

NASO & GOLA

SPECIALITÀ ALIMENTARI



▶ Permettete di spedere una parola sulla cialda, a torto vista come la sorella minore del caffè. Noi pensiamo che sia il modo migliore per offrire un caffè sempre fragrante e che permette dosaggi sicuri e puliti. La nostra selezione soddisfa inoltre anche coloro che amano caffè particolari e prelibati.

Allow us to say a word about pods, it has a distorted view as the younger sister to coffee. We think that it is the better option, to be able to offer coffee that is always fragrant and allows for a simple method so that doses are precise and clean. Our selection of pods will satisfy even those who understand and adore specialty coffee. Absolutely fabulous!



CAFFÉ E BEVANDE IN CIALDE
coffee and beverages in pods

CAFFÉ E BEVANDE IN CIALDE • coffee and beverages in pods

CAFFÉ E BEVANDE IN CIALDE

coffee and beverages in pods

L'espresso preparato con la nostra miscela ha un gusto delicato e dolce, un aroma inconfondibile con un profumo che ricorda il pane appena tostato. Per ottenere queste miscele vengono utilizzate partite diverse di caffè, ciascuna caratterizzata da un proprio codice organolettico unico e irripetibile. Per ottenere quindi il miglior risultato selezioniamo le più pregiate partite di caffè arabica degustandone un campione. Componiamo poi la miscela con grande passione. Equilibrando il gusto e l'aroma di ciascuna, tarando la composizione della miscela ogni volta che arriva una partita nuova. Questo metodo è il più laborioso ma può essere definito "a risultato costante" perché permette di avere sempre la stessa qualità. Inoltre la tostatura avviene a fuoco lento per evitare sbalzi di temperatura e consentire al chicco di sviluppare le sostanze migliori. Questo sistema è molto più costoso di quelli a tostatura moderna che hanno tempi assai più brevi, ma oltre a dare risultati migliori in termini di qualità, il caffè è più salutare. Gli oli ed i grassi contenuti nel caffè infatti, non raggiungono temperature elevatissime e sono più digeribili.

Espresso that is prepared with our blend has a delicate and sweet flavor, an unmistakable aroma with a perfume that is reminiscent of freshly toasted bread. To obtain these blends, they start with different varieties of coffee, each characterized by their own organoleptic code that is unique and unmatched. Therefore to achieve the best results we choose the most prestigious lots of Arabica beans tasting a sampling along the way. Only then are our blends created with great passion. Balancing the flavor and the aroma of each blend, collaborating to create the composition of the blend each time a new lot of beans arrives. This method is the most laborious one but can be defined as the most "consistent result" because it allows us to maintain the same quality every time. In addition to roasting, it also passes through a low fire to avoid drastic changes in temperature and to allow the beans to fully develop their essence. This system is a lot more expensive than modern techniques of roasting coffee beans that have a shorter curing time, but other than achieving a better result in terms of quality, the coffee is healthier. In fact, the oils and the fat contents in the coffee do not reach high temperatures therefore making it more easily digestible.

► CAFFÉ 100% ARABICA

100% arabic coffee

Miscela di caffè arabica. Probabilmente nessuna arabica bevuta singolarmente può dare gli stessi risultati. Corpo medio, gusto dolce, aroma molto gradevole che a volte può ricordare il pane appena sfornato. Appena macinato il profumo è inebriante.

A blend of Arabica coffee. It is likely that no Arabica consumed singularly can maintain the same results. Medium-bodied, lush and complex in taste, an engaging aroma that is reminiscent of freshly toasted bread. Freshly ground the perfume is intoxicating.



► MISCELA ITALIANA

italian blend



Per chi ama il caffè espresso al meglio delle sue caratteristiche. È una miscela di eccellenti caffè arabica con una piccola aggiunta di invidiabili qualità di robusta. Dal gusto dolce e dal corpo generoso e morbido, crema mediamente densa, aroma eccellente.

