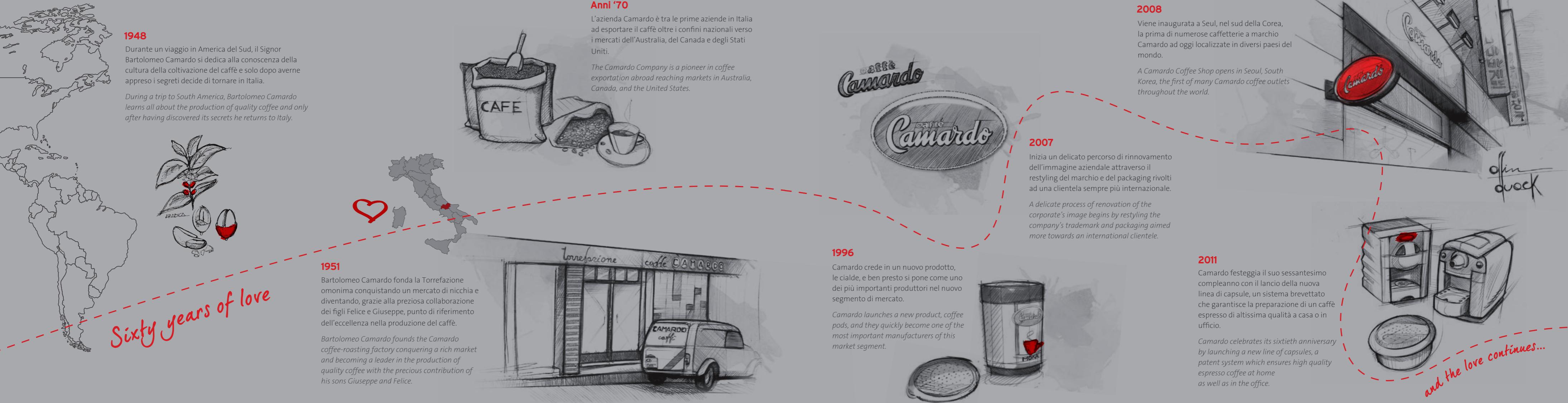




Oltre 60 anni tra innovazione e tradizione

*Over sixty years of innovation and tradition*







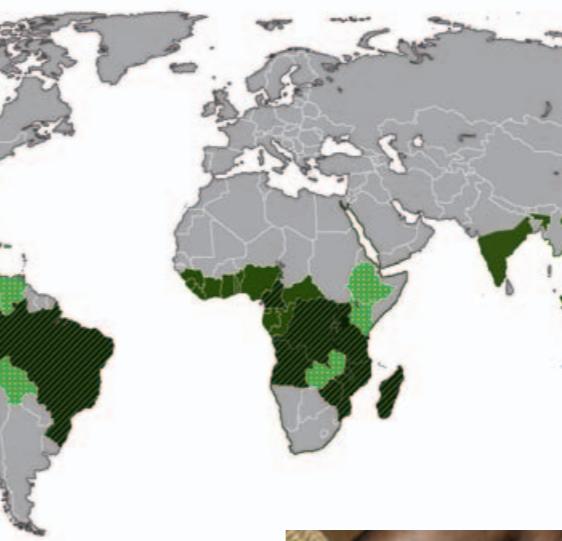
Le origini per noi  
sono importanti

*Origins are important for us*

p. 1 --

## Tante miscele prodotte dalla combinazione delle migliori singole origini di caffè al mondo

*Blends of the best single origin coffee in the world*



mappa origini caffè  
coffee origin map



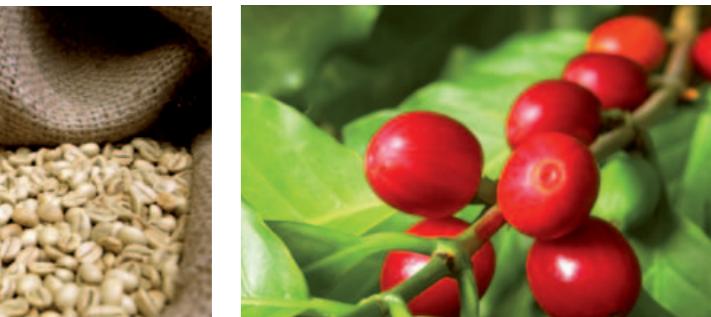
Arabica - Arabic



Robusta + Arabica  
Robusta + Arabic



Robusta - Robusta



L'eccellente qualità del nostro prodotto si ottiene a partire dalla miscela delle diverse singole origini provenienti dai più importanti paesi produttori del mondo in Centro America, Sud America, Africa e Asia. La scelta delle singole origini da miscelare è una delle attività più delicate del processo di produzione. Grazie ad un consolidato rapporto con i produttori di caffè verde, che ci forniscono i migliori raccolti nel tempo, siamo in grado di garantire un prodotto di qualità costante e sempre ai più alti livelli. La nostra esperienza ci consente di offrire ai nostri clienti miscele in grado di soddisfare i palati più sofisticati.

*The excellence of our product begins with a combination of mixtures from the most important coffee producing countries in Central America, South America, Africa and Asia.*

