka Środkowa,  
Indie



### MOC

4/5  
Średnia zawartość  
kofeiny.



### PALENIE

Średnio palone  
ziarna.



### PROFIL

Aromat:  
słodki i aromatyczny  
z owocowymi nutami.

Posmak:  
przyjemny i długo  
utrzymujący się.

**(EN)** Espresso Bella Crema is fruity and aromatic. A blend of the finest Arabica coffees carefully selected and roasted to prepare the best Italian espresso coffee. A superb cup of extreme finesse with an intense and fine aroma, full taste and light acidity.  
ORIGIN:  
80% washed Arabica from Brazil and Central America  
20% washed Robusta from India  
Medium caffeine content blend  
STRENGTH: **000000**  
ROASTING: medium  
BODY: velvety cream and persistent  
AROMA & FLAVOUR: sweet, aromatic with fruity notes  
AFTERTASTE: long and pleasant ending

**(IT)** Espresso Bella Crema aromatico e dal gusto fruttato. Una pregiata miscela di caffè Arabica e Robusta selezionati e torrefatti secondo la tradizione italiana. Tazza superba di estrema finezza dall'aroma intenso e fine, un gusto pieno e leggermente acidulo.  
ORIGINE:  
80% Arabica lavata dal Brazil e Centro America  
20% Robusta lavata dal India  
Medio contenuto di caffeina  
INTENSITÀ: **000000**  
TOSTATURA: media  
VISTA: crema vellutata e persistente  
AROMA E GUSTO: dolce, aromatico con note fruttate  
RETROGUSTO: finale lungo e piacevolmente aromatico

# Gran Cru kapsułki

Kawa wyparzona z tej mieszanki będzie lekka i aromatyczna, dzięki kompozycji ziaren arabiki typu „washed” i „natural” z Ameryki Środkowej oraz Brazylii. Ładna, trwała crema we włoskim stylu pozwala na przygotowanie krótkiego lub długiego espresso, a wyrazisty smak tworzy doskonałą bazę dla kaw mlecznych – Cappuccino albo Latte. Kapsułki Gran Cru są kompatybilne z ekspresami Nespresso.



50 g, 10 szt.

KOD: 12327



# Decaf kapsułki

Espresso wyparzone z tej mieszanki arabiki i robusty w efekcie daje aromatyczny bezkofeinowy napar z owocowymi nutami. Ta kawa to doskonała baza również do cappuccino oraz latte.



50 g, 10 szt.

KOD: 12655



## CHARAKTERYSTYKA

### MIESZANKA

100% arabika



### POCHODZENIE

Brazylia,  
Ameryka Środkowa



### MOC

3/5  
Niewielka  
zawartość kofeiny.



### PALENIE

Średnio palone  
ziarna.



### PROFIL

Aromat:  
aromatyczny, delikatny,  
kremowy z lekką  
kwasowością.

Posmak:  
intensywny i głęboki.

## CHARAKTERYSTYKA

### MIESZANKA

80% arabika,  
20% robusta



### POCHODZENIE

Brazylia,  
Ameryka Centralna,  
Indie



### INTENSYWNOŚĆ

5/5



### PALENIE

Średnio palone  
ziarna.



### PROFIL

Aromat:  
intensywnie słodki.

Posmak:  
intensywny i długo  
utrzymujący się.

(EN) This 100% Arabica coffee has all the characteristics of an Italian Espresso with an intense aroma and persistent cream. Perfect as a short or long espresso and it is particularly a good base for Cappuccino or Latte.

ORIGINE:

100% washed and natural Arabica from Central America and washed from Brazil

Low caffeine content blend

STRENGTH: (●●●●●)

ROASTING: medium

BODY: velvety, consistent, nut coloured cream

AROMA & FLAVOUR: aromatic, fragrant, creamy with a little acidity

AFTERTASTE: intense and deep

(IT) Espresso Grand Cru dal gusto ricco e intenso. Pregiati caffè 100% arabica per un espresso cremoso dal gusto rotondo e dall'aroma persistente nel massimo rispetto della tradizione italiana.

ORIGINE:

100% Arabica lavata e naturale dal Centro America e Brasile

Miscela a basso contenuto di caffeina

INTENSITÀ: (●●●●●)

TOSTATURA: media

VISTA: crema consistente, vellutata di colore nocciola

AROMA E GUSTO: estremamente aromatico, gusto pieno leggermente fruttato

RETROGUSTO: intenso e persistente

(EN) Espresso Dekaf is fruity and aromatic. This blend of Arabica and Robusta beans gives a great flavour without caffeine.