For espresso lovers who enjoy espresso for all of its characteristics. It is a blend of excellent arabica coffee with a small addition of an enviable quality robusta coffee. It has a caramelly crisp flavor with a generous and delicate body, a velvety crema, and excellent aroma, delicate and crisp.



► CAFFÈ D' ORZO

barley coffee

Dal mondo biologico una cialda per gli amanti del caffè d'orzo. Delicato e allo stesso tempo intenso.

The most nutritious and prime quality organic barley espresso. For those wanting an espresso-like beverage without losing any health benefits, barley espresso is rich in carbohydrates and mineral proteins. An excellent beverage with a delicate yet intense flavor and aroma.



► BEVANDE

teas and infusions

Dal tè verde al tè di Ceylon, dalla tè ai frutti di bosco alla camomilla tante selezioni in cialda per allietare le ore del lavoro e dell'ozio.

Green tea to the tea of Ceylon, wild berry tea to chamomile, we offer a selection of tea in pods for your enjoyment whether it be at work or a moment of relaxation.





CAFFÉ E BEVANDE IN CIALDE

coffee and beverages in pods

codice code	descrizione description	peso weight	pezzi/ct pieces case	dimensioni/ct cm dimensions case cm	cartoni/plt cases/pallet
332	CAFFÉ IN CIALDA 100% ARABICA COFFEE 100% ARABIC IN POD	1,05 kg (2.31 lbs)	150	30x26x23	108
333	CAFFÉ IN CIALDA MISCELA COFFEE IN POD BLEND	1,05 kg (2.31 lbs)	150	30x26x23	108
335	CAFFÉ IN CIALDA LUCAFFE' DECAFFEINATO DECAFFEINATED COFFEE IN POD	1,05 kg (2.31 lbs)	150	30x26x23	108
339	ORZO IN CIALDA BARLEY IN POD	1,20 kg (2.65 lbs)	200	30x26x23	108
336	THE VERDE IN CIALDA GREEN TEA IN POD	800 g (1.76 lbs)	200	30x26x23	108
338	THE AI FRUTTI DI BOSCO IN CIALDA WOOD FRUITS TEA IN POD	800 g (1.76 lbs)	200	30x26x23	108
508	CAMOMILLA IN CIALDA CAMOMILE TEA IN POD	600 g (1.32 lbs)	200	30x26x23	108
340	DISPENCER DA 20 CIALDE 100% ARABICA DISPENCER 20 PODS 100% ARABIC	140 g (4.93 oz)	28	78x23x42	25
341	DISPENCER DA 20 CIALDE MISCELA DISPENCER 20 PODS BLEND	140 g (4.93 oz)	28	78x23x42	25
342	DISPENCER DA 20 CIALDE DECAFFEINATO DISPENCER 20 PODS DECAFFEINATED	140 g (4.93 oz)	28	78x23x42	25
431	KIT CUCCHIAINI - ZUCCHERO - BICCHIERINI KIT - SUGAR - SHOVEL - GLASS		150	30x20x13,5	448

Alcuni prodotti non sono disponibili per il mercato Usa e Canada
Some products aren't available for the USA and Canadian markets

www.layout.it

MACCHINE CAFFÈ PER CIALDE

pod machines

Disponiamo di un'ampia scelta di macchine per caffè in cialda per la casa per l'ufficio per la piccola comunità e per il bar. Macchine studiate appositamente per le nostre cialde in grado quindi di fornire risultati pregiati.

We have a wide variety of pod machines for the home, office, food service, or bars. These machines are made especially for our pods to generate the best results.



Versione 01/05 - Tutti i diritti riservati vietata la riproduzione

► **Naso&Gola S r l - Uninominale**
Località La Villa 35/A - 43053 Compiano - Parma
uffici/office:
Tel. +39 (0)521 776970 - Fax +39 (0)521 706836
magazzino/warehouse:
Tel. +39 (0)525 811208 - Fax +39 (0)525 306091

► www.nasoegola.com - info@nasogola.com

► **Naso&Gola USA LLC**
329 South Mayfair Avenue #524
Daly City, CA 94015-1404
Phone: 650.756.6826

► us.nasoegola.com