

Caffè
MORENO
IL VERO ESPRESSO NAPOLETANO



Moreno. Il gusto della tradizione.

Caffè Moreno è un'azienda nata negli anni '60 a Napoli, che produce miscele di caffè pregiate rispecchiando la tradizione napoletana. Selezioniamo i migliori chicchi di caffè verde di specie Arabica e Robusta, girando per il mondo tra gli altopiani del Brasile, del Centro America e tra le coste dell'Africa e dell'Asia. I nostri torrefattori, con dedizione, passione ed impegno, miscelano più varietà di chicchi, già tostati o ancora crudi, permettendoci di avere come risultato un prodotto dal giusto corpo, aroma e gusto, ricreando ogni volta miscele in cui tradizione ed innovazione s'incontrano. Ciò che contraddistingue Caffè Moreno è la tostatura, tipica delle torrefazioni del ns. territorio. Una tostatura scura è il segreto per ottenere un espresso deciso e molto corposo che esalta il sapore aromatico del caffè. Dopo essersi raffreddati, i chicchi di caffè tostati, vengono destinati alle diverse linee di produzione: caffè in grani da bar, caffè macinato per uso domestico, caffè per il canale vending, cialde e capsule monoporzione. Durante il confezionamento, tutto il nostro lavoro di selezione, miscelatura e tostatura viene valorizzato grazie ai sistemi di conservazione. Caffè Moreno è tra le poche aziende in Italia che produce da sé i barattoli di banda stagnata da 3kg. Con l'aggiunta dell'azoto nelle latte e la valvola nelle buste, le nostre miscele conservano la loro straordinaria qualità e mantengono nel tempo tutte le caratteristiche che fanno di Moreno un vero espresso napoletano. Il confezionamento con aggiunta di azoto su tutte le linee di produzione del monodoso, permette di ottenere un risultato di fragranza e corposità permanente.

Moreno. Le gout de la tradition.

Fondée dans les années 1960, Caffè Moreno est une entreprise familiale napolitaine qui propose au marché un produit typique de la tradition napolitaine. Nous sélectionnons les meilleurs grains de café vert Arabica et Robusta, issus des hauts plateaux du Brésil et d'Amérique centrale et des côtes africaines. Nos torréfacteurs dévoués, passionnés et engagés mélangeant plusieurs variétés de grains déjà torréfiés ou encore crus. Ils garantissent un corps, un arôme et un goût appropriés et créent des mélanges où la tradition et l'innovation se rencontrent à chaque fois. Caffè Moreno se démarque grâce à la torréfaction. Notre torréfaction est typique du sud de l'Italie : sa couleur foncée permet d'obtenir un expresso fort et très corsé, rehaussant l'arôme du café. Une fois refroidis, les grains de café torréfiés sont acheminés vers les différentes lignes de production : café en grains pour les bars, café moulu pour la maison, café pour la chaîne de distribution et dosettes et capsules. Lors du conditionnement, les systèmes de conservation utilisés mettent en valeur la sélection, le mélange et la torréfaction. Caffè Moreno est l'un des rares en Italie à produire lui-même des boîtes en fer blanc de 3 kg, grâce à l'emploi d'une machine mesurant environ 100 m de long. Avec l'ajout d'azote dans les canettes et la valve dans les sachets, nos mélanges conservent leur qualité extraordinaire. Enfin, ils maintiennent sur le long terme toutes les caractéristiques qui font de Moreno un véritable expresso napolitain.

Moreno. The tradition taste.

Caffè Moreno is a family-run business founded in Naples in the 1960s, which offers a typical and traditional Neapolitan product. We select the best Arabica and Robusta coffee beans around the world, from the highlands of Brazil and Central America to the coasts of Africa. Our roasting experts put their passion and dedication into combining different varieties, raw or already roasted, resulting in a product with perfect body, aroma and flavour and creating blends that bring together tradition and innovation. What distinguishes Caffè Moreno is our roasting. Typical of southern Italian roasteries like ours, a dark roast is the secret to a bold and full-bodied espresso that brings out the aromatic flavour of the coffee. Once the roasted beans are cool, they are used in a range of ways: whole beans for bars, ground for domestic use, coffees for vending machines and single-portion capsules and pods. All our work in selecting, blending and roasting is enhanced by the preservation and packaging systems we use. Caffè Moreno is one of the few companies in Italy that produces its own 3 kilo tins, using a machine some 100 cm long. The use of nitrogen in tins and valves in bags means that our blends preserve their extraordinary quality and retain all the characteristics that make Moreno a real Neapolitan espresso.

Moreno. El gusto de la tradición.

Caffè Moreno es una empresa familiar napolitana fundada en los años 60, que ofrece al mercado un producto típico de la tradición local. Seleccionamos los mejores granos de café verde Arábica y Robusta, recorriendo el mundo desde los altiplanos de Brasil y Centroamérica hasta las costas de África. Nuestros torrefactores, con dedicación, pasión y esfuerzo, mezclan múltiples variedades de granos, ya tostados o aún crudos, lo que nos da como resultado un producto con el cuerpo, aroma y sabor adecuados, recreando en cada ocasión mezclas que combinan tradición e innovación. Lo que distingue a Caffè Moreno es el tueste. Típico de las torrefacciones del sur de Italia, como la nuestra, un tueste oscuro es el secreto para obtener un expreso con carácter y mucho cuerpo, realzando el sabor aromático del café. Despues de enfriarse, los granos de café tostados se destinan a las diferentes líneas de producción: café en granos para los bares, café molido para uso doméstico, café para el canal de vending y cápsulas y dosis individuales. Durante el envasado, todo nuestro trabajo de selección, mezcla y tostado se potencia gracias a los sistemas de conservación utilizados. Caffè Moreno es de las pocas en Italia que produce botes de hojalata de 3 kg, con una maquinaria que tiene una longitud aproximada de 100 m. Con el añadido del nitrógeno en las latas y la válvula en las bolsas, nuestras mezclas conservan su extraordinaria calidad y mantienen en el tiempo todas las características que hacen de Moreno un verdadero expreso napolitano.



Moreno. Der Geschmack der Tradition.

Caffè Moreno ist ein familiengeführtes Unternehmen in Neapel, das in den 60er Jahren gegründet wurden und dem Markt ein typisches Produkt der Tradition Neapels bietet. Wir wählen die besten grünen Bohnen der Kaffeesorten Arabica und Robusta aus und bereisen die Welt zwischen dem Hochland Brasiliens und Mittelamerikas und den Küsten Afrikas. Unsere Kaffeeröster mischen mit Hingabe, Leidenschaft und Engagement verschiedene Bohnesorten, bereits geröstet oder noch ungeröstet, was uns als Ergebnis ein Produkt mit dem richtigen Körper, Aroma und Geschmack ermöglicht und kreieren jedes Mal Mischungen, in denen Tradition und Innovation aufeinandertreffen. Was Caffè Moreno auszeichnet, ist die Röstung. Typisch für die Kaffeeröstereien Süd Italiens wie unsere, ist eine dunkle Röstung das Geheimnis für einen kräftigen und sehr vollmundigen Espresso, die den aromatischen Geschmack des Kaffees verstärkt. Nachdem die gerösteten Kaffeebohnen abgekühlt sind werden sie zu den verschiedenen Produktionslinien befördert: Kaffee in Bohnen für Cafés, gemahlener Kaffee für den Hausgebrauch, Kaffee für den Verkaufskanal sowie Einzelportions-Pads und -kapseln. Während des Verpackens wird unsere gesamte Arbeit bei Auswahl, Mischung und Röstung durch die verwendeten Lagersysteme aufgewertet. Caffè Moreno gehört zu den wenigen Unternehmen in Italien, die 3kg-Weißeblechdosen mit einer ungefähr 100m langen Maschine selbst herstellt. Durch die Zugabe von Stickstoff in den Dosen und dem Ventil in den Beuteln behalten unsere Mischungen ihre außergewöhnliche Qualität bei und bewahren über die Zeit alle Eigenschaften, die Moreno zu einem echten Espresso Neapels machen.

مورينو. طعم التقليد والأصالة.

هي شركة عائلية في نابولي تأسست في السبعينيات، وهي تقدم على السوق منتجًا فريدًا من تقاليد نابولي. يختار أفضل حبوب البن الأفضل من أمريكا وروبيوتانا، ونجول في العالم بين مرفقات البرازيل وأمريكا الوسطى وسواحل إفريقيا. قرر المحامون لدينا بتفاني وشغف والتزويق أنواعًا متعددة من حبوب البن، المحمصة بالفعل أو لا تزال نيئة، مما يتيح لنا تنبيه بذلك الحصول على منتج بالغ القوام والذوق والذائق المناسب، وإعادة عمل الخلطات التي تلتقي فيها التقليد والابتكار في كل مرة. هو التحبيص، التحبيص الغامق، المعتمد من شركات التحبيص في جنوب إيطاليا، مثل شركتنا، Caffè Moreno، مما يميز هو سر الحصول على إسبرسو قوي وكامل القوام، مما يعزز الكثافة العطرية للقهوة. بعد التبريد، يتم إرسال حبوب البن المحمصة إلى خلطات الإنتاج المختلفة: حبوب البن المقاكي، والقهوة المطحونة للاستخدام المنزلي، والقهوة لقوافل البيع، والقرنون والكبسوارات المكونة من جزء واحد. أثأة، التعبقة، يتم تحسين جميع عملياتنا المختارة والمرجع والتحبيص بفضل أنظمة التخزين المستخدمة هي واحدة من الشركات القليلة في إيطاليا التي تعين المنتج على صفحه بستة 3 كجم، وبآلية يبلغ طولها حوالي 100 متر. بإضافة البيوتوجين إلى العبوات وشريط الرغلاق للأظرف، تحفظ المخلطات الخاصة بنا بجودتها غير العادي وتحافظ، على مدار إسبريسو نابوليتو أصلي Moreno الوقت، بكلفة السجات التي تجعل من

Moreno. Η γεύση της παράδοσης.

H Caffè Moreno είναι μια ναπολιτανική οικογενειακή επιχείρηση που ιδρύθηκε τη δεκαετία του 1960 η οποία προσφέρει στην αγορά ένα παραδοσιακό προϊόν της ναπολιτανικής παράδοσης. Επιλέγουμε τους καλύτερους κόκκους πράσινου καφέ των ποικιλιών Arabica και Robusta, περιοδεύοντας ανά τον κόσμο ανάμεσα στα υψηλέδη της Βραζιλίας, της Κεντρικής Αμερικής και τις ακτές της Αφρικής. Οι μηχανές καβουρντίσματός μας, με αφοσίωση, μεράκι και δέσμευση, αναμειγνύουν πολλές ποικιλίες κόκκων [καφέ], ήδη ψημένων ή ωμών αικόμη, επιτρέποντάς μας να έχουμε ως αποτέλεσμα ένα προϊόν με το σωστό σώμα, άρωμα και γεύση, αναδημιουργώντας μείγματα στα οποία συναντάται κάθε φορά η παράδοση και η καινοτομία. Αυτό που ξεχωρίζει τον Caffè Moreno είναι το ψήσιμο. Χαρακτηριστικό των μηχανών καβουρντίσματος της Νότιας Ιταλίας, όπως η δική μας, είναι το σκούρο ψήσιμο που εξασφαλίζει, για την απόκτηση ενός ισχυρού και πολύ γεμάτου σώματος εσπρέσο, που ενισχύει την αρωματική γεύση του καφέ. Μετά την ψύξη, οι καβουρδισμένοι κόκκοι καφέ αποστέλλονται στις διάφορες γραμμές παραγωγής: κόκκοι καφέ για μπαρ, αλεαμένος καφές για οικιακή χρήση, καφές για το δίκτυο πωλήσεων, παραγωγή μονοδοσικής ταμπλέτας και κάψουλας. Κατά τη διάρκεια της συσκευασίας, δηλ. η εργασία επιλογής, ανάμειξης και ψησίματος βελτιώνεται χάρη στα χρησιμοποιούμενα συστήματα αποθήκευσης. Η Caffè Moreno είναι μια εταιρία από τις λίγες στην στην Ιταλία που παράγει μόνη της συσκευασίες-βαρελάκια λευκοσίδηρου 3 κιλών, με ένα μηχάνημα μήκους περίπου 100 μέτρων. Με την προσθήκη ακόπου στα δοχεία και τη βαλβίδα στις σακούλες, τα μείγματα μας διατηρούν την εξαιρετική τους ποιότητα και όλα τα χαρακτηριστικά τους που καθιστούν τον Moreno έναν πραγματικό ναπολιτανικό εσπρέσο σε βάθος χρόνου.

모레노. 전통의 맛.

모레노 커피는 60년대에 만들어진 가족 경영의 나폴리 회사이며, 나폴리만의 특유한 전통 제품을 시장에 판매하고 있습니다. 저희는 브라질, 중앙 아메리카의 고지들과 아프리카 해안을 따라 전 세계를 돌아다니면서 아라비카와 로보스타의 볶지 않은 상태의 최상의 원두를 선별합니다. 저희 로스터들은 혁신적이고 열정과 최선을 다해 이미 로스팅을 했거나 그렇지 않은 다양한 원두를 섞고 정확한 바디감과 향 그리고 맛을 가진 제품을 만들어서 매번 로스팅을 할 때마다 전통과 혁신이 만나는 일이 벌어집니다. 모레노 커피만을 구별짓는 장점이 바로 로스팅입니다. 전형적인 이탈리아 남부 스타일의 로스팅으로서, 진한 로스팅은 분명하고 매우 바디감이 훌륭한 에스프레소 커피를 만들어내서 커피의 향이 훌륭한 맛을 느낄 수 있습니다. 로스팅한 커피 원두를 식힌 후에는 다양한 생산 라인으로 이동합니다. 커피점을 위한 커피 원두, 가정용 가루 커피, 자판기와 일회용 캡슐 등 다양한 용도로 만들어집니다. 포장 중에, 모든 선별, 블렌딩 그리고 로스팅 작업은 보관 시스템을 통해서 철저하게 수치화됩니다. 모레노 커피는 약 100m에 달하는 설비를 통해 3kg의 캔을 진정한 나폴리 커피임을 보여주는 모든 특성들을 시간이 흘러도 유지시켜 줍니다.

莫雷诺。传统的味道。

默内罗咖啡（Caffè Moreno）是一家成立于60年代的家族企业，位于那不勒斯，专为当地提供传统咖啡特产。我们选择产自巴西和中美洲高地和非洲海岸的最优质阿拉比卡和罗布斯塔绿咖啡豆，不远万里抵达于此。我们的烘焙师无私、热情和注重质量，混合多种烘焙或未加工的咖啡豆，生产出具有合适口感、香气和口味的产品，重新塑造传统与创新并举的新产品。默内罗咖啡的与众不同之处，在于烘焙过程。传统的意大利南方烘焙师都喜欢深度烘焙，这是获得浓郁香醇的意式浓缩咖啡的奥秘，可令芳香萦绕不息。冷却后的烘焙咖啡豆被送到各个生产线：酒吧用咖啡豆、家用咖啡粉、自动咖啡机和胶囊/小包咖啡。咖啡包装过程中，我们采用到了保存系统，令精选、混合、烘焙等工序得以强化。默内罗咖啡是意大利少数能够自行生产 3kg 马口铁罐的公司，整个生产线长约100米。通过罐中添加氮气和袋子中添加单向阀，保证了混合物非凡的品质，随着时间的推移，默内罗咖啡成为真正的那不勒斯意式浓缩咖啡的代表。

Морено. Вкус традиции.

Caffè Moreno – неаполитанское семейное предприятие, основанное в 1960-х, предлагает рынку типичный продукт неаполитанской традиции. Мы отбираем лучшие зеленые кофейные зерна арабики и робусты, путешествуя по миру между высокогорьями Бразилии, Центральной Америки и побережьями Африки. Наши обжарщики с энтузиазмом, любовью и целеустремленностью смешивают несколько сортов зерен, уже обжаренных или еще сырых, получая продукт, обладающим правильным телом, нужным ароматом и вкусом и воссоздавая смеси, в которых каждый раз сочетаются традиции и инновации. Что отличает Caffè Moreno, так это обжарка. Для юга Италии типична темная обжарка, как на нашем предприятии: это секрет получения крепкого и очень насыщенного эспрессо с выраженным ароматом кофе. После охлаждения обжаренные кофейные зерна отправляют на различные производственные линии, где производят кофе в зернах для баров, молотый кофе для домашнего использования, для продажи через торговые автоматы, порционные чалды и капсулы. Во время фасовки вся наша работа по выбору, смешиванию и обжарке кофе еще больше повышает ценность последнего благодаря используемым системам хранения. Предприятие Caffè Moreno – одно из немногих в Италии, которое самостоятельно производит жестяные банки емкостью 3 кг с помощью машины длиной около 100 метров. Благодаря добавлению азота в банки и клапана в пакеты наши смеси сохраняют свое исключительное качество и со временем сохраняют все характеристики, которые делают Moreno настоящим неаполитанским эспрессо.

LINEA BAR



Top Espresso Extra

DOLCEZZA
Sweetness



AROMA
Flavour



INTENSITÀ
Intensity



CORPO
Body



LINEA BAR

Latta da 3 kg in cartoni da 2 pz.

Tins 3 kg in
boxes of 2 pcs.

Fer-blanc 3 kg
en cartons de
2 pcs.

Latas Línea 3 kg
en cajas de 2
unidades.

Cans 3 kg in
Kartons zu 2
Stück.

LINEA BAR



Top Espresso

DOLCEZZA
Sweetness



AROMA
Flavour



INTENSITÀ
Intensity



CORPO
Body



LINEA BAR

Latta da 3 kg in cartoni da 2 pz.

علبة من ٣ كجم في كرتين من قطعتين

棒線罐3公斤的2個箱子。

Μεταλλικό δοχείο των 3Kg
σε συσκευασία 2 τμχ .

Линия для банок 3 кг
в коробках 2 шт.

LINEA BAR



Espresso
Gran Miscela Bar

DOLCEZZA

Sweetness



AROMA

Flavour



INTENSITÀ

Intensity



CORPO

Body



DOLCEZZA

Sweetness



AROMA

Flavour



INTENSITÀ

Intensity



CORPO

Body



DOLCEZZA

Sweetness



AROMA

Flavour



INTENSITÀ

Intensity



CORPO

Body



LINEA BAR

Confezioni da 1 kg in cartoni da 6 pz.

Bags 1 kg in
boxes of 6 pcs

Sachets 1 kg en
cartons de 6 pièces.

1 kg en cajas de
6 unidades.

1 kg in Kartons
mit 6 Stck.

LINEA BAR



Espresso
Bar

DOLCEZZA
Sweetness



AROMA
Flavour



INTENSITÀ
Intensity



CORPO
Body



DOLCEZZA
Sweetness



AROMA
Flavour



INTENSITÀ
Intensity



CORPO
Body



Espresso
Vending

DOLCEZZA
Sweetness



AROMA
Flavour



INTENSITÀ
Intensity



CORPO
Body



LINEA BAR

Confezioni da 1 kg in cartoni da 6 pz.

أكجمفياكتينمنقططع

1公斤在6個箱子。

Συσκευασία 1Kg σε
κιβώτιο 6 τμχ.

1кг в коробках пошт.

CIALDE



MORENO



Cialde Compostabili
da 50/150 pz.



Aroma
Top



Aroma
Blu



Aroma
Dek



Aroma
Espresso



CIALDE

*Il marchio "Lavazza A Modo Mio" non è di proprietà di Caffè Moreno srl né di aziende collegate o controllate.

Cialda da 7 gr in cartoni da 50 / 150 pz.

7 gr coffee
pods in box of
50/150 pieces

7 gr de café dosettes
dans des boîtes de
50/150 pièces

Cápsulas de café
7 g en cajas de
50/150 piezas

7 Gramm Kaffe
Pads in den Földen
von 50/150 Stück

فلاط ورقية من 7 جرام
في كرتين من 50/150 قطعة

咖啡包7克在
50/150 個箱子

Pods των 7g σε
συσκευασίες
των 50/150 τμχ.

Вафли из 7 г
в картонных
коробках 50/150 шт.

CIALDE



**Cialde Compostabili
da 30 pz.**



Aroma
Top



Aroma
Blu



Aroma
Dek



Aroma
Espresso

DOLCEZZA Sweetness	AROMA Flavour
● ● ● ●	● ● ● ●
INTENSITÀ Intensity	CORPO Body
● ● ● ●	● ● ●

DOLCEZZA Sweetness	AROMA Flavour
● ● ● ●	● ● ● ●
INTENSITÀ Intensity	CORPO Body
● ● ● ●	● ● ●

DOLCEZZA Sweetness	AROMA Flavour
● ● ● ●	● ● ● ●
INTENSITÀ Intensity	CORPO Body
● ● ● ●	● ● ●

DOLCEZZA Sweetness	AROMA Flavour
● ● ● ●	● ● ● ●
INTENSITÀ Intensity	CORPO Body
● ● ● ●	● ● ● ●

CIALDE

*Il marchio "Lavazza A Modo Mio" non è di proprietà di Caffè Moreno srl né di aziende collegate o controllate.

Cialda da 7 gr in cartoni da 30 pz.

7 gr coffee
pods in box of
30 pieces

7 gr de café
dosettes dans des
boîtes de 30 pièces

Cápsulas de café
7 g en cajas de
30 piezas

7 Gramm Kaffe
Pads in den Felden
von 30 Stück

فلاون ورقية من 7 جرام
في كراتين من 30 قطعة

咖啡包7克在
30 個箱子

Pods των 7g σε
συσκευασίες
των 30 τμχ.

Вафли из 7 г
в картонных
коробках 30 шт.

CAPSULE



compatibili con
Lavazza Point®



Aroma
Top



Aroma
Blu



Aroma
Dek



Aroma
Espresso



COMPATIBILI CON LAVAZZA POINT*

*Il marchio "Lavazza Point" non è di proprietà di Caffè Moreno srl né di aziende collegate o controllate

Capsula da 7 gr in cartoni da 100 pz.

7 gr coffee
pods in box of
100 pieces

7 gr de café
dosettes dans des
boîtes de 100 pièces

Cápsulas de café
7 gr en cajas de
100 piezas

7 Gramm Kaffe
Pads in den Felsen
von 100 Stück

فلافل ورقية من 7 جرام
في كرatin من 100 قطعة

咖啡包7克在
100 個箱子

Pods των 7g σε
συσκευασίες
των 100 τμχ.

Вафли из 7 г
в картонных
коробках 100 шт.

CAPSULE



compatibili con
Lavazza a Modo Mio®



Aroma
Top



Aroma
Blu



Aroma
Dek



Aroma
Espresso



COMPATIBILI CON LAVAZZA A MODO MIO*

*Il marchio "Lavazza A Modo Mio" non è di proprietà di Caffè Moreno srl né di aziende collegate o controllate

Capsula da 7 gr in cartoni da 50 / 100 pz.

7 gr coffee
pods in box of
50/100 pieces

7 gr de café dosettes
dans des boîtes de
50/100 pièces

Cápsulas de café
7 gr en cajas de
50/100 piezas

7 Gramm Kaffe
Pads in den Feldern
von 50/100 Stück

فلاون ورقية من 7 جرام
في كراتين من 50/100 قطعة

咖啡包7克在
50/100 個箱子

Pods των 7g σε
συσκευασίες
των 50/100 τμχ.

Вафли из 7 г
в картонных
коробках 50/100 шт.

CAPSULE



compatibili con
Nespresso®



Aroma
Top

DOLCEZZA
Sweetness



AROMA
Flavour



INTENSITÀ
Intensity



CORPO
Body



Aroma
Blu

DOLCEZZA
Sweetness



AROMA
Flavour



INTENSITÀ
Intensity



CORPO
Body



Aroma
Dek

DOLCEZZA
Sweetness



AROMA
Flavour



INTENSITÀ
Intensity



CORPO
Body



Aroma
Espresso

DOLCEZZA
Sweetness



AROMA
Flavour



INTENSITÀ
Intensity



CORPO
Body



COMPATIBILI CON NESPRESSO*

*Il marchio "Nespresso" non è di proprietà di Caffè Moreno srl né di aziende collegate o controllate

Capsula da 5,2 gr in cartoni da 50 / 100 pz.

5,2 gr coffee
pods in box of
50/100 pieces

5,2 gr de café dosettes
dans des boîtes de
50/100 pièces

Cápsulas de café
5,2 gr en cajas de
50/100 piezas

5,2 Gramm Kaffe
Pads in den Fellen
von 50/100 Stück

فلاتر ورقية من 5,2 جرام
في كرتين من 100/50 قطعة

咖啡包5.2克在
50/100 個箱子

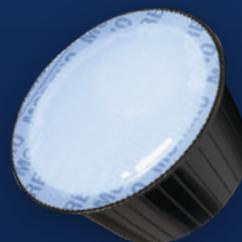
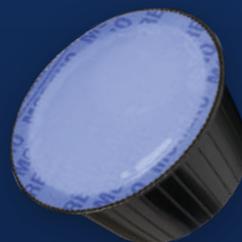
Pods των 5,2g
οε συσκευασίες
των 50/100 τμχ.

Вафли из 5,2 г
в картонных
коробках 50/100 шт.

CAPSULE



compatibili con
Dolce Gusto®



Aroma
Top



Aroma
Blu



Aroma
Dek



Aroma
Espresso



COMPATIBILI CON DOLCE GUSTO*

*Il marchio "Dolce Gusto" non è di proprietà di Caffè Moreno srl né di aziende collegate o controllate

Capsula da 7 gr in cartoni da 50 pz.

7 gr coffee
pods in box of
50 pieces

7 gr de café
dosettes dans des
boîtes de 50 pièces

Cápsulas de café
7 gr en cajas de
50 piezas

7 Gramm Kaffe
Pads in den Felden
von 50 Stück

فلاون ورقية من 7 جرام
في كراتين من 50 قطعة

咖啡包7克在
50 個箱子

Pods των 7g σε
συσκευασίες
των 50 τμχ.

Вафли из 7 г
в картонных
коробках 50 шт.

CAPSULE



compatibili con
Bialetti®



Aroma
Top



Aroma
Blu



Aroma
Dek



Aroma
Espresso



COMPATIBILI CON BIALETTI*

*Il marchio "Bialetti" non è di proprietà di Caffè Moreno srl né di aziende collegate o controllate

Capsula da 7 gr in cartoni da 50 pz.

7 gr coffee
pods in box of
50 pieces

7 gr de café
dosettes dans des
boîtes de 50 pièces

Cápsulas de café
7 gr en cajas de
50 piezas

7 Gramm Kaffe
Pads in den Felden
von 50 Stück

فلافل ورقية من 7 جرام
في كراتين من 50 قطعة

咖啡包7克在
50 個箱子

Pods таң 7г се
сүсекенасіең
тән 50 тұр.

Вафли из 7 г
в картонных
коробках 50 шт.

LINEA CASA



Gran
Miscela*

Miscela
Classica*

Top
Espresso

“Anche a casa è possibile gustare Caffè Moreno miscele dal gusto unico, adatte a tutte le occasioni.”

Moreno's unique flavor can be enjoyed at home with convenient 250 gr packs of ground coffee, suitable for all tastes and occasions.

Même à la maison , vous pouvez profiter d'un café Moreno allie goût unique, adapté à toutes les occasions.

Incluso en casa se puede disfrutar de un café Moreno combina sabor único , apto para todas las ocasiones.

Auch zu Hause mit einem einzigartigen Geschmack, geeignet für alle Gelegenheiten, eine Kaffeemischung Moreno zu genießen.

أيضاً في البيت فإنه من الممكن تذوق قهوة مورينو بالخلطات ذات الطعم الفريد، المناسبة لجميع المناسبات.

即使在家里用独特的风味，适合各种场合，享受咖啡的混合莫雷诺。

Ακόμη και στο σπίτι μπορείτε να απολαύσετε το μοναδικό άρωμα του καφέ Moreno, από χαριμάνια με μοναδικές γεύσεις, κατάλληλες για κάθε στιγμή.

Даже дома с уникальным вкусом , подходит на все случаи жизни , чтобы насладиться кофе, кофейная смесь Морено .

LINEA CASA

*disponibile nei formati da: 250 gr, 500 gr e 1 kg / available in formats of: 250 gr, 500 gr and 1 kg

Confezione da 250 gr macinato in fardelli da 20 pz.

Packs of 250 gr
ground in
bundles of 20 pcs

Packs de 250 gr
terrain en paquets
de 20 pièces

Paquetes de 250 gr
de tierra en paquetes
de 20 piezas

Packungen mit 250
g Boden in Bündeln
von 20 Stück

عبوات من 250 جم
20 قطعة
مطحونة في أكياس من

250克地面
的20個捆包
磨碎在20袋中

Συσκευασίες των
250g αλεσμένου
καφέ των 20 τμχ/κβτ.

Кол-во 250 гр
землю в связках
по 20 шт

ALTRI PRODOTTI



Dolcificante

Zucchero
di Canna



Kit monouso 150 pz:

Zucchero in bustine 150 pz.
Bicchierini in carta 150 pz.
Palettine in legno 150 pz.



Espresso
Decaffeinato
in bustina

ALTRI PRODOTTI



Crèmoreno



Erogatore
Orzo e Ginseng



Caffè
Ginseng



Orzo
Solubile

MERCHANDISING

Caffè
MORENO

Caffè
MORENO



Caffè
MORENO
Point

Caffè
MORENO



MERCHANDISING



Tazza + piattino
Collection
cod: 57



Zuccheriera
Collection
cod: 411



Tazza Cappuccino
+ piattino Collection
cod: 107



Tazza + piattino
cod: 108



Zuccheriera
cod: 570



Tazza Cappuccino
+ piattino cod: 105



Portazucchero
da tavolo
cod: 555



Bicchierino Vetro
cod: 2022



Brik Latte
cod: 185

MERCHANDISING



Portatovaglioli
cod: 180



Vassoio
cod: 931



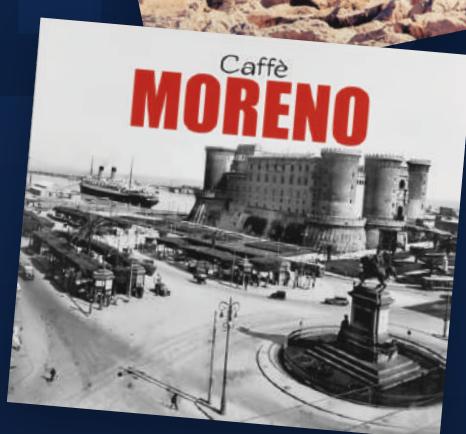
Rendiresto
cod: 924



Posacenere
cod: 89



Orologio
cod: 91



Stampe
cod: 657

MERCHANDISING



Polo
cod: 239

Grembiule
cod: 181

Cappellino
cod: 398

ADVERTISING



Adv Online



Adv Ledwall Stadio



Adv Offline



Fiere ed Eventi

ADVERTISING



Pubblicità
Editoriale

Social
Network



Pubblicità Dinamica

SCHEMA

SCHEMA TECNICO PRODOTTI TECHNICAL SHEETS PRODUCTS

Prodotto / Product

Imballo / Packaging

DESCRIZIONE <i>Name</i>	PESO <i>Weight</i>	CONFEZIONE <i>Packaging</i>	TIPO <i>Type</i>	DIMENSIONE <i>Size (L x P x H)</i>
Latta Top Espresso	3 kg / 6,6 lb	Barattolo / Tin	Cartone / Carton	47 x 24 x 33 cm
Miscele Bar	1 kg / 2,2 lb	Busta / Bag	Cartone / Carton	30 x 27 x 30 cm
Miscele Bar / Vending	1 kg / 2,2 lb	Busta / Bag	Fardello / Burden	40 x 25 x 16 cm
Miscele Vending	0,5 kg / 1,1 lb	Busta / Bag	Fardello / Burden	35 x 22 x 16 cm
Confezione Macinato	255 gr / 8,8 oz	Busta / Bag	Fardello / Burden	31 x 23 x 14 cm
Lattina Macinato	255 gr / 8,8 oz	Barattolo / Tin	Cartone / Carton	37 x 29 x 16 cm
Cialde	7 gr / 0,24 oz	Busta / Bag	Cartone / Carton	25 x 20 x 29 cm
Cialde	7 gr / 0,24 oz	Busta / Bag	Cartone / Carton	18 x 13 x 17 cm
Cialde / Capsule	7 gr / 0,24 oz	Busta / Bag	Cartone / Carton	25 x 19 x 14 cm
Capsule	7 gr / 0,24 oz	Busta / Bag	Cartone / Carton	30 x 19 x 27 cm
Kit Accessori	-	Busta / Bag	Cartone / Carton	29 x 18 x 11 cm
120 Dek Bar	6,5 gr / 0,22 oz	Busta / Bag	Cartone / Carton	50 x 39 x 50 cm
Zucchero	6 gr / 0,21 oz	Busta / Bag	Cartone / Carton	39 x 26 x 20 cm
Cremoreno	1 kg / 2,2 lb	Busta / Bag	Cartone / Carton	28 x 27 x 28 cm

SCHEDA

SCHEDA TECNICA PRODOTTI TECHNICAL SHEETS PRODUCTS

Palletizzazione / Palleting (**PALLET 120 x 80**)

PZ. PER IMBALLO <i>Pieces per Unit</i>	CARTONI PER FILA <i>Carton per Layer</i>	TOT FILE <i>N. of Layers</i>	COLLI <i>Parcels</i>	KG. NETTO <i>Net Weight</i>	KG. LORDO <i>Gross Weight</i>	H (cm)	MC
2	7	6	42	252	352	210	2,0160
6	12	6	72	432	475	190	1,8240
6	9	10	90	540	570	165	1,5840
12	9	8	60	360	410	164	1,5744
20	10	12	120	600	657	190	1,8240
12	8	11	88	351	370	190	1,8240
150	18	6+12 cartoni	120	135	158	202	1,9392
30	3 da 36	4	432	168	193	183	1,7568
50	18	14	252	77	145	200	1,9200
100	16	7	112	78	145	204	1,9584
150	16	15	240	390	405	175	1,6800
16	4	3	12	144	230	165	1,5840
-	9	8	72	720	750	165	1,5840
10	12	5	60	600	656	160	1,5360



Via Capri, 1 - 80026
Casoria (NA) - ITALY



(+39) 081 759 0601



info@caffemoreno.it



www.caffemoreno.it



www.caffemorenoshop.it



@caffemoreno

Caffè
MORENO

