



Caffè
Gualtieri
dal 1950

Vi presentiamo

Caffè Gualtieri è stato fondato da Gustavo Gualtieri a Modena nel 1950.

Da allora ha scritto una storia fatta di cura e attenzione ai processi produttivi artigianali, mantenendo costante e inconfondibile il proprio gusto.

Nel 2011 è entrato a far parte della famiglia Mokador, che garantisce un'attenta selezione della materia prima e un rigoroso mantenimento degli standard di qualità e gusto. Le migliori varietà di caffè vengono tostate separatamente, per esaltarne al meglio le caratteristiche organolettiche, e miscelate sapientemente.

Le miscele di Caffè Gualtieri sono progettate per chi ha un gusto elegante ed è amante della tradizione. Top Line Arabica e Top Line Black, sono proposte in latta e si rivolgono a chi predilige un aroma più rotondo ed equilibrato. Entrambe hanno ottenuto la qualificazione per l'Espresso Italiano Certificato rilasciata da IEI. Espresso Bar, Bar Extra e Bar Speciale sono confezionate in pack e sono ideali per chi ricerca un caffè robusto e dal gusto deciso.

Caffè Gualtieri sa distinguersi con stile anche attraverso l'immagine e il merchandising

**E DARE A OGNI LOCALE GLI STRUMENTI GIUSTI
PER UN SUCCESSO ASSICURATO.**



Caffè Gualtieri dal 1950

LE MISCELE GUALTIERI SONO PREPARATE CON CURA, PER OTTENERE LA MIGLIORE RESA NELLE MACCHINE PROFESSIONALI DA BAR. LE QUALITÀ DI ARABICA E ROBUSTA VENGONO TORREFATTE SINGOLARMENTE, IN MODO DA ESALTARNE AL MEGLIO LE PROPRIETÀ AROMATICHE E LE SFUMATURE DI GUSTO DI OGNI VARIETÀ. INOLTRE, IL CONFEZIONAMENTO IN BARATTOLI SPECIALI DI LATTA È LA GARANZIA IDEALE PER LA CONSERVAZIONE PERFETTA DELLA FRESCHEZZA DEL PRODOTTO, IN QUANTO EVITA OGNI CONTATTO CON L'ATMOSFERA E LA LUCE ESTERNA. QUANDO L'ELEGANZA SI SPOSA CON LA PRATICITÀ.

I PACK



MISCELA ESPRESSO BAR PACCO 1KG

ORIGINE

La miscela si ottiene da una selezione delle migliori robuste e arabiche.

TORREFAZIONE

La torrefazione è separata affinché si mantenga l'equilibrio tra le varie tipologie di caffè, garantendo qualità e costanza al prodotto.

IN TAZZA

Si presenta con una crema di color nocciola scuro. È caratterizzato da corpo deciso con sentori di cioccolato fondente, frutta secca e pan tostato.



GUALTIERI DECAFFEINATO PACCO 1KG

ORIGINE

Miscela delle migliori varietà di caffè selezionate con rigorosi controlli. È composta dalle più pregiate varietà di Arabica e Robusta, decaffeinata con metodo tradizionale, che lascia inalterati gli aromi del caffè, garantendo l'assenza totale di sostanze estranee al caffè naturale e un tenore di caffeina al di sotto dello 0,1%.

IN TAZZA

- tessitura a trama fitta e regolare
- crema di colore nocciola
- gusto leggero e aromatico
- corpo amabilmente rotondo
- aroma profumato e intenso.

LE LATTE



TOP LINE RED SELECTION LATTA 3KG

MISCELA
QUALIFICATA
DALL'ISTITUTO
ESPRESSO ITALIANO



ORIGINE. Nasce dalle migliori arabiche selezionate del centro e sud America; naturali e lavate, alcune delle quali classificate come gourmet.

TORREFAZIONE. La torrefazione è lenta per poter ottenere una crema omogenea di color nocciola scuro, con un'ottima permanenza e compattezza. Il corpo è morbido e vellutato.

NOTE AROMATICHE. Un mix armonico di sensazioni fruttate fra mandorla, vaniglia e una delicata nota di cioccolato.



TOP LINE BLACK SELECTION LATTA 3KG

MISCELA
QUALIFICATA
DALL'ISTITUTO
ESPRESSO ITALIANO



ORIGINE. La miscela è ottenuta con le migliori arabiche selezionate del centro e sud America e dalla robusta proveniente dai continenti africano e indiano.

TORREFAZIONE. La torrefazione è separata; leggera per gli arabica e più elevata per i robusta, per consentire agli aromi di mantenere le proprie caratteristiche. Il corpo è di color castano intenso e con lievi striature chiare.

NOTE AROMATICHE. Elevata sciroposità data dalla specie arabica, con sensazioni di frutta fresca e matura.



MISCELA BAR SPECIALE PACCO 1KG

ORIGINE
Miscela di arabiche provenienti dalle regioni del centro e sud America con robuste di origini asiatiche ed africane.

TORREFAZIONE
La torrefazione è separata affinché si mantenga l'equilibrio tra le varie tipologie di caffè, garantendo qualità e costanza al prodotto.

IN TAZZA
Si presenta con una crema di color nocciola intenso. È caratterizzato da corpo deciso e sentori di cacao, frutta fresca, frutta secca e pan tostato.



MISCELA BAR EXTRA PACCO 1KG

ORIGINE
Miscela di arabiche provenienti dalle regioni del centro e sud America con pregiate robuste di origine indiane e africane.

TORREFAZIONE
La torrefazione è separata affinché si mantenga l'equilibrio tra le varie tipologie di caffè, garantendo qualità e costanza al prodotto.

IN TAZZA
La crema è compatta, persistente con classico color nocciola. Si distingue per il suo gusto rotondo ed equilibrato, in cui persistono aromi floreali e fruttati.

IL MERCHANDISING

È MOLTO IMPORTANTE PRESENTARSI AL MEGLIO PER ATTRARRE NUOVI CLIENTI.

CAFFÈ GUALTIERI FORNISCE IL MATERIALE IDEALE PER COMUNICARE L'ALTA QUALITÀ DEI SUOI PRODOTTI E SOSTENERE AL MEGLIO L'IMMAGINE E LA PROFESSIONALITÀ DI OGNI LOCALE PER AVERE SUCCESSO.



TAZZINA CAFFÈ



TAZZA CAPPUCCINO



PORTA ZUCCHERO



BICCHIERINO



RENDIRESTO



INSEGNA



PORTA SALVIETTE



VASSOIO



NOME DEL LOCALE

VETROFANIA



GREMBIULE



OROLOGIO

MOKADOR SRL

Via Prov Granarolo n. 139 48018 FAENZA (RA)

T. 0546 22422 F. 0546 646975

info@caffegualtieri.it - www.caffegualtieri.it