

NASO & GOLA

SPECIALITÀ ALIMENTARI



► Un buon caffè? Facile a dirsi e difficile a farsi. La materia prima, Arabica o Robusta, la miscela, la tostatura, la macchina, sono tutti elementi che se correttamente usati posso farvi fare veramente un buon caffè!

A good coffee? Easy to say, difficult to make. The use of raw materials, arabica or robusta, the blend, the roasting, the machine, are all elements that if properly put together can make a fantastic cup of coffee!



CAFFÈ E BEVANDE • coffee and beverages

CAFFÈ E BEVANDE
coffee and beverages



➤ CAFFÈ IN GRANI - ESPRESSO BAR - MEUCCI

coffee beans - espresso bar - Meucci

In confezione in grani da 1 kg, selezione top o in selezione speciale. La praticità del bar e la raffinatezza di un caffè tostato a basse temperatura e controllato prima e dopo la lavorazione.

In containers of 1 kg, available in top selection or a special selection, the custom of a bar and the refinement of coffee roasted at a low temperature and monitored before and after this process.



➤ SELEZIONE TOP MEUCCI

top selection Meucci

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.



➤ SELEZIONE SPECIALE MEUCCI

special selection Meucci



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.

► CAFFÉ 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 desiring 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.



► CAFFÉ MEUCCI IN GRANI SELEZIONE IN BUSTA

Meucci coffee beans- selection of blend in 250 g bag



CAFFÉ MEUCCI IN GRANI SELEZIONE IN BUSTA, 250 g

Selezione Chocolat. Delicata di lieve acidità che si dissolve in un sapore fine equilibrato dolce di profumo intenso, per palati che apprezzano un caffè aromatico e rotondo con retrogusto pregnante, lieve, con sentori di cioccolato e nocciola ed effluvi fruttati, con bassa percentuale di caffeina, per intenditori. Creata con i più pregiati caffè brasiliani, del Centro America, della Tanzania e dell'India.

I Cru-Guatemala. Aroma dolce, intenso, pieno con note fruttate, corpo fine ed elegante, gusto aromatico, di acidità piacevole di buone intensità e con un retrogusto leggermente acidulo. Persistente a lungo.

I Cru-Colombia. Intenso tipicamente floreale, corpo fine ed aromatico, gusto piacevole dato da un'acidità non eccessiva, con lievi note agrumate presenti nell'aroma fragrante. Persistente a lungo.

Selezione Top. Miscela di caffè proveniente dal sud America, dall'Asia ed una piccola per-

centuale del centro dell'Africa. Gusto dolce, aroma molo gradevole che a volte può ricordare il pane appena sfornato o appena macinato, dal profumo inebriante.

MEUCCI COFFEE BEANS - SELECTION OF BLEND IN 250 g BAG

Chocolat Selection. Delicate of light acidity that dissolves in a sweet balanced fine taste of intense scent, for palates that appreciate an aromatic and round coffee with a pregnant aftertaste, light, with a smell of chocolate and hazelnut and fruity scents, with a low percentage of caffeine, for connoisseurs. Created with the best coffee of Brazil, Central America, Tanzania and India.

The Cru-Guatemala. Sweet, intense aroma, round with fruity notes, fine and elegant body, aromatic taste of pleasant acidity of good intensity and with a slightly acidulous aftertaste. Persistent for a long time.

The Cru-Colombia. Intense typically floral, fine and aromatic body, pleasant taste given by a not excessive acidity, with light citric notes in its fragrant aroma. Persistent for a long time.

Top Selection. Mix of coffee coming from the South America, Asia and, in small percentage, from the Central Africa. Sweet taste, very pleasant aroma that, sometimes, can remind the bread just taken out of the oven or the just ground coffee, with a heady scent.

► 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.



► ACCESSORI - MEUCCI

accessories - Meucci

Per chi vuole portare nella propria caffetteria il marchio del caffè Meucci, proponiamo un'elegante linea di accessori.

For who wants to have in his caffetteria the caffè Meucci brand we can offer an elegant accessories line.