*The choice of each single origin is one of the most important factors in producing our high quality products. By working directly with the growers in carefully selecting only the best quality crops of green coffee beans, we can consistently guarantee the highest quality to our client. Our experience allows us to satisfy even the most sophisticated tastes.*

p. 2 --



# Al passo coi tempi nel rispetto della natura

*Keeping with the times respecting nature*

Un valore imprescindibile della nostra azienda è il rispetto della natura in ogni singola fase del processo produttivo. La produzione, infatti, segue i più elevati standard industriali grazie alla più avanzata tecnologie disponibili e al costante aggiornamento dei suoi impianti e delle tecniche di produzione che consentono di limitare anche l'impatto ambientale. Non a caso, l'ultimo dei nostri investimenti è stato destinato all'installazione di un impianto fotovoltaico che soddisfa l'intero fabbisogno energetico dell'azienda.



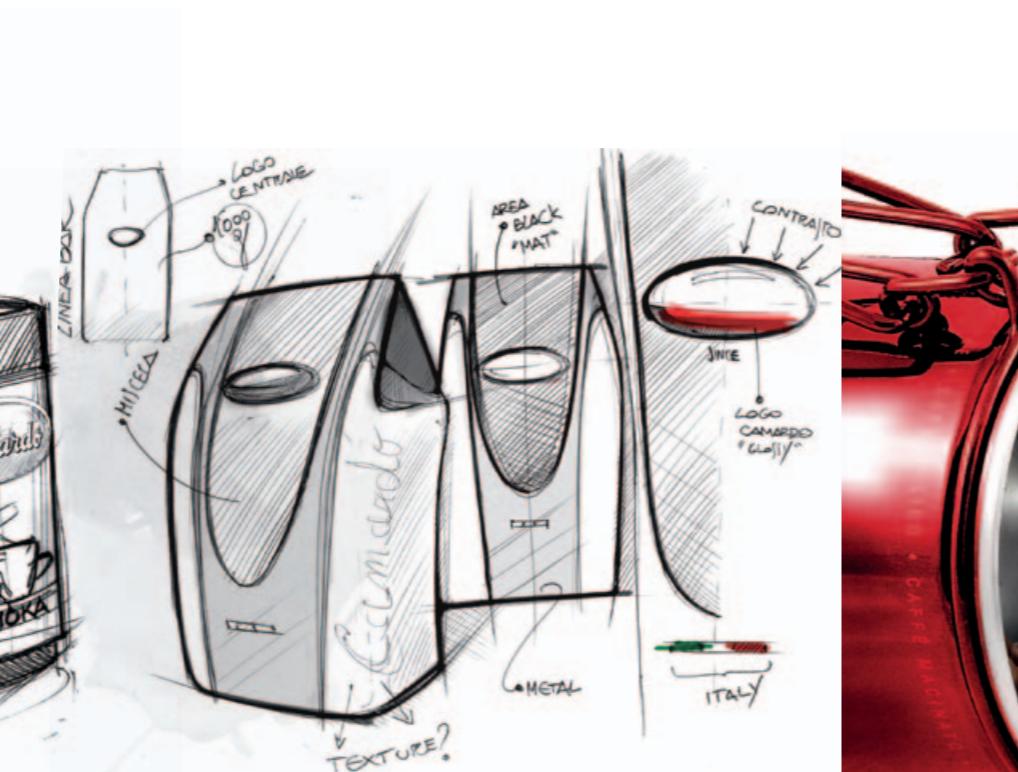
L'impianto di produzione si trova a Campobasso/Ripalimosani e si sviluppa su un'area totale di circa 15.000 mq di cui 10.000 coperti. Sono presenti 8 linee per il processo di confezionamento che consentono di produrre oltre 2.000 tonnellate di caffè tostato all'anno.

Il 70% della produzione è destinato alle miscele bar per uso professionale e rivolto prevalentemente al Food Service, mentre il restante 30% è macinato e confezionato in busta o latta sotto-vuoto, in capsule e cialde monouso. Gli impianti all'avanguardia presenti nel nostro stabilimento produttivo sintetizzano i più alti livelli di know-how consolidato negli anni grazie all'esperienza industriale di quattro generazioni.

Our manufacturing plant is situated in Campobasso/Ripalimosani and spans across 15,000 square meters, 10,000 of which are covered. There are 8 production lines for packaging, allowing us to manufacture over 2,000 tons of coffee each year. 70% of the production is destined for the HO.RE.CA. sector, while the remaining 30% is ground and packed for retail or into pods and capsules. We are proud to provide our customers with four generations of tradition and experience combined with the latest manufacturing equipment.

# Ne facciamo di tutti i colori

*A variety of colours for a variety of products*



La grafica dei nostri prodotti è innovativa, accattivante, funzionale e di qualità. Abbiamo contraddistinto ogni confezione con colori diversi, l'abbiamo dotata di valvola salva-aroma e salva-freschezza e di testi tradotti in 14 lingue.

*Our package designs are innovative, attractive, highly functional and made with high quality materials. We have distinguished every pack with different colours, provided them with freshness and aroma saver valves and text translated in 14 languages.*



## L'esclusiva miscela del nostro successo

*The exclusive blend of our success*

### Qualità • Quality

Abbiamo fatto della qualità delle singole fasi del processo produttivo un nostro punto di forza ed un valore fondamentale che si trasmette di generazione in generazione.

### Aggiornamento costante • Constant up-dating

Riusciamo a garantire elevati standard industriali grazie alla più avanzata tecnologia disponibile e al costante aggiornamento degli impianti e delle tecniche di produzione.

*We can guarantee high industrial standards thanks to the most advanced technology available and the continuous up-dating of our manufacturing equipment and techniques.*

### Tracciabilità • Traceability

Per garantire la tracciabilità controlliamo i nostri prodotti durante tutte le fasi del ciclo produttivo: dall'arrivo delle materie prime all'ottenimento del prodotto finito.

*To assure traceability, we carefully check our products during all the stages of production, from the arrival of the raw materials to the perfection of the final product.*

### Flessibilità • Flexibility

Crediamo nella cordialità delle relazioni esterne ed interne e il contatto personale con il cliente resta ancora un valore molto importante che consente di gestire l'azienda in un'ottica più flessibile ed innovativa e di anticipare le esigenze del mercato.

*Our belief in the value of external and internal relationships and personal contact with our customers allows us to lead the company with flexibility and to anticipate market needs.*

### Gamma • Range

Offriamo ai nostri clienti un' ampiissima gamma di prodotti suddivisa in 5 linee: Ho.Re.Ca., Retail, Vending (capsule e cialde), Regalo e Confetteria.

*We offer to our customers a really broad range of products provided in 5 categories: Ho.Re.Ca. line, Retail line, Vending line (capsules and pods), Gift line and Confectionery line.*

### Tradizione • Tradition

Facciamo caffè da quattro generazioni con passione e dedizione per soddisfare le esigenze di tutti i palati.

*We have been making coffee with passion and devotion from four generations to satisfy the needs of every palate.*

### Confezionamento esclusivo • Exclusive packaging

Il nostro packaging è studiato per essere sempre al passo con i tempi e soddisfare le esigenze della