

**PACCO DA 1000G IN GRANO
1000G COFFEE BEANS PACK**

Sacco da kilo Dolce, confezione da 1000g in grano, con il nuovo pack.

Dolce 1000g coffee beans with new package.

Cod. 3010 - Code 3010



**CAMPANA
HOPPER**

Campana da macinino, personalizzata a marchio; è questo un punto di grandissima visibilità.

Rechargeable hopper for grinder with logo. It offers great visibility.

Cod. 2004 - Code 2004



**PANNELLO DECORATIVO
DECORATIVE PANEL**

Pannello decorativo per l'interno del locale, completa la linea grafica coordinata. Misure: 70 x 100 cm

Indoor panel. It completes the graphic line. Dimensions: 70 x 100 cm

Cod. PN2027 - Code PN2027

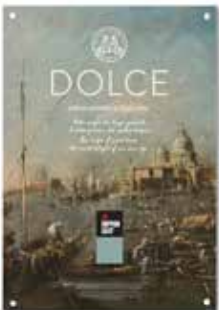


**TARGA DA ESTERNO
EXTERNAL SIGN**

Anticipa la scelta qualitativa della caffetteria e diventa un elemento distintivo. Misure: 30 x 40 cm

It provides an overview of the coffee blend selected by the Bartender also from outside the outlet. Dimensions: 30 x 40 cm

Cod. DB1005 - Code DB1005



**LATTINE
TINS**

Lattina da 250g macinato. Lattina da 250g grano.

Tin of 250g ground coffee. Tin of 250g coffee beans.

**Cod. 3656 - Code 3656
Cod. 3657 - Code 3657**



**TAZZINE
CUPS**

Tazzina istituzionale. Tazzone istituzionale.

Institutional coffee cup. Institutional cappuccino cup.

**Cod. 4705 - Tazzina/Coffee Cup
Cod. 4706 - Tazzone/Cappuccino Cup**



Goppion Austria

Gastrotechnik HABITZL
www.gastrotechnik.at
0699 - 11 085 085

Goppion Caffè S.p.A.
Via Terraglio, 48. 31022 Preganziol (TV) Italia
Tel. +39 0422 490921 Fax +39 0422 490905

www.goppioncaffe.it



DOLCE

GRAN MISCELA ITALIANA



LA MISCELA DOLCE

Questa miscela è la prima prodotta dalla nostra Azienda, fin dall'inizio della nostra attività di torrefattori nel 1948.

Da allora ha sempre portato il nome di Gran Miscela Dolce, ma le esperienze più recenti soprattutto all'estero, ci hanno indicato come chi la apprezza la ricorda semplicemente con il nome 'DOLCE'. Con questo incarto, a partire dal 2016, il suo nome sarà questo e servirà a dare maggiore enfasi e giustezza a quella che è la sua caratteristica più distinta: la dolcezza.

La dolcezza è una caratteristica dei caffè Arabica fini e pregiati, viene percepita nell'assaggio soprattutto attraverso la punta della nostra lingua ed è un'interpretazione dello sviluppo aromatico che non sfocia, mai, nell'amaro.

Il caffè che compongono questa miscela, del tipo Arabica nella misura del 90%, vengono dall'Etiopia, Brasile, Guatemala, Honduras; mentre il rimanente 10%, del tipo Robusta, lo abbiamo scelto a Flores, nell'arcipelago delle Isole Sonda, immerse tra l'Oceano Indiano e l'Oceano Pacifico, dove cresce anche uno dei migliori caffè Robusta del Mondo. Il suo nome evoca la contaminazione con i fiori bellissimi che crescono in quelle terre. Il risultato finale è un gusto intenso, vellutato mentre il corpo risulta pieno.

La lieve acidità è equilibrata e regala alla tazza un bilanciamento perfetto. Lascia posto ad un retro-gusto gradevole con sentori di cacao e di frutta, la cui permanenza si prolunga con note di cioccolato al latte e con la fragranza del pane tostato.

THE BLEND

This blend was the first ever to be produced by our company, and has been going strong since we founded our coffee roasting business in 1948. It has always had the name Gran Miscela Dolce, but recently our experiences, especially abroad, have shown that those who appreciate it simply remember it as 'DOLCE', i.e. sweet.

From 2016, with this packaging, this has become its name, to emphasise and better define its most distinguishing feature: sweetness.

Sweetness is a characteristic of exclusive and superior Arabica coffees, it is perceived in tasting, especially on the tip of the tongue, and is an interpretation of aromatic development that never results in bitterness.

The coffees that make up this blend, 90% of which are Arabica, come from Ethiopia, Brazil, Guatemala, and Honduras; while the remaining 10% is Robusta, selected in Flores in the Sunda Islands, an archipelago that lies between the Indian and the Pacific Oceans. The very best Robusta coffee in the world is grown there.

Its name brings to mind contamination with the exquisite flowers that grow in those lands. The final result is an intense taste, velvety, with a full body. The slight acidity is balanced and thus offers the cup of coffee perfect balance.

It gives way to a pleasant aftertaste with hints of cocoa and fruit, the persistence of which lengthens with notes of milk chocolate and with the fragrance of toasted bread.



GOPPION CAFFÈ IN COLLABORAZIONE CON GALLERIA GIORGIO FRANCHETTI ALLA CA' D'ORO

È alla ricchezza delle arti di questa città, al suo antico legame con il caffè, a quanto è avvenuto in essa e al pensiero illuminato e innovativo di quei secoli, che dedichiamo questo progetto.

Per stretta vicinanza alla 'città magnifica', abbiamo avviato una convenzione con la Galleria Giorgio Franchetti alla Ca' D'Oro di Venezia, che oggi conserva anche questi dipinti di Francesco Guardi, e con il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali, con cui sarà una collaborazione reciproca.

Grazie a questo noi potremo utilizzare questi magnifici ritratti della città.

Ci piace pensare che il nostro caffè vada nel Mondo raccontando un pezzo di storia importante e che noi si possa fare qualcosa perché questa continui, per sempre, ad essere raccontata con splendore.

L'Espresso, invenzione italiana, è uno tra i più diffusi metodi di estrazione della bevanda e probabilmente il più famoso. Intorno ad esso si è sviluppata cultura e il caffè a sua volta si è sviluppato grazie alla cultura; questi fenomeni si sono fusi, insieme, in una cosa sola.

Nell'odierna tradizione culturale italiana il "Caffè in Espresso" è sinonimo d'Italia e l'Italia è la patria del caffè.



GOPPION CAFFÈ PARTENERSHIP WITH CA' FARSETTI CA' D'ORO GALLERY

It is to the richness of the art of this city, to its age old bond with coffee, to all that has taken place here and the innovative and enlightened thinking of those centuries, that we dedicate this project.

Due to our close proximity to the 'magnificent city', we have established an agreement with the Giorgio Franchetti Gallery at the Ca' D'Oro in Venice, which still houses paintings by Francesco Guardi, and with the Ministry of Cultural Heritage and Activities, with which there will be mutual cooperation.

Thanks to this we are able to use these outstanding paintings of the city.

We like to think that our coffee travels the world to narrate about an important piece of history and that we can play a role so that it continues being told in all its splendour.

The Espresso, an Italian invention, is one of the most popular - and probably most famous - methods of extracting the beverage.

A culture has developed around it, and in turn coffee has developed thanks to this culture; these phenomena have merged to become one. In today's Italian culture the "Espresso Coffee" is synonymous with Italy and Italy is the homeland of coffee.



Francesco Guardi (1712 - 1793) *Veduta della piazzetta verso S. Giorgio*. Venezia, Galleria Giorgio Franchetti, alla Ca' d'Oro.



Francesco Guardi (1712 - 1793) *Vista del molo*. Venezia, Galleria Giorgio Franchetti, alla Ca' d'Oro.