► MACCHINE PER CAFFÈ ESPRESSO

espresso bar machines

Il nostro servizio non si ferma al caffè ma per chi vuole una macchina tradizionale per caffè espresso a richiesta possiamo offrire soluzioni adeguate per tutte le esigenze.

Our service doesn't end with coffee, but for those who want a traditional espresso coffee machine by request we are able to offer solutions for various requirements.



SUGGERIMENTI PER LA PREPARAZIONE

hints for preparing espresso coffee

Con un buon caffè, una macchina espresso e un macinadosatore perfettamente efficienti, l'operatore ottiene un ottimo caffè espresso, se in fase di preparazione della bevanda ha l'accortezza di adottare alcuni piccoli accorgimenti:

- La dose di caffè macinato (7 g) prelevata dal dosatore deve essere ben livellata e pressata nel filtro affinché il pannello di caffè macinato opponga ovunque un'adeguata resistenza alla pressione dell'acqua e dia il massimo rendimento. Qualora lo spessore del pannello di caffè macinato non fosse uniforme, l'acqua tenderebbe a passare là dove lo spessore è minore e il rendimento del caffè risulterebbe mediocre.
- Il tempo medio di erogazione di un caffè espresso normale è di circa 25 secondi; in tali condizioni ideali la crema è molto compatta, stabile e di colore nocciola. Il caffè che scende nella tazzina più velocemente risulta avere una crema più chiara ed essere più scialbo e acquoso; in questo caso l'operatore deve esercitare una pressione maggiore sul pannello di caffè macinato o provvedere a macinare più finemente il caffè. Se al contrario il caffè scende troppo lentamente, la crema appare molto scura e il sapore è aspro con tendenza al bruciato; in tal caso è necessario macinare più grosso il caffè.
- Nel prelevare il caffè macinato dal dosatore la leva dello stesso deve fare interamente il suo percorso di andata e ritorno al fine di ottenere dosi costanti.
- Prima di agganciare il portafiltro al gruppo di erogazione è assolutamente necessario pulire il bordo del filtro per non favorire la formazione di incrostazioni di residui di caffè sulle guarnizioni e far erogare al gruppo un pò di acqua che libera la doccetta da residui di caffè.
- Impiegare sempre tazzine la cui temperatura sia vicina a quella della bevanda, escludendo quindi le tazzine fredde.
- Evitare di macinare grandi quantità di caffè e, soprattutto, esaurire tutta la scorta di caffè macinato prima della chiusura serale del locale; se si utilizza un macinadosatore automatico, occorre disinserire l'automatismo di macinatura prima della chiusura e riattivarlo il mattino successivo, disponendo in tal modo di caffè macinato fresco.
- Affinché la macchina espresso sia più efficiente e meno soggetta a dispendiose revisioni è preferibile tenerla sempre accesa, giorno e notte; la si spegnerà solo in occasione di soste prolungate di lavoro.

An operator who has good coffee, and a perfectly efficient espresso machine and grinder-doser, will obtain an excellent espresso coffee, if he or she has the wisdom to follow a few small hints in the preparation-phase:

- *The dose of ground coffee (7 g) taken from the doser must be properly levelled and pressed into the filter so that the layer of ground coffee puts up an adequate resistance to the pressure of the water and gives the maximum yield. If the thickness of the ground coffee layer is not uniform, the water will tend to go through the points where the coffee is less thick and the resulting coffee-yield will be poor.*
- *The average time for delivery of a normal espresso coffee (30/35 cm³ of drink) is around 25 seconds; in these ideal conditions the foam is very compact, stable and light brown in colour. Coffee that comes down into the cup more quickly will have a lighter-coloured foam and will be paler and more watery; in this case, the operator must put greater pressure on the level of ground coffee or provide for the coffee to be ground more finely. If, on the other hand, the coffee comes down slowly, the foam will appear very dark and the flavour will be bitter with a tendency to taste burnt; in this case, the coffee should be ground more coarsely.*
- *When drawing the coffee from the doser, the lever must complete its full up and down stroke, so that constant doses are obtained.*
- *Before attaching the filter holder to the delivery unit, it is absolutely essential to clean the edge of the filter, in order not to allow deposits of coffee-residue to form on the seals and have the unit deliver a little water to free the spout from coffee residues.*
- *Always use cups with a similar temperature to the drink; therefore avoid using cold cups.*
- *Avoid grinding large quantities of coffee and, above all, use up the whole stock of ground coffee before closing the premises in the evening; if you use an automatic grinder-doser, the automatic grinding mechanism should be disconnected before closing and reactivated again the following morning, so that freshly ground coffee is always available.*
- *In order for the espresso machine to be more efficient and less subject to costly overhauls, it is preferable to keep it always switched on, day and night, and to switch it off only when work is stopped for a long time.*



