

Oltre 60 anni tra innovazione e tradizione

Over sixty years of innovation and tradition



since 1951



1948

Durante un viaggio in America del Sud, il Signor Bartolomeo Camardo si dedica alla conoscenza della cultura della coltivazione del caffè e solo dopo averne appreso i segreti decide di tornare in Italia.

During a trip to South America, Bartolomeo Camardo learns all about the production of quality coffee and only after having discovered its secrets he returns to Italy.



Sixty years of love

1951

Bartolomeo Camardo fonda la Torrefazione omonima conquistando un mercato di nicchia e diventando, grazie alla preziosa collaborazione dei figli Felice e Giuseppe, punto di riferimento dell'eccellenza nella produzione del caffè.

Bartolomeo Camardo founds the Camardo coffee-roasting factory conquering a rich market and becoming a leader in the production of quality coffee with the precious contribution of his sons Giuseppe and Felice.



Anni '70

L'azienda Camardo è tra le prime aziende in Italia ad esportare il caffè oltre i confini nazionali verso i mercati dell'Australia, del Canada e degli Stati Uniti.

The Camardo Company is a pioneer in coffee exportation abroad reaching markets in Australia, Canada, and the United States.



2007

Inizia un delicato percorso di rinnovamento dell'immagine aziendale attraverso il restyling del marchio e del packaging rivolti ad una clientela sempre più internazionale.

A delicate process of renovation of the corporate's image begins by restyling the company's trademark and packaging aimed more towards an international clientele.

1996

Camardo crede in un nuovo prodotto, le cialde, e ben presto si pone come uno dei più importanti produttori nel nuovo segmento di mercato.

Camardo launches a new product, coffee pods, and they quickly become one of the most important manufacturers of this market segment.



2008

Viene inaugurata a Seul, nel sud della Corea, la prima di numerose caffetterie a marchio Camardo ad oggi localizzate in diversi paesi del mondo.

A Camardo Coffee Shop opens in Seoul, South Korea, the first of many Camardo coffee outlets throughout the world.



2011

Camardo festeggia il suo sessantesimo compleanno con il lancio della nuova linea di capsule, un sistema brevettato che garantisce la preparazione di un caffè espresso di altissima qualità a casa o in ufficio.

Camardo celebrates its sixtieth anniversary by launching a new line of capsules, a patent system which ensures high quality espresso coffee at home as well as in the office.



and the love continues...

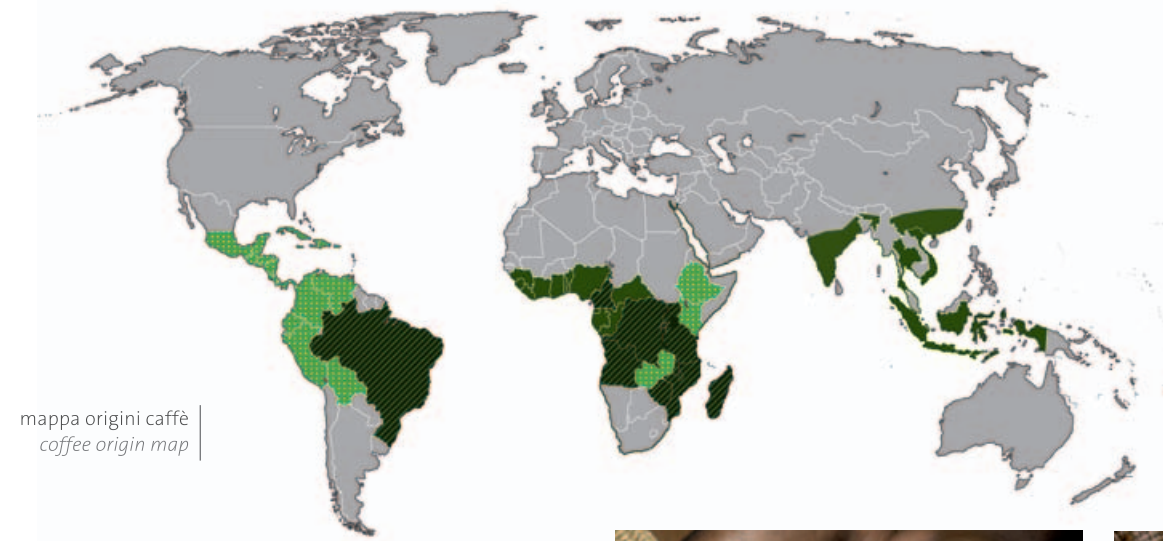
*ofin
duock*



Le **origini** per noi sono importanti
Origins are important for us

Tante **miscele** prodotte dalla combinazione delle migliori singole origini di caffè al mondo

Blends of the best single origin coffee in the world



L'eccellente qualità del nostro prodotto si ottiene a partire dalla miscela delle diverse singole origini provenienti dai più importanti paesi produttori del mondo in Centro America, Sud America, Africa e Asia. La scelta delle singole origini da miscelare è una delle attività più delicate del processo di produzione. Grazie ad un consolidato rapporto con i produttori di caffè verde, che ci forniscono i migliori raccolti nel tempo, siamo in grado di garantire un prodotto di qualità costante e sempre ai più alti livelli. La nostra esperienza ci consente di offrire ai nostri clienti miscele in grado di soddisfare i palati più sofisticati.

The excellence of our product begins with a combination of mixtures from the most important coffee producing countries in Central America, South America, Africa and Asia.

The choice of each single origin is one of the most important factors in producing our high quality products. By working directly with the growers in carefully selecting only the best quality crops of green coffee beans, we can consistently guarantee the highest quality to our client. Our experience allows us to satisfy even the most sophisticated tastes.

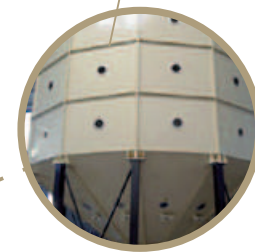


Sin dalla pianta il chicco diventa protagonista assoluto

From its birth the coffee bean plays the leading role

Sin dalla pianta il chicco di caffè diventa il protagonista assoluto del nostro sistema di controllo della qualità che parte dalla selezione del caffè verde e si conclude con la commercializzazione del prodotto. Il percorso continuo verso l'eccellenza ci ha consentito di ottenere la certificazione del Sistema Qualità ISO 9001 e di monitorare quotidianamente tutte le procedure aziendali sin dalla fase di studio e ricerca dei nuovi prodotti, raggiungendo il nostro obiettivo prioritario: **la completa soddisfazione del cliente.**

From its birth the coffee bean plays the leading role in our high quality control system, beginning with the selection of the green coffee beans and concluding with the selling of the product. For more than 50 years we have assured quality in every single phase of production. Company procedures are monitored daily for research and study of new products as we reach towards our primary goal: the complete satisfaction of our clients. This continual striving for excellence has rewarded us with the Certificate of High Quality ISO 9001.



Controllo materie prime
Un team composto dai migliori esperti del settore seleziona le materie prime con attenzione e cura.

Raw materials check
In each sector our team of specialists select the raw materials with attention and care.

Miscela
Le migliori selezioni di Arabica e Robusta vengono sapientemente miscelate per ottenere il miglior profilo qualitativo del prodotto garantendo qualità costante.

Blending
The best selection of Arabica and Robusta coffee are skillfully blended to achieve the best quality profile while ensuring quality consistency.

Tostatura
L'eccellente tostatura è garantita da un moderno impianto ad aria calda controllato da un elaborato sistema automatizzato e supervisionato da un maestro torrefattore.

Roasting
The best roasting is guaranteed with a modern hot air system controlled by sophisticated technology and a master toaster.

Confezionamento
Macchinari di ultima generazione e materiali di primissima scelta consentono il miglior confezionamento in atmosfera modificata in azoto con valvola di tenuta o sottovuoto.

Packaging
Our cutting edge machinery and high quality raw materials allow for the best vacuum-sealed and valve-sealed packaging in a modified nitrogen atmosphere.

Controlli costanti
Il processo di monitoraggio continuo di tutte le fasi produttive fino alla spedizione delle merci assicura sempre la qualità del prodotto finale.

Constant quality control
By constantly monitoring every production stage until shipment of the goods we can always guarantee the quality of our final products.



Al passo coi tempi nel rispetto della natura

Keeping with the times respecting nature

Un valore imprescindibile della nostra azienda è il rispetto della natura in ogni singola fase del processo produttivo. La produzione, infatti, segue i più elevati standard industriali grazie alla più avanzate tecnologie disponibili e al costante aggiornamento dei suoi impianti e delle tecniche di produzione che consentono di limitare anche l'impatto ambientale. Non a caso, l'ultimo dei nostri investimenti è stato destinato all'installazione di un impianto fotovoltaico che soddisfa l'intero fabbisogno energetico dell'azienda.

An indispensable value of our company is our respect for nature in every phase of production. In fact, we follow the highest industry standards for limited environmental impact thanks to the advanced technology available and to the constant up-grading of our equipment and methods of production. Our most recent investment was the installation of a photovoltaic array which allows us to be self-reliant for our energy needs.

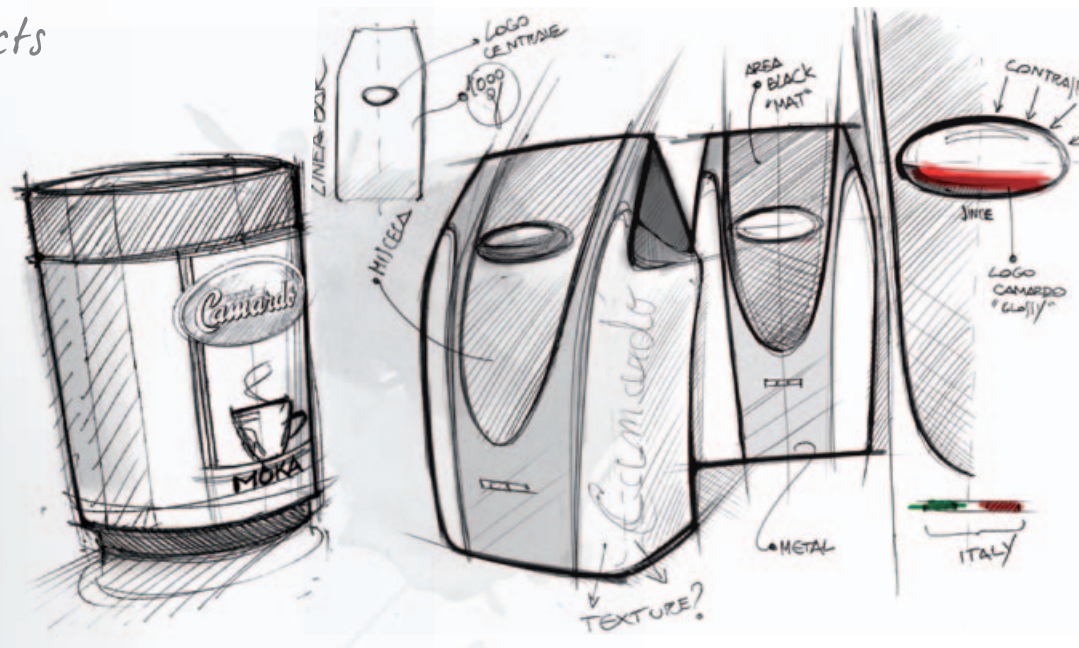


L'impianto di produzione si trova a Campobasso/Ripalimosani e si sviluppa su un'area totale di circa 15.000 mq di cui 10.000 coperti. Sono presenti 8 linee per il processo di confezionamento che consentono di produrre oltre 2.000 tonnellate di caffè tostato all'anno. Il 70% della produzione è destinato alle miscele bar per uso professionale e rivolto prevalentemente al Food Service, mentre il restante 30% è macinato e confezionato in busta o latta sottovuoto, in capsule e cialde monouso. Gli impianti all'avanguardia presenti nel nostro stabilimento produttivo sintetizzano i più alti livelli di know-how consolidato negli anni grazie all'esperienza industriale di quattro generazioni.



Ne facciamo di tutti i colori

A variety of colours for a variety of products



La grafica dei nostri prodotti è innovativa, accattivante, funzionale e di qualità. Abbiamo contraddistinto ogni confezione con colori diversi, l'abbiamo dotata di valvola salva-aroma e salva-freschezza e di testi tradotti in 14 lingue.

Our package designs are innovative, attractive, highly functional and made with high quality materials. We have distinguished every pack with different colours, provided them with freshness and aroma saver valves and text translated in 14 languages.

L'esclusiva miscela del nostro successo

The exclusive blend of our success

Aggiornamento costante • Constant up-dating

Riusciamo a garantire elevati standard industriali grazie alla più avanzata tecnologia disponibile e al costante aggiornamento degli impianti e delle tecniche di produzione.

We can guarantee high industrial standards thanks to the most advanced technology available and the continuous up-dating of our manufacturing equipment and techniques.

Tracciabilità • Traceability

Per garantire la tracciabilità controlliamo i nostri prodotti durante tutte le fasi del ciclo produttivo: dall'arrivo delle materie prime all'ottenimento del prodotto finito.

To assure traceability, we carefully check our products during all the stages of production, from the arrival of the raw materials to the perfection of the final product.

Qualità • Quality

Abbiamo fatto della qualità delle singole fasi del processo produttivo un nostro punto di forza ed un valore fondamentale che si trasmette di generazione in generazione.

Quality in every stage of production is one of our strengths and an important value that has been handed down from generation to generation.

Gamma • Range

Offriamo ai nostri clienti un'ampissima gamma di prodotti suddivisa in 5 linee: Ho.Re.Ca., Retail, Vending (capsule e cialde), Regalo e Confeetteria.

We offer to our customers a really broad range of products provided in 5 categories: Ho.Re.Ca. line, Retail line, Vending line (capsules and pods), Gift line and Confectionery line.

Tradizione • Tradition

Facciamo caffè da quattro generazioni con passione e dedizione per soddisfare le esigenze di tutti i palati.

We have been making coffee with passion and devotion from four generations to satisfy the needs of every palate.

Flessibilità • Flexibility

Crediamo nella cordialità delle relazioni esterne ed interne e il contatto personale con il cliente resta ancora un valore molto importante che consente di gestire l'azienda in un'ottica più flessibile ed innovativa e di anticipare le esigenze del mercato.

Our belief in the value of external and internal relationships and personal contact with our customers allows us to lead the company with flexibility and to anticipate market needs.

Confezionamento esclusivo • Exclusive packaging

Il nostro packaging è studiato per essere sempre al passo con i tempi e soddisfare le esigenze della clientela di tutto il mondo.

Our state of the art packaging has been designed to suit the needs of customers coming from every corner of the world.



Trainer del gusto

Trainer of taste

Il nostro impegno costante per la tutela della qualità del prodotto in ogni fase del processo produttivo sarebbe vano se, dietro la macchina espresso, non ci fosse un operatore capace di estrarre un caffè perfetto. Per questo il nostro training, partendo da una formazione di base che prevede la conoscenza dei fondamentali sintetizzati nelle **5 Ms: Miscela, Macinadosatore, Macchina espresso, Mano dell'operatore e Manutenzione**, si completa con tematiche più specifiche studiate ad hoc in base alle esigenze della clientela. La nostra responsabilità nel percorso di training è quella di trasmettere il know-how e le competenze necessarie per permettere al nostro personale e alla nostra clientela di affrontare con sicurezza e professionalità il proprio lavoro.

Our constant attention in safe-guarding the quality of our products through every phase of production would be done in vain if there lacked a capable hand in creating the perfect cup of coffee. For this reason, our training focuses on 5 fundamentals that Italians call the 5 Ms: Blend (Miscela), Grinder (Macinadosatore), Coffee Machine (Macchina espresso), Creative Skills (Mano dell'operatore) and Maintenance (Manutenzione). This is followed by more specific training based on the client's needs. It is our responsibility during training to transmit our knowledge and capability so that both staff and clients acquire self-confidence and professionalism in their line of work.



Piccoli passi per grandi conquiste

Little steps for great achievements



La nostra avventura al di fuori dei confini nazionali è cominciata 35 anni fa, quando erano in pochi a credere nell'esportazione della cultura del caffè espresso nel mondo. Le nostre prime esperienze di esportazione hanno interessato paesi come l'Australia, il Canada e gli Stati Uniti. Nel corso degli anni abbiamo continuato in questa direzione e passo dopo passo abbiamo consolidato la nostra presenza all'estero in oltre 20 paesi.

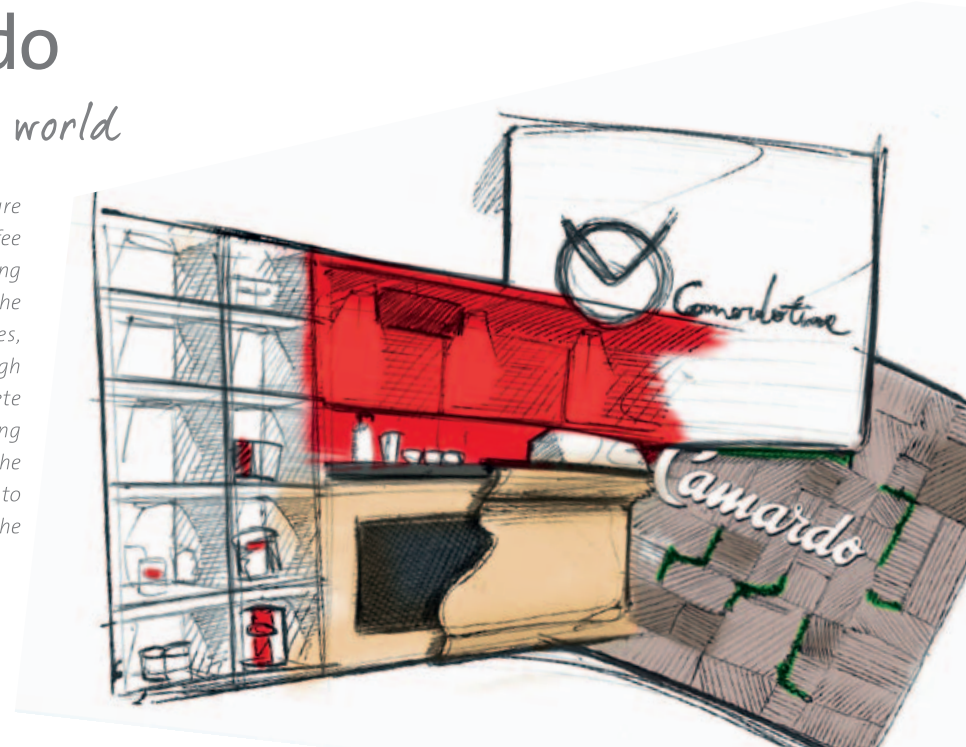
Our adventure abroad started 35 years ago, when not many people believed in the exportation of the Italian coffee culture. Our first experience in export was in Australia, Canada and the United States. In the following years we continued seeking markets abroad and step by step we have consolidated our presence in more than 20 countries.

Coffee shop Camardo. Un "chicco" d'Italia nel mondo

Camardo coffee-shop. An italian coffee bean in the world

Abbiamo contribuito a diffondere la cultura del caffè nel mondo attraverso l'apertura di numerose caffetterie con l'obiettivo di perseguire la nostra mission: "promuovere la cultura dell'espresso come un modo per godersi la vita". Nelle caffetterie Camardo, presenti in 4 paesi, ogni persona può gustare l'aroma di un prodotto unico in un'atmosfera di completo relax. Lo stile che ci contraddistingue nel mondo riguarda anche il personale presente nei nostri coffee shop, capace di interpretare i valori aziendali e di trasmetterli ai clienti. L'auspicio è di continuare ad aprire nuove caffetterie creando una "cultura dell'espresso Camardo", riconoscibile e definita, in grado di estendere ulteriormente i confini del nostro messaggio.

We have contributed to spread coffee culture throughout the world by opening several coffee shops based on our mission statement "promoting the espresso culture as a way of enjoying life." In the Camardo coffee shops, present in 4 countries, everyone can enjoy the aroma and taste of our high quality products in an atmosphere of complete relaxation. Our staff is capable of representing Camardo's unique style and transmitting the company's values to our clients. Our desire is to continue opening new coffee shops, spreading the unique and definitive Camardo coffee culture.



Sappiamo sempre come farci trovare...

You can always know where to find us...



Come raggiungerci da Roma How to reach us from Rome

- Aeroporto di Fiumicino o Ciampino / *Fiumicino or Ciampino airport*
- Autostrada A1, uscita San Vittore in direzione di Isernia e/o Campobasso. *Highway A1, exit San Vittore take direction Isernia - Campobasso*

Come raggiungerci da Napoli How to reach us from Naples

- Aeroporto di Capodichino / *Capodichino airport*
- Autostrada A1, uscita Caianello in direzione di Isernia e/o Campobasso. *Highway A1, exit Caianello take direction Isernia - Campobasso*

Come raggiungerci da Milano How to reach us from Milan

- Aeroporto di Linate o Malpensa / *Linate or Malpensa airport*
- Autostrada adriatica A14, uscita Termoli, direzione Campobasso. *Highway A14, exit Termoli take direction Campobasso*

Come raggiungerci da Pescara How to reach us from Pescara

- Aeroporto Internazionale d'Abruzzo
- Autostrada adriatica A14, uscita Termoli, direzione Campobasso. *Highway A14, exit Termoli take direction Campobasso*

Il nostro stabilimento produttivo è situato nella piccola e incontaminata regione Molise nella zona industriale del capoluogo Campobasso (Ripalimosani), collocata al centro dell'Italia a circa 250 Km da Roma, 150 Km da Napoli e 160 Km da Pescara.

Our manufacturing plant lies in the heart of central Italy, surrounded by the splendor of uncontaminated natural beauty of the Molise region. You will find us in the industrial area of its capital Campobasso (Ripalimosani), about 250 Kms from Rome, 150 Kms from Naples and 160 Kms from Pescara.



HO.RE.CA.

PROFESSIONAL
PREMIUM LINE



Hi-tech 3 Kg (latta/can) (grani/beans)

100% Arabica: le migliori origini di Arabica conferiscono a questa miscela i tipici sentori di fruttato e floreale. Ha un'acidità spiccata, ma ben bilanciata, piacevolmente persistente al palato e con un retrogusto leggermente speziato.

100% Arabica: premium quality Arabica coffee beans give the typical fruity and flowery aromas to this blend. It has a high, but well balanced acidity, pleasantly persistent on the palate and with a slightly spiced aftertaste.

Caraibico: finissime origini di Arabica donano a questo caffè preziose note floreali ed un gusto fruttato che ricorda anche il caramello e la mandorla. Apprezzabile per le sue particolari note, ha un buon corpo ed un gusto persistente. Al palato ricalda le positive percezioni olfattive e l'acidità, sia pur marcata, è ben bilanciata.

Caraibico: the finest origins of Arabica coffee beans give precious flowery notes to this blend, together with a fruity taste also reminding caramel and almond. It is appreciated for its characteristic tasting notes, for its full body and persistency. It recalls the positive olfactory perceptions on the palate and the acidity, even though it is marked, is well balanced.

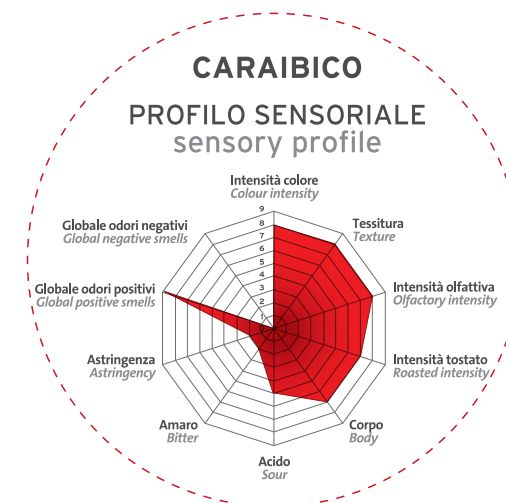
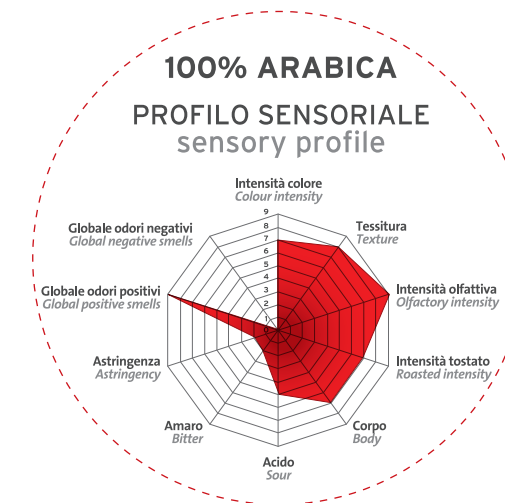
HO.RE.CA.

PROFESSIONAL
PREMIUM LINE

Hi-tech 3 Kg (latta/can) (grani/beans)

ABCDEF	GH	1234		
NOME/NAME	CODICE/CODE	EAN CODE	UPC CODE	
100% ARABICA	160	8003755001614	068510501615	
CARAIBICO	161	8003755001614	068510501615	

TIPOL.	CONFEZIONE	PESO NETTO (GR)	DIM. CRT LxPxA CM (M ³)	PZ/CRT
grani	latta (atmosfera mod.)	3000	47,5x24x33 (0,038 m ³)	2
beans	can (gas flushed)	3000	47,5x24x33 (0,038 m ³)	2



COMPOSIZIONE EURO PALLET (80 x 120 cm)			
CRT/FASCIA 7 (x 5 STRATI)	CRT/PLT 35	A. PLT (CM) 180	PESO TOT. PLT (KG)* 276,5
BOX/LAYER 7 (x 5 LAYERS)	BOX/PLT 35	H. PLT (CM) 180	TOT. WEIGHT PLT (KG)* 276,5

COMPOSIZIONE BLUE CHIP (100 x 120 cm)			
CRT/FASCIA 10 (x 6 STRATI)	CRT/PLT 60	A. PLT (CM) 212	PESO TOT. PLT (KG)* 474
BOX/LAYER 10 (x 6 LAYERS)	BOX/PLT 60	H. PLT (CM) 212	TOT. WEIGHT PLT (KG)* 474

* Il peso totale non comprende il peso del bancale che varia a seconda della tipologia: Pallet di plastica (80x120): 2 kg - Pallet di legno (80x120 cm): 10 Kg - Pallet di legno (100x120 cm): 20 kg
The total gross weight does not consider the weight of the single pallet, which changes according to the type of the pallet used: Plastic pallet (80x120): 2 kg - Wooden Pallet (80x120 cm): 10 Kg - Wooden Pallet (100x120 cm): 20 kg

HO.RE.CA.

PROFESSIONAL
PREMIUM LINE



Hi-tech 1 Kg (latta/can)

(grani/beans)

100% Arabica: le migliori origini di Arabica conferiscono a questa miscela i tipici sentori di fruttato e floreale. Ha un'acidità spiccata, ma ben bilanciata, piacevolmente persistente al palato e con un retrogusto leggermente speziato.

Caraibico: finissime origini di Arabica donano a questo caffè preziose note floreali ed un gusto fruttato che ricorda anche il caramello e la mandorla. Apprezzabile per le sue particolari note, ha un buon corpo ed un gusto persistente. Al palato ricalca le positive percezioni olfattive e l'acidità, sia pur marcata, è ben bilanciata.

Decaffeinato: caffè molto equilibrato di media corposità ed elegante dolcezza. Si connota per un sapore gradevole, intenso, aromatico e rotondo, con un retrogusto persistente e leggermente speziato con sentori di cacao.

100% Arabica: premium quality Arabica coffee beans give the typical fruity and flowery aromas to this blend. It has a high, but well balanced acidity, pleasantly persistent on the palate and with a slightly spiced aftertaste.

Caraibico: the finest origins of Arabica coffee beans give precious flowery notes to this blend, together with a fruity taste also reminding caramel and almond. It is appreciated for its characteristic tasting notes, for its full body and persistency. It recalls the positive olfactory perceptions on the palate and the acidity, even though it is marked, is well balanced.

Decaffeinato: a very well balanced blend with medium body and elegant sweetness. It has a pleasant, intensive, aromatic and round taste, with a persistent aftertaste, slightly spicy and with notes of cocoa.



HO.RE.CA.

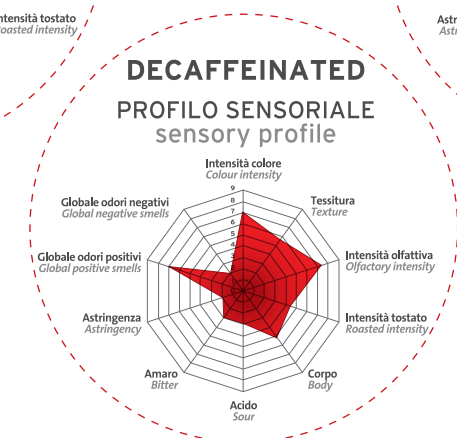
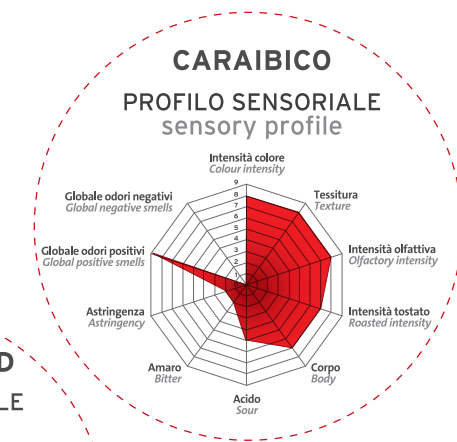
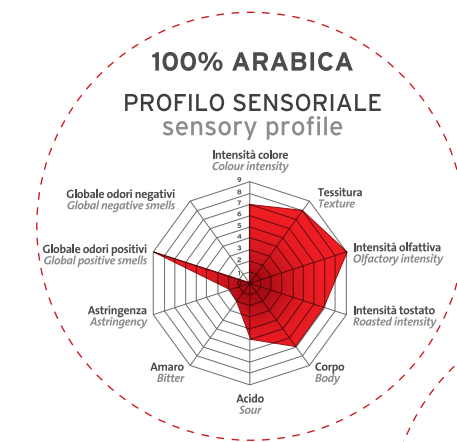
PROFESSIONAL
PREMIUM LINE

Hi-tech 1 Kg (latta/can)

(grani/beans)

ABCDEFGHIJ	1234		
NOME/NAME	CODICE/CODE	EAN CODE	UPC CODE
100% ARABICA	162	8003755001621	068510501622
CARAIBICO	166	8003755001669	068510501660
DECAFFEINATED	163	8003755001638	068510501639

TIPOL.	CONFEZIONE	PESO NETTO (GR)	DIM. CRT LxPxA CM (M ³)	PZ/CRT
grani	latta (atmosfera mod.)	1000	40x40x16,5 (0,026 m ³)	4
TYPE	PACKAGING	NET WEIGHT (GR)	DIM. CRT LxDxH CM (M ³)	PCS/BOX
beans	can (gas flushed)	1000	40x40x16,5 (0,026 m ³)	2



COMPOSIZIONE EURO PALLET (80 x 120 cm)

CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
6 (x 11 STRATI)	66	196,5	396
BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)*
6 (x 11 LAYERS)	66	196,5	396

COMPOSIZIONE BLUE CHIP (100 x 120 cm)

CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
6 (x 11 STRATI)	66	196,5	396
BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)*
6 (x 11 LAYERS)	66	196,5	396

* Il peso totale non comprende il peso del bancale che varia a seconda della tipologia: Pallet di plastica (80x120): 2 kg - Pallet di legno (80x120 cm): 10 Kg - Pallet di legno (100x120 cm): 20 kg
The total gross weight does not consider the weight of the single pallet, which changes according to the type of the pallet used: Plastic pallet (80x120): 2 kg - Wooden Pallet (80x120 cm): 10 Kg - Wooden Pallet (100x120 cm): 20 kg

RETAIL

PREMIUM LINE



Hi-tech 250 gr (latta/can)

100% Arabica: le migliori origini di Arabica conferiscono a questa miscela i tipici sentori di fruttato e floreale. Ha un'acidità spiccata, ma ben bilanciata, piacevolmente persistente al palato e con un retrogusto leggermente speziato.

Decaffeinato: Caffè molto equilibrato di media corposità ed elegante dolcezza. Si connota per un sapore gradevole, intenso, aromatico e rotondo, con un retrogusto persistente e leggermente speziato con sentori di cacao.

100% Arabica: premium quality Arabica coffee beans give the typical fruity and flowery aromas to this blend. It has a high, but well balanced acidity, pleasantly persistent on the palate and with a slightly spiced aftertaste.

Decaffeinato: a very well balanced blend with medium body and elegant sweetness. It has a pleasant, intensive, aromatic and round taste, with a persistent aftertaste, slightly spicy and with notes of cocoa.

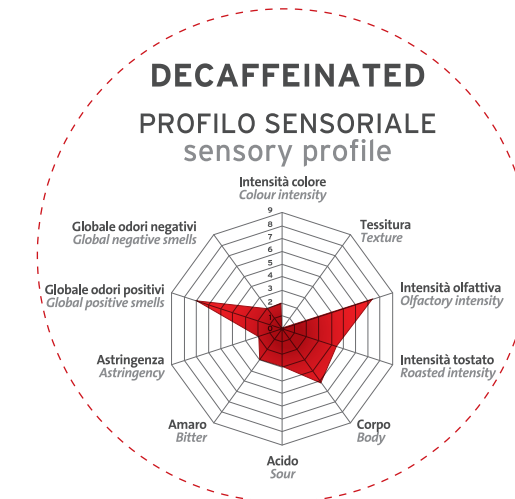
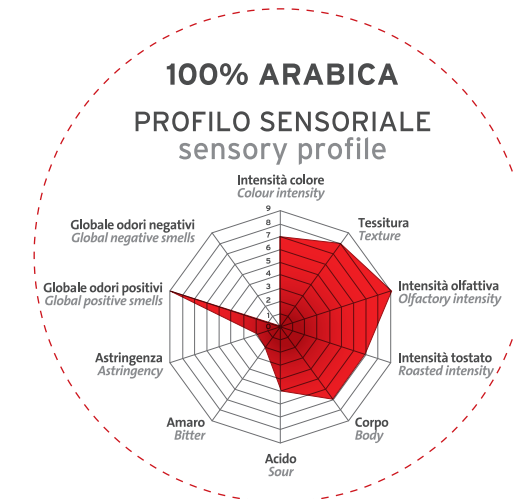
RETAIL

PREMIUM LINE

Hi-tech 250 gr (latta/can)

ABCDEF	GH	a-b-c	1234		
NOME/NAME	TIP./TYPE	CODICE/CODE	EAN CODE	UPC CODE	
100% ARABICA	espresso ground	157	8003755003625	068510503626	
100% ARABICA	beans	156	8003755001560	068510501561	
FILTRO	filter ground	155	8003755001553	068510501554	
MOKA	moka ground	158	8003755001577	068510501578	
DECAFFEINATED	ground	159	8003755003618	068510503619	

CONFEZIONE	PESO NETTO (GR)	DIM. CRT LxPxH CM (M ³)	PZ/CRT
latta (atmosfera mod.)	250	37x28,5x16 (0,017 m ³)	12
PACKAGING	NET WEIGHT (GR)	DIM. CRT LxDxH CM (M ³)	PCS/BOX
latta (gas flushed)	250	37x28,5x16 (0,017 m ³)	12



TOSTATURA/ROASTING



COMPOSIZIONE EURO PALLET (80 x 120 cm)

CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
9 (x 11 STRATI)	99	191	465
BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)*
9 (x 11 LAYERS)	99	191	465

COMPOSIZIONE BLUE CHIP (100 x 120 cm)

CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
10 (x 11 STRATI)	110	191	516
BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)*
10 (x 11 LAYERS)	110	191	516

* Il peso totale non comprende il peso del bancale che varia a seconda della tipologia: Pallet di plastica (80x120): 2 kg - Pallet di legno (80x120 cm): 10 Kg - Pallet di legno (100x120 cm): 20 kg

The total gross weight does not consider the weight of the single pallet, which changes according to the type of the pallet used: Plastic pallet (80x120): 2 kg - Wooden Pallet (80x120 cm): 10 Kg - Wooden Pallet (100x120 cm): 20 kg

HO.RE.CA.

PROFESSIONAL LINE



Mildlight 1 Kg (grani/beans)

Mildlight 100% Arabica: le migliori origini di Arabica conferiscono a questa miscela i tipici sentori di fruttato e floreale. Ha un'acidità spiccata, ma ben bilanciata, piacevolmente persistente al palato e con un retrogusto leggermente speziato.

Mildlight 100% Arabica: premium quality Arabica coffee beans give the typical fruity and flowery aromas to this blend. It has a high, but well balanced acidity, pleasantly persistent on the palate and with a slightly spiced aftertaste.

Mildlight: finissime origini di Arabica donano a questo caffè preziose note floreali ed un gusto fruttato che ricorda anche il caramello e la mandorla. Apprezzabile per le sue particolari note, ha un buon corpo ed un gusto persistente. Al palato ricalda le positive percezioni olfattive e l'acidità, sia pur marcata, è ben bilanciata.

Mildlight: the finest origins of Arabica coffee beans give precious flowery notes to this blend, together with a fruity taste also reminding caramel and almond. It is appreciated for its characteristic tasting notes, for its full body and persistency. It recalls the positive olfactory perceptions on the palate and the acidity, even though it is marked, is well balanced.

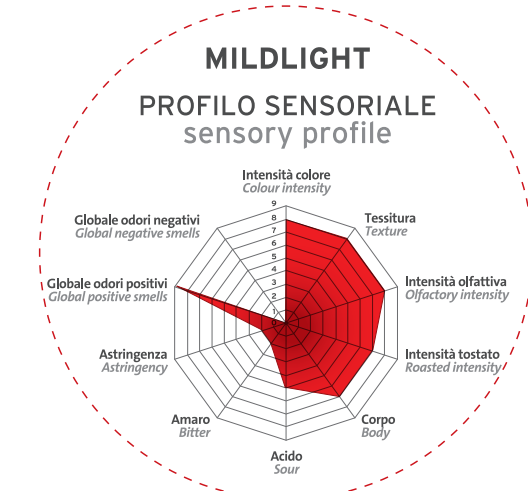
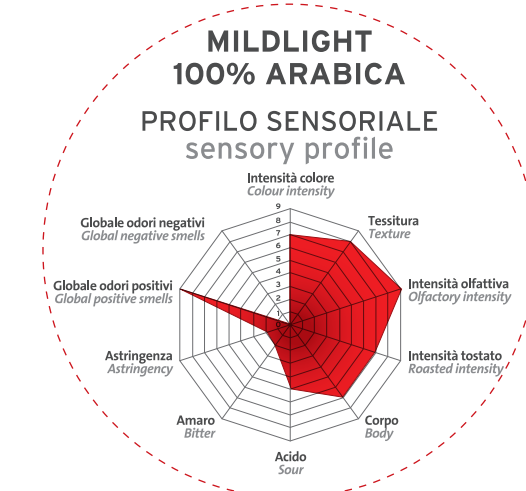
HO.RE.CA.

PROFESSIONAL LINE

Mildlight 1 Kg (grani/beans)

ABCDEF G H			
1234			
NOME/NAME		CODICE/CODE	
MILDLIGHT		128	
EAN CODE		UPC CODE	
8003755001287		068510501288	

TIPOL.	CONFEZIONE	PESO NETTO (GR)	DIM. CRT LxPxA CM (M ³)	PZ/CRT
grani	busta (atmosfera mod.)	1000	43,3x25x19 (0,021 m ³)	6
beans	bag (gas flushed)	1000	43,3x25x19 (0,021 m ³)	6



COMPOSIZIONE EURO PALLET (80 x 120 cm)

CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
7 (x 10 STRATI)	70	205	450
BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)*
7 (x 10 LAYERS)	70	205	450

COMPOSIZIONE BLUE CHIP (100 x 120 cm)

CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
10 (x 10 STRATI)	100	205	642
BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)*
10 (x 10 LAYERS)	100	205	642

* Il peso totale non comprende il peso del bancale che varia a seconda della tipologia: Pallet di plastica (80x120): 2 kg - Pallet di legno (80x120 cm): 10 Kg - Pallet di legno (100x120 cm): 20 kg
The total gross weight does not consider the weight of the single pallet, which changes according to the type of the pallet used: Plastic pallet (80x120): 2 kg - Wooden Pallet (80x120 cm): 10 Kg - Wooden Pallet (100x120 cm): 20 kg

HO.RE.CA.

PROFESSIONAL LINE



Imperial Bar 1 Kg (grani/beans)

Una miscela composta prevalentemente dai migliori caffè Arabica provenienti da India, centro e sud America. Bevanda molto profumata, nel contempo ben equilibrata al gusto, impreziosita da note speziate, con un'acidità bilanciata, un leggero retrogusto vinoso ed una crema vellutata e persistente. Una miscela realizzata per soddisfare il palato dell'intenditore che ama un espresso tradizionale e sa apprezzare il gusto delle Arabiche più pregiate.

A blend made with a high percentage of premium quality Arabica coffee beans, coming from India, Centre and South America. A very scented beverage, well balanced on taste, enhanced by spiced notes, with a good level of acidity, a slightly winy aftertaste and a persistent and velvety cream. A blend made to satisfy the palate of those who love a traditional espresso and yet appreciate the fine taste of the Arabica coffee blends.

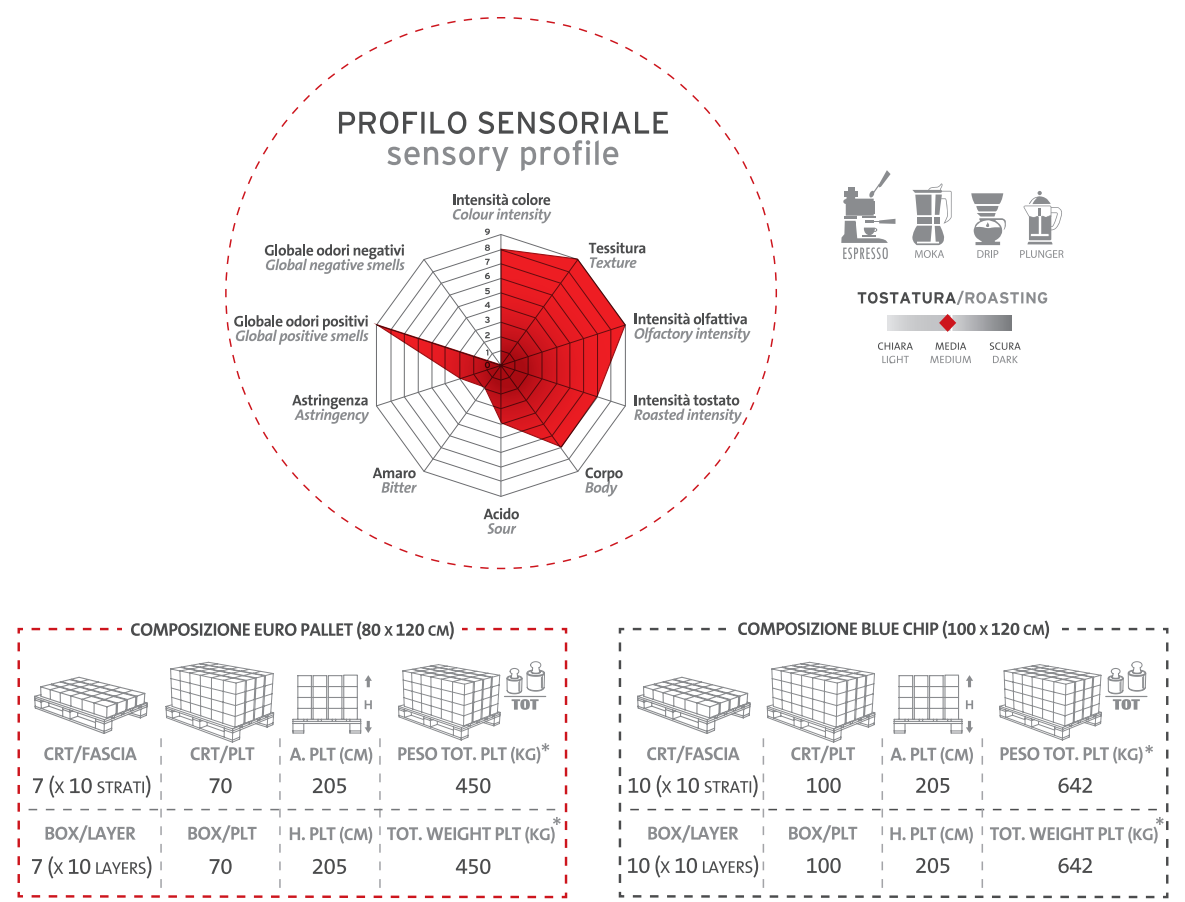
HO.RE.CA.

PROFESSIONAL LINE

Imperial Bar 1 Kg (grani/beans)

ABCDEF GH			
51234			
NOME/NAME		CODICE/CODE	
IMPERIAL BAR		125	
EAN CODE		UPC CODE	
8003755000259		068510500250	

TIPOL.	CONFEZIONE	PESO NETTO (GR)	DIM. CRT LxPxH CM (M ³)	PZ/CRT
grani	busta (atmosfera mod.)	1000	43,3x25x19 (0,021 m ³)	6
beans	bag (gas flushed)	1000	43,3x25x19 (0,021 m ³)	6



COMPOSIZIONE EURO PALLET (80 x 120 cm)

CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
7 (x 10 STRATI)	70	205	450
BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)*
7 (x 10 LAYERS)	70	205	450

COMPOSIZIONE BLUE CHIP (100 x 120 cm)

CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
10 (x 10 STRATI)	100	205	642
BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)*
10 (x 10 LAYERS)	100	205	642

* Il peso totale non comprende il peso del bancale che varia a seconda della tipologia: Pallet di plastica (80x120): 2 kg - Pallet di legno (80x120 cm): 10 Kg - Pallet di legno (100x120 cm): 20 kg
The total gross weight does not consider the weight of the single pallet, which changes according to the type of the pallet used: Plastic pallet (80x120): 2 kg - Wooden Pallet (80x120 cm): 10 Kg - Wooden Pallet (100x120 cm): 20 kg

HO.RE.CA.

PROFESSIONAL LINE



Miscela Bar 1 Kg (grani/beans)

Una miscela composta prevalentemente dai migliori caffè Arabica provenienti da India, centro e sud America ed una percentuale di Robusta, opportunamente selezionata, proveniente anch'essa dal sud America. Si tratta di un mix molto ben bilanciato, con una bassa acidità, ideale per l'espresso e per ogni specialità di caffè che richiede la miscelazione con latte. Ha un gusto dolce e quasi sciropposo con un retrogusto persistente di nocciola e cioccolato, una crema con una struttura compatta.

A blend made by premium quality Arabica coffee beans, coming from India, Centre and South America and with a percentage of selected Robusta coming mainly from South America. It is a very well balanced blend, with a low acidity, ideal for espresso as well as for any specialty coffee which requires blending with milk. It has a sweet, almost syrupy taste with a nutty and persistent aftertaste and a cream with a compact texture.

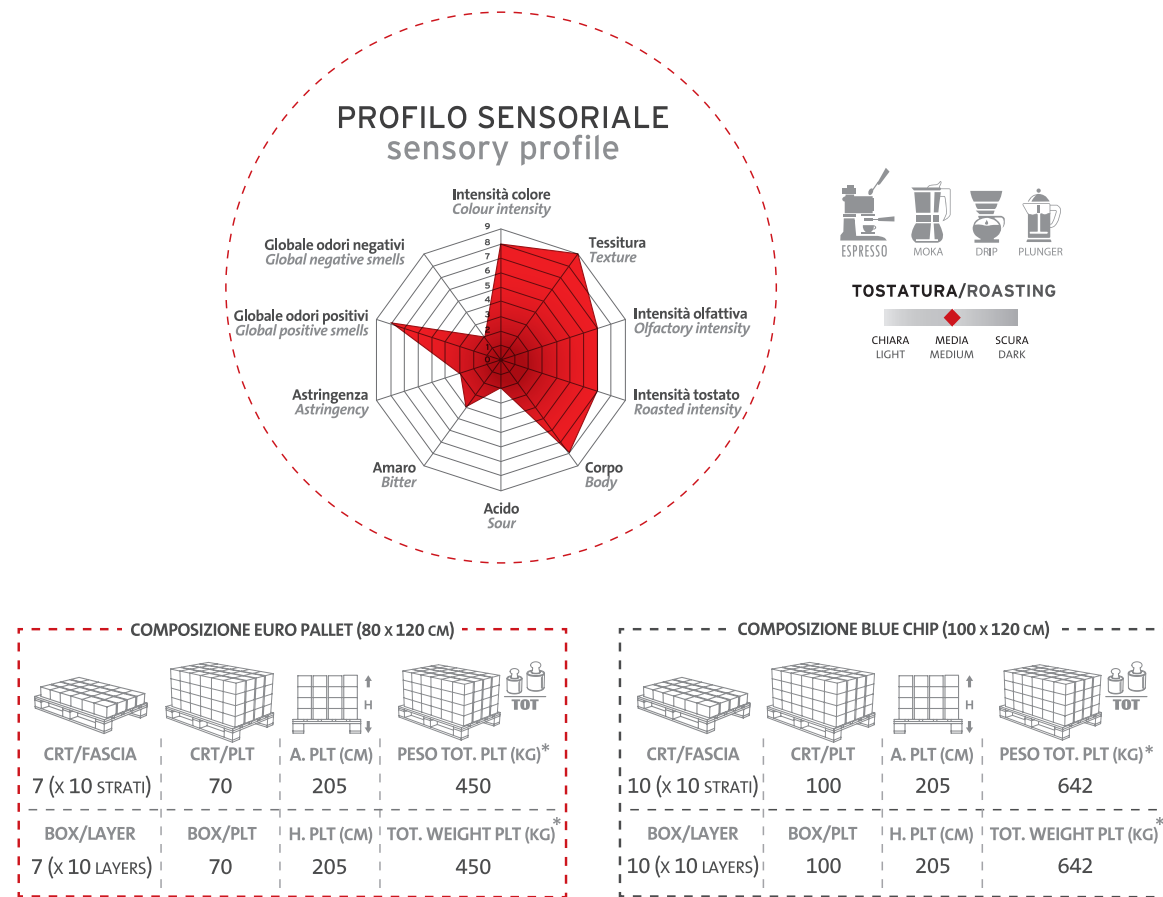
HO.RE.CA.

PROFESSIONAL LINE

Miscela Bar 1 Kg (grani/beans)

ABCDEFH	1234		
NOME/NAME	CODICE/CODE	EAN CODE	UPC CODE
MISCELA BAR	130	8003755002307	068510502308

TIPOL.	CONFEZIONE	PESO NETTO (GR)	DIM. CRT LxPxH CM (M ³)	PZ/CRT
grani	busta (atmosfera mod.)	1000	43,3x25x19 (0,021 m ³)	6
beans	bag (gas flushed)	1000	43,3x25x19 (0,021 m ³)	6



COMPOSIZIONE EURO PALLET (80 x 120 cm)

CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
7 (x 10 STRATI)	70	205	450
BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)*
7 (x 10 LAYERS)	70	205	450

COMPOSIZIONE BLUE CHIP (100 x 120 cm)

CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
10 (x 10 STRATI)	100	205	642
BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)*
10 (x 10 LAYERS)	100	205	642

* Il peso totale non comprende il peso del bancale che varia a seconda della tipologia: Pallet di plastica (80x120): 2 kg - Pallet di legno (80x120 cm): 10 Kg - Pallet di legno (100x120 cm): 20 kg
The total gross weight does not consider the weight of the single pallet, which changes according to the type of the pallet used: Plastic pallet (80x120): 2 kg - Wooden Pallet (80x120 cm): 10 Kg - Wooden Pallet (100x120 cm): 20 kg

RETAIL



Espresso Crema 1 Kg/500 gr (grani/beans)

Una miscela realizzata con ottime selezioni di Arabica e Robusta. Profumi fini e piacevoli, lievemente acidulo, nel contempo dolce e abboccato. Indicato per le prime ore del pomeriggio e la sera, risulta gradevole anche nell'estrazione come caffè lungo "americano".

A blend made by premium quality selected Arabica and Robusta coffee beans, with fine and pleasant scents, slightly acidulous, at the same time sweet and palatable. Indicated for the early afternoon and the evening, it's pleasant also like a long coffee "Americano".

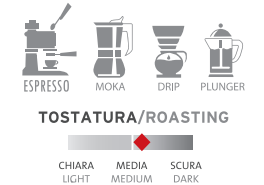
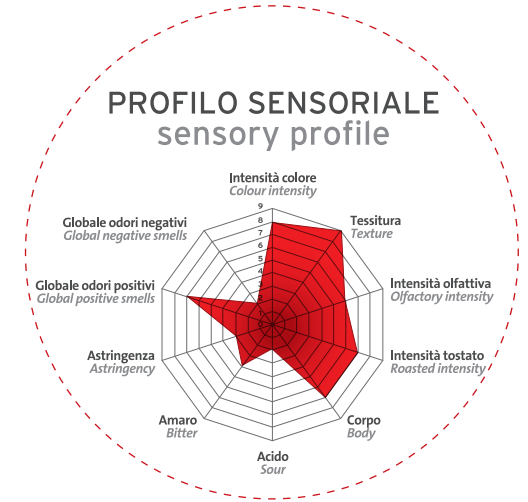
RETAIL

Espresso Crema 1 Kg/500 gr (grani/beans)

ABCDEF	G	H	1234	a-b-c	Icone	Icone	Icone	Icone	Icone	Icone	Icone	
NOME/NAME	COD./CODE	NET WEIGHT (GR)	TIP./TYPE	PACKAGING	DIM. CRT LxDxH CM (M³)	PCS/BOX	EAN CODE	UPC CODE				
ESPRESSO CREMA	235	500	beans	gas flushed bag	44,7x21,3x15,2 (0,014 m³)	8	8003755000358	068510500359				
ESPRESSO CREMA	237	1000	beans	gas flushed bag	43x25x19 (0,020 m³)	6	8003755000372	068510500373				

ESPRESSO CREMA 500 gr (grani/beans)	COMPOSIZIONE EURO PALLET (80 x 120 cm)				COMPOSIZIONE BLUE CHIP (100 x 120 cm)			
	CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*	CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
	7 (x 12 STRATI)	84	197	366	10 (x 12 STRATI)	120	197	523
	BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)*	BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)*
	7 (x 12 LAYERS)	84	197	366	10 (x 12 LAYERS)	120	197	523

ESPRESSO CREMA 1000 gr (grani/beans)	COMPOSIZIONE EURO PALLET (80 x 120 cm)				COMPOSIZIONE BLUE CHIP (100 x 120 cm)			
	CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*	CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
	7 (x 10 STRATI)	70	205	445	10 (x 10 STRATI)	100	205	636
	BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)*	BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)*
	7 (x 10 LAYERS)	70	205	445	10 (x 10 LAYERS)	100	205	636



* Il peso totale non comprende il peso del bancale che varia a seconda della tipologia: Pallet di plastica (80x120): 2 kg - Pallet di legno (80x120 cm): 10 Kg - Pallet di legno (100x120 cm): 20 kg
 The total gross weight does not consider the weight of the single pallet, which changes according to the type of the pallet used: Plastic pallet (80x120): 2 kg - Wooden Pallet (80x120 cm): 10 Kg - Wooden Pallet (100x120 cm): 20 kg

RETAIL

PREMIUM LINE

new



Le Selezioni 250 gr (busta/bag) (grani/beans)

Un percorso nel gusto che parte dalle nostre miscele tradizionali, tramandate dal fondatore Bartolomeo Camardo, e si conclude con una raffinata selezione di alcune preziose mono-origine.

Il perfetto connubio tra la qualità delle esclusive miscele italiane e la particolarità delle singole origini regala emozioni uniche ed esperienze sensoriali indimenticabili.

La nuova ed innovativa linea "Le Selezioni", creata in pratiche confezioni da 250 gr. in grani ed in atmosfera modificata, garantisce ai nostri estimatori il privilegio di assaporare comodamente a casa un caffè così come al bar.

A journey of flavor that ranges from our traditional blends, handed down by founder Bartolomeo Camardo, to fine selections of precious single-origin coffees.

The perfect variety of exclusive, quality Italian blends and unique, single-origin coffees will provide an unforgettable sensory experience.

The new and innovation line "Le Selezioni" is now being sold in practical 250 gr. bags of whole beans, packaged in a protected atmosphere. This guarantees our fans the privilege of enjoying our coffee at home, as well as at their local coffee shops.

RETAIL

PREMIUM LINE

Le Selezioni 250 gr (grani/beans)

ABCDEFGHIJ	a-b-c	61234		
NOME/NAME	TIP./TYPE	CODICE/CODE	EAN CODE	UPC CODE
EXTRA DOLCE	beans	340	8003755003403	068510503404
GRAN GOURMET	beans	341	8003755003410	068510503411
GRAN CREMA	beans	342	8003755003427	068510503428
ETIOPIA (100% ARABICA)	beans	344	8003755003441	068510503442
CARAIBICO	beans	345	8003755003458	068510503459

CONFEZIONE	PESO NETTO (GR)	DIM. CRT L x P x A CM (M ³)	PZ/CRT
busta (atmosfera mod.)	250	9 x 29,6 x 17 (0,0045 m ³)	5
PACKAGING	NET WEIGHT (GR)	DIM. CRT L x D x H CM (M ³)	PCS/BOX
bag (gas flushed)	250	9 x 29,6 x 17 (0,0045 m ³)	5



TOSTATURA/ROASTING



COMPOSIZIONE PALLET 80 x 120 cm (EURO PALLET)

CRT/STRATO	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
34 (X 10 STRATI)	340	185	489
BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)*
34 (X 10 LAYERS)	340	185	489

COMPOSIZIONE PALLET 100 x 120 cm

CRT/STRATO	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
40 (X 10 STRATI)	400	185	576
BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)*
40 (X 10 LAYERS)	400	185	576

*L'altezza è comprensiva della pedana. The height includes the pallet. Peso lordo del cartone: **1440 gr**. Gross weight of a case: **1440 gr**.

* Il peso totale non comprende il peso del bancale che varia a seconda della tipologia: Pallet di plastica (80 cm x 120 cm): **5,5 kg** - Pallet di legno (80 cm x 120 cm): **10 Kg** - Pallet di legno (100 cm x 120 cm): **20 kg**
The total gross weight does not consider the weight of the single pallet, which changes according to the type of the pallet used: Plastic pallet (80 cm x 120 cm): **5,5 kg** - Wooden Pallet (80 cm x 120 cm): **10 Kg** - Wooden Pallet (100 cm x 120 cm): **20 kg**

RETAIL



Espresso Crema 250 gr (macinato moka/moka ground)

Un caffè dai profumi fini e piacevoli, lievemente acidulo, nel contempo dolce e abboccato. Indicato per le prime ore del pomeriggio e la sera, risulta gradevole anche come caffè lungo "americano".

A blend with fine and pleasant scents, slightly acidulous, at the same time sweet and palatable. Indicated for the early afternoon and the evening, it's pleasant also like a long "Americano" coffee.

Decaffeinato: caffè molto equilibrato di media corposità ed elegante dolcezza. Si connota per un sapore gradevole, intenso, aromatico e rotondo, con un retrogusto persistente e leggermente speziato con sentori di cacao.

Decaffeinated: a very well balanced blend with medium body and elegant sweetness. It has a pleasant, intensive, aromatic and round taste, with a persistent aftertaste, slightly spicy and with notes of cocoa.

RETAIL

Espresso Crema 250 gr

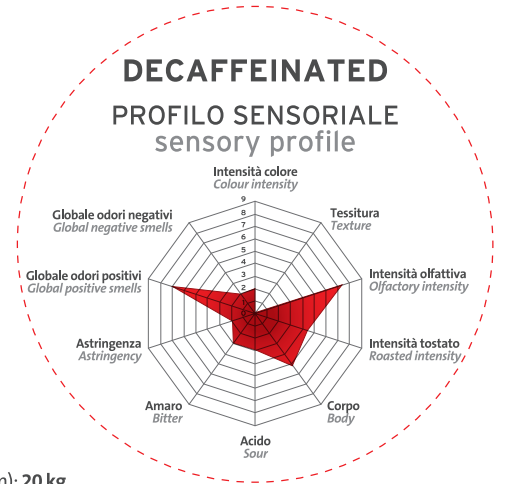
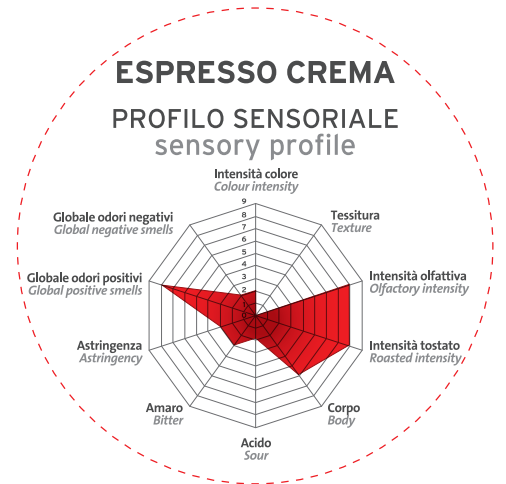
(macinato moka/moka ground :: sottovuoto/vacuum bag - latta/vacuum can)

ABCDEFGHIJ	1234		a-b-c					
NOME/NAME	COD./CODE	NET WEIGHT (GR)	TIP./TYPE	PACKAGING	DIM. CRT LxDxH CM (M ³)	PCS/BOX	EAN CODE	UPC CODE
ESPRESSO CREMA (sottovuoto/vacuum bag)	240	250	moka ground	vacuum bag	41,5x19x15 (0,012 m ³)	20	8003755000402	068510502407
ESPRESSO CREMA (latta/vacuum can)	244	250	moka ground	vacuum can	41x31x13 (0,017 m ³)	12	8003755000440	068510500441
DECAFFEINATED (latta/vacuum can)	260	250	moka ground	vacuum can	41x31x13 (0,017 m ³)	12	8003755002604	068510500502

ESPRESSO CREMA (sottovuoto/vacuum bag)	COMPOSIZIONE EURO PALLET (80 x 120 cm)				COMPOSIZIONE BLUE CHIP (100 x 120 cm)			
	CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*	CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
10 (x 12 STRATI)	120	195	648	13 (x 12 STRATI)	156	195	843	
BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)	BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)	
10 (x 12 LAYERS)	120	195	648	13 (x 12 LAYERS)	156	195	843	

ESPRESSO CREMA (barattolo/vacuum can)	COMPOSIZIONE EURO PALLET (80 x 120 cm)				COMPOSIZIONE BLUE CHIP (100 x 120 cm)			
	CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*	CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
8 (x 14 STRATI)	112	197	504	10 (x 14 STRATI)	140	196	630	
BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)	BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)	
8 (x 14 LAYERS)	112	197	504	10 (x 14 LAYERS)	140	196	630	

* Il peso totale non comprende il peso del bancale che varia a seconda della tipologia: Pallet di plastica (80x120): 2 kg - Pallet di legno (80x120 cm): 10 Kg - Pallet di legno (100x120 cm): 20 kg
The total gross weight does not consider the weight of the single pallet, which changes according to the type of the pallet used: Plastic pallet (80x120): 2 kg - Wooden Pallet (80x120 cm): 10 Kg - Wooden Pallet (100x120 cm): 20 kg



RETAIL



Espresso Oro 250 gr (macinato moka/moka ground)

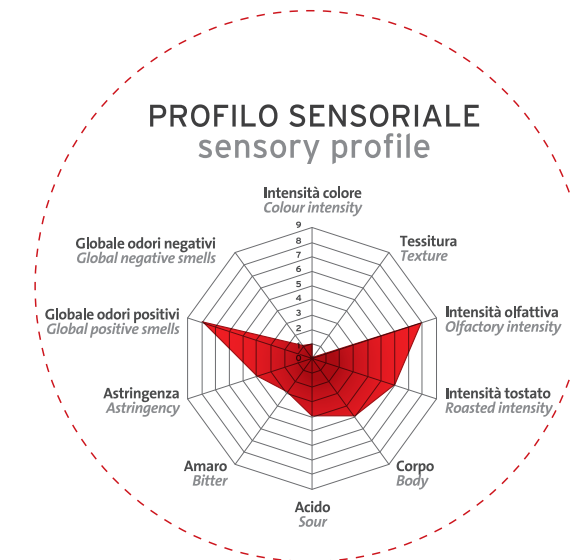
Adatto ad ogni momento della giornata, è il buon caffè dal tipico gusto italiano, caratterizzato da un retrogusto speziato di cacao con un vago sentore di prugna secca. Denota una buona persistenza aromatica ed un'elegante dolcezza.

Suitable for every moment of the day, it is the classic taste of Italian coffee with a spicy aftertaste of cocoa and a vague scent of dried plum. It reveals a good aromatic persistency and an elegant sweetness.

RETAIL

Espresso Oro 250 gr (macinato/ground)

ABCDEF GH				61234		
NOME/NAME	CODICE/CODE	EAN CODE	UPC CODE			
ESPRESSO ORO	242	8003755000426	068510502421			



TIPOL.	CONFEZIONE	PESO NETTO (GR)	DIM. CRT LxPxA CM (M ³)	PZ/CRT
macinato moka	busta (sottovuoto)	250	41,5x19x15 (0,012 m ³)	20
moka ground	bag (vacuum bag)	250	41,5x19x15 (0,012 m ³)	20

COMPOSIZIONE EURO PALLET (80 x 120 cm)

CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
10 (x 12 STRATI)	120	195	648
BOX/LAYER	BOX/PLT <td>H. PLT (CM) <td>TOT. WEIGHT PLT (KG)*</td> </td>	H. PLT (CM) <td>TOT. WEIGHT PLT (KG)*</td>	TOT. WEIGHT PLT (KG)*
10 (x 12 LAYERS)	120	195	648

COMPOSIZIONE BLUE CHIP (100 x 120 cm)

CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
13 (x 12 STRATI)	156	195	843
BOX/LAYER	BOX/PLT <td>H. PLT (CM) <td>TOT. WEIGHT PLT (KG)*</td> </td>	H. PLT (CM) <td>TOT. WEIGHT PLT (KG)*</td>	TOT. WEIGHT PLT (KG)*
13 (x 12 LAYERS)	156	195	843

* Il peso totale non comprende il peso del bancale che varia a seconda della tipologia: Pallet di plastica (80x120): **2 kg** - Pallet di legno (80x120 cm): **10 Kg** - Pallet di legno (100x120 cm): **20 kg**
 The total gross weight does not consider the weight of the single pallet, which changes according to the type of the pallet used: Plastic pallet (80x120): **2 kg** - Wooden Pallet (80x120 cm): **10 Kg** - Wooden Pallet (100x120 cm): **20 kg**

RETAIL

RETAIL



Espresso Ricco Aroma Intenso 250 gr (macinato moka/moka ground)

Espresso Ricco: un caffè deciso ed avvolgente, particolarmente corposo e ricco, con una bassa acidità. Equilibrato mix di caffè Arabica e Robusta con sentori di cioccolato e nocciola.

Espresso Ricco: a definite and deceiving, particularly full-bodied and rich blend, with a low acidity. A well balanced mix of Arabica and Robusta coffee beans with chocolate and hazelnut notes.

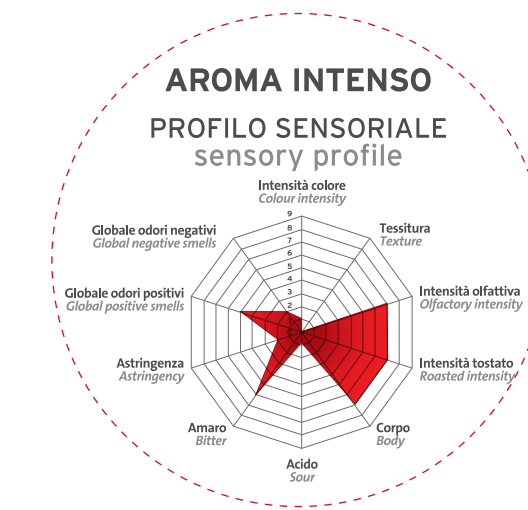
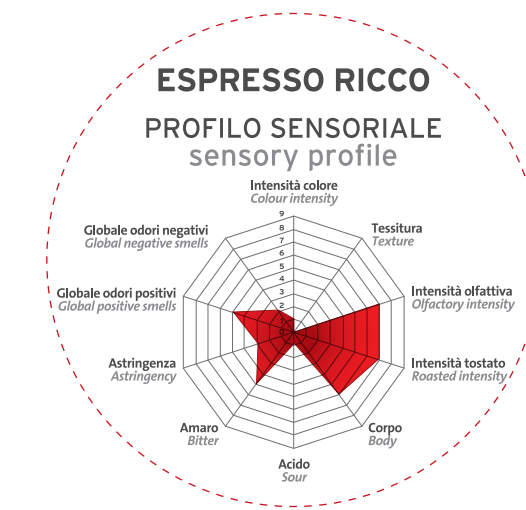
Aroma Intenso: un caffè corposo e dal caratteristico aroma intenso e deciso, con una tostatura media ed un retrogusto di cioccolato fondente. Indicato per una colazione ricca ed equilibrata.

Aroma Intenso: a full-bodied coffee with a characteristic intense and definite aroma, with a medium roast and dark chocolate aftertaste. Suitable for a rich and balanced breakfast.

Espresso Ricco/Aroma Intenso 250 gr (macinato moka/moka ground)

ABCEFGH	1234		
NOME/NAME	CODICE/CODE	EAN CODE	UPC CODE
ESPRESSO RICCO	238	8003755000389	068510502384
AROMA INTENSO	258	8003755002581	068510502582

TIPOL	CONFEZIONE	PESO NETTO (GR)	DIM. CRT LxPxX CM (M ³)	PZ/CRT
macinato moka	busta (sottovuoto)	250	41,5x19x15 (0,012 m ³)	20
moka ground	bag (vacuum bag)	250	41,5x19x15 (0,012 m ³)	20



COMPOSIZIONE EURO PALLET (80 x 120 cm)			
CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
10 (x 12 STRATI)	120	195	648
BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)*
10 (x 12 LAYERS)	120	195	648

COMPOSIZIONE BLUE CHIP (100 x 120 cm)			
CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
13 (x 12 STRATI)	156	195	843
BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)*
13 (x 12 LAYERS)	156	195	843

* Il peso totale non comprende il peso del bancale che varia a seconda della tipologia: Pallet di plastica (80x120): 2 kg - Pallet di legno (80x120 cm): 10 Kg - Pallet di legno (100x120 cm): 20 kg
The total gross weight does not consider the weight of the single pallet, which changes according to the type of the pallet used: Plastic pallet (80x120): 2 kg - Wooden Pallet (80x120 cm): 10 Kg - Wooden Pallet (100x120 cm): 20 kg

VENDING



Capsule e cialde Coffee capsules and pods








Il nostro consolidato sistema a cialde ed il nuovo ed l'innovativo sistema a capsule brevettate Camardo rispondono ai più elevati standard qualitativi e si completano con un'elegante linea di macchine espresso per la famiglia e per i più esigenti professionisti.



Our consolidated coffee pods system and the new, innovative Camardo patented coffee capsules system meet the highest quality standards. We also offer a stylish line of espresso machines for the family and the most demanding professionals.

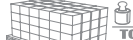



VENDING

Capsule e cialde/Coffee capsules and pods

ABCDEFGH	 1234	 a-b-c						
NOME/NAME	COD./CODE	NET WEIGHT (GR)	TIP./TYPE	PACKAGING	DIM. CRT LxDxH CM (M ³)	PCS/BOX	EAN CODE	UPC CODE
ESPRESSISSIMO ESPRESSISSIMO DEC.	147 145	6,9	pod	bag	31x25,5x15 (0,012 m ³)	150	N/A	N/A
CAPSULE CAFFÈ COFFEE CAPSULES	N/A	6,9	pod	bag	29,5x26,5x17 (0,013 m ³)	100	N/A	N/A
CAPSULE INFUSI INFUSION CAPSULES	N/A	N/A	pod	bag	25,9x18,5x14,3 (0,007 m ³)	50	N/A	N/A

CIALDE/PODS	COMPOSIZIONE EURO PALLET (80 x 120 cm)				CIALDE/PODS	COMPOSIZIONE BLUE CHIP (100 x 120 cm)			
	CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*		CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
9 (x 12 STRATI)	108	195	194		14 (x 12 STRATI)	168	195	301	
BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)*		BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)*	
9 (x 12 LAYERS)	108	195	194		14 (x 12 LAYERS)	168	195	301	

CAPSULE CAFFÈ COFFEE CAPSULES	COMPOSIZIONE EURO PALLET (80 x 120 cm)				CAPSULE INFUSI INFUSION CAPSULES	COMPOSIZIONE EURO PALLET (80 x 120 cm)			
	CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*		CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
12 (x 12 STRATI)	144	204	240		18 (x 13 STRATI)	234	205	N/A	
BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)*		BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)*	
12 (x 12 LAYERS)	144	204	240		18 (x 13 LAYERS)	234	205	N/A	

* Il peso totale non comprende il peso del bancale che varia a seconda della tipologia: Pallet di plastica (80x120): 2 kg - Pallet di legno (80x120 cm): 10 Kg - Pallet di legno (100x120 cm): 20 kg
 The total gross weight does not consider the weight of the single pallet, which changes according to the type of the pallet used: Plastic pallet (80x120): 2 kg - Wooden Pallet (80x120 cm): 10 Kg - Wooden Pallet (100x120 cm): 20 kg

GIFT



Confezioni Regalo/gift pack








Un prezioso e raffinato regalo, abbinato ad una delle nostre migliori miscele, confezionato con cura in un'elegante scatola litografata.

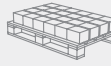



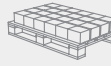
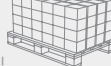



A precious and stylish present, together with one of our best blends, well packed in an elegant lithographed box.



GIFT

Confezioni regalo/gift pack

ABCDEFGH	 1234						
NOME/NAME	COD./CODE	NET WEIGHT (GR)	PACKAGING	DIM. CRT LxDxH CM (M ³)	PCS/BOX	EAN CODE	UPC CODE
MOKA + LATTA 250 GR	N/A	N/A	scatola	44,5x29x21 (0,027 m ³)	4	N/A	N/A
TAZZINA + LATTA 250 GR	N/A	N/A	box	44,5x29x21 (0,027 m ³)	4	N/A	N/A

	COMPOSIZIONE EURO PALLET (80 x 120 cm)				COMPOSIZIONE BLUE CHIP (100 x 120 cm)				
									
	CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*	CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*	CRT/FASCIA
	BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)*	BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)*	BOX/LAYER
MOKA + LATTA 250 GR	N/A	152	183	N/A	N/A	152	183	N/A	N/A
TAZZINA + LATTA 250 GR	N/A	152	183	N/A	N/A	152	183	N/A	N/A

* Il peso totale non comprende il peso del bancale che varia a seconda della tipologia: Pallet di plastica (80x120): 2 kg - Pallet di legno (80x120 cm): 10 Kg - Pallet di legno (100x120 cm): 20 kg
 The total gross weight does not consider the weight of the single pallet, which changes according to the type of the pallet used: Plastic pallet (80x120): 2 kg - Wooden Pallet (80x120 cm): 10 Kg - Wooden Pallet (100x120 cm): 20 kg

caffè
Camardo®



CAMARDO S.p.A.

C.da Pesco Farese, 74

86025 Ripalimosani (CB) - ITALY

T. +39 0874 61717 - F. +39 0874 60175

info@camardo.it - export@camardo.it

www.camardo.it