



# DOLCE

## GRAN MISCELA ITALIANA

*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.*

I 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 retrogusto gradevole con sentori di cacao e di frutta amara la cui permanenza si prolunga con note di cioccolato al latte e con la fragranza del pane tostato.

*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.*

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 bitter fruit, the persistence of which lengthens with notes of milk chocolate and with the fragrance of toasted bread.

*Diese Mischung ist die erste Mischung unserer Rösterei und wird von uns seit der Gründung unseres Unternehmens im Jahr 1948 hergestellt. Seit damals trägt die Mischung den Namen "Gran Miscela Dolce", aber die Erfahrungen, die wir in letzter Zeit vor allem im Ausland gemacht haben, zeigen, dass unsere Kunden die Mischung ganz einfach als "DOLCE" kennen und schätzen.*

*Ab 2016 und mit dieser Verpackung ist das deshalb der Name der Mischung, auch um ihre herausragende Eigenschaft zu unterstreichen: die Milde.*

Der Arabica-Kaffee, der mit einem Anteil von 90% in der Mischung vertreten ist, kommt aus Äthiopien, Brasilien, Guatemala und Honduras. Der Robusta-Kaffee, der die restlichen 10% der Mischung ausmacht, kommt dagegen von der Insel Flores, die zu den Sundainseln gehört, die zwischen dem Indischen Ozean und dem Pazifischen Ozean liegen und auf denen einer der besten Robusta-Kaffees der Welt wächst. Der Name der Insel inspiriert sich an den wunderschönen Blumen, die dort wachsen.

Das Ergebnis ist ein Kaffee mit intensivem, samtigem Aroma und vollem Körper. Die leichte Säure ist ausgewogen und verleiht dem Kaffee einen perfekt abgerundeten Geschmack. Im Abgang weist der Kaffee eine angenehme Note Kakao und bitterer Früchte auf, um dann mit einer Nuance Milkschokolade und einer leicht röstigen Note auszuklingen.

1000g grano | 1000g coffee bean | 1000g Kaffeebohnen



# DOLCE

GRAN MISCELA  
ITALIANA

Goppion - Austria  
Gastrotechnik HABITZL  
[www.gastrotechnik.at](http://www.gastrotechnik.at)  
0699 - 11 085 085



November | November 2016

LAVORIAMO SOLO I CAFFÈ PIÙ BUONI DEL MONDO PER CHI CI SCEGLIE OGNI GIORNO. [WWW.GOPPIONCAFFE.IT](http://WWW.GOPPIONCAFFE.IT)

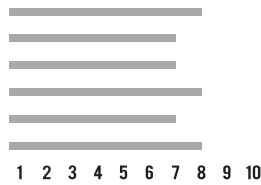


# DOLCE

## GRAN MISCELA ITALIANA



**Caratteristiche in assaggio**  
Characteristics of taste  
Geschmackseigenschaften



Crema | Cream | Crema  
Corpo | Body | Körper  
Aroma | Aroma | Aroma  
Dolcezza | Mild | Mild  
Cioccolato | Chocolate | Schokogeschmack  
Permanenza | Persistence | Nachgeschmack

**Garanzie di produzione**  
Production guarantees  
Produktionsgarantien



Preassaggio  
Pre-tasting  
Vorkostprobe



Tostatura separata  
Separate roasting  
Separate Röstung



Tostatura lenta  
Slow roasting  
Langsame Röstung

**Preparazione del prodotto**  
Product preparation  
Produktzubereitung



Moka: non pressare  
Moka: do not press  
Moka: nicht drücken



Filtro: non pressare  
Filter: do not press  
Filter: nicht drücken

Codice Code Kode	Prodotto Product Produkt	Confezione Packet Verpackung	Peso Weight Gewicht	Tipologia Type Sorte	Termo/CT Thermo/CT		Cartone Cardboard		Europallet Europallet	Europallet L. Europallet G.	Codice Ean Ean Code
					Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	
3010	DOLCE	Sacchetto poliacoppiato Multi-film bag Verbundbeutel	1000g	Grano Coffee bean Kaffeebohnen	6	6,36	12	12,72	6x12x5=360	381,60	8009360020118