CAFFÈ E BEVANDE

coffee and beverages

codice code	descrizione description	peso weight	pezzi/ct pieces case	dimensioni/ct cm dimensions case cm	cartoni/plt cases/pallet
332	CAFFÈ IN CIALDA SELEZIONE TOP COFFEE IN POD TOP SELECTION	1,05 kg (2.31 lbs)	150	30x26x23	108
333	CAFFÈ IN CIALDA SELEZIONE SPECIALE COFFEE IN POD SPECIAL SELECTION	1,05 kg (2.31 lbs)	150	30x26x23	108
335	CAFFÈ IN CIALDA DECAFFEINATO DECAFFEINATED IN POD COFFEE	1,05 kg (2.31 lbs)	150	30x26x23	108
598	COSTADORO MOKA MACINATO CAFFÈ 100% ARABICA COSTADORO MOKA - TIN (GROUND) - ARABIC COFFEE 100%	250 g (8.82 lbs)	12	32,5x21x25	96
599	COSTADORO ESPRESSO MACINATO - CAFFÈ 100% ARABICA COSTADORO ESPRESSO - TIN (GROUND) - ARABIC COFFEE 100%	250 g (8.82 lbs)	12	32,5x21x25	96
600	COSTADORO CAFFÈ DECAFFEINATO MACINATO COSTADORO COFFEE DEC - TIN (GROUND)	250 g (8.82 lbs)	12	32,5x21x25	96
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 18 CIALDE SELEZIONE TOP MEUCCI DISPENCER 18 PODS TOP SELECTION MEUCCI	126 g (4.45 oz)	12	34x45x21	56
341	DISPENCER DA 18 CIALDE SELEZIONE SPECIALE MEUCCI DISPENCER 18 PODS SPECIAL SELECTION MEUCCI	126 g (4.45 oz)	12	34x45x21	56
342	DISPENCER DA 18 CIALDE DECAFFEINATO MEUCCI DISPENCER 18 PODS DECAFFEINATED MEUCCI	126 g (4.45 oz)	12	34x45x21	56
855	MEUCCI IN GRANI - SELEZIONE TOP MEUCCI (Bean) - TOP SELECTION	1 kg (2.2 lbs)	12	40x30x24	64
856	MEUCCI IN GRANI SELEZIONE SPECIALE MEUCCI (Bean) - SPECIAL SELECTION	1 kg (2.2 lbs)	12	40x30x24	64
2002	MEUCCI IN GRANI - SELEZIONE CHOCOLAT, IN BUSTA MEUCCI COFFEE BAG (Bean) CHOCOLAT	250 g (8.82 lbs)	12		64
2003	MEUCCI IN GRANI - GUATEMALA CRU, IN BUSTA MEUCCI COFFEE BAG (Bean) GUATEMALA CRU	250 g (8.82 lbs)	12		64
2004	MEUCCI IN GRANI - COLOMBIA CRU, IN BUSTA MEUCCI COFFEE BAG (Bean) COLOMBIA CRU	250 g (8.82 lbs)	12		64
2005	MEUCCI IN GRANI - SELEZIONE TOP, IN BUSTA MEUCCI COFFEE BAG (Bean) - TOP SELECTION	250 g (8.82 lbs)	12		64
431	KIT CUCCHIAINI - ZUCCHERO - BICCHIERINI KIT SUGAR - SHOVEL - GLASS		150	30x20x13,5	448

► 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.nasogola.com - info@nasogola.com