ORIGINE:

Arabica and Robusta from Brazil, Central America and India

INTENSITY: (●●●●●)

ROASTING: medium

BODY: Rich and persistent

AROMA & FLAVOUR: Sweet with an intense flavour

AFTERTASTE: Full

(IT) Espresso Decaffeinato aromatico e dal gusto fruttato. Da una pregiata miscela di caffè Arabica e Robusta tutto il piacere di un vero espresso dal gusto tradizionale senza caffeina.

ORIGINE:

Arabica, Robusta dal Brazil, Centro America, India.

INTENSITÀ: (●●●●●)

TOSTATURA: media

VISTA: Crema ricca e persistente

AROMA E GUSTO: dolce, intenso e note agrumate

RETROGUSTO: pieno

# DODATKI SPOŻYWCZE

Czekolada pitna  
instant 1000 g



KOD: 11986

Czekolada pitna  
do vendingu  
Imperial 1000 g



KOD: 13750

Mleko do vendingi  
Venda 750 g



KOD: 13485

Kawa instant  
1,8 g (1000 szt.)



KOD: 11971

Ciastko łyżeczka  
3 g (300 szt.)



KOD: 11982

Słodzik  
1 g (250 szt.)



KOD: 11983

Cukier biały  
4 g (1000 szt.)



KOD: 13511

Cukier trzcinowy  
5 g (1000 szt.)



KOD: 13512

# DODATKI

Metalowy dispenser  
na serwetki



KOD: 12355

Serwetka papierowa  
do dyspensera (500 szt.)



KOD: 12354

Fartuch męski czarny



KOD: 12997

Fartuch damski czarny



KOD: 12998

Zapaska czarna



KOD: 13035

Podkładka papierowa  
rozetka (1000 szt.)



KOD: 11985

Tacka na kapsułki kawowe,  
drewno



KOD: 13861



Taca, zestaw powitalny, drewno  
(niezapełniony)

KOD: 10831

Kubek  
(zestaw 12 sztuk)

KOD: 13718

Czajnik elektryczny

KOD: 12226

# WYPOSAŻENIE

Filiżanka i spodek  
Espresso 60 ml \*



KOD: 13812

Filiżanka i spodek  
Cappuccino 150 ml \*\*



KOD: 13838

Filiżanka i spodek  
Cappuccino duże 220 ml \*



KOD: 13813

Filiżanka i spodek  
Espresso 60 ml \*\*



KOD: 13842

Filiżanka i spodek  
Cappuccino 150 ml \*\*



KOD: 13843

Filiżanka i spodek  
Cappuccino duże 220 ml \*\*



KOD: 13844

Kubek do Latte 300 ml \*

Szklanka na wodę  
do Espresso 100 ml \*



KOD: 13394



KOD: 13398

\* pakowane po 4 szt.

\*\* pakowane po 6 szt.



# GOURMET FOODS



# 1

## **PARTNERSTWO W BIZNESIE**

pełne wsparcie  
na wszystkich etapach  
współpracy

# 2

## **TRENDY RYNKOWE**

innowacyjne projekty dla  
gastronomii: food pairing,  
miksologia, projekty  
sezonowe

# 3

## **ELASTYCZNA OFERTA**

dobór asortymentu  
do potrzeb

# 4

## **WSPARCIE TECHNICZNE**

montaż urządzeń, serwis,  
instruktaż

# 5

## **WSPARCIE MERYTORYCZNE**

profesjonalne szkolenia  
oraz warsztaty

# 6

## **JAKOŚĆ PREMIUM**

bogata oferta produktowa  
najwyższej jakości światowych  
marek: Dilmah, Saquella, Fabbri



# GOURMET FOODS

---



POTRZEBUJESZ WIĘCEJ INFORMACJI?  
NASI KONSULTANCI ZAWSZE SŁUŻĄ POMOCĄ.

Biuro Obsługi Klienta

telefon: +48 603 670 025 | mail: [zamowienia@gourmetfoods.pl](mailto:zamowienia@gourmetfoods.pl)

---

**WYŁĄCZNY  
PRZEDSTAWICIEL  
W POLSCE**

Gourmet Foods sp. z o.o.  
ul. Wybrzeże Gdyńskie 6a  
01-531 Warszawa

tel.: +48 22 531 69 50  
[info@gourmetfoods.pl](mailto:info@gourmetfoods.pl)



[www.facebook.com/GourmetFoodsPolska](https://www.facebook.com/GourmetFoodsPolska)



[www.linkedin.com/company/gourmet-foods-polska](https://www.linkedin.com/company/gourmet-foods-polska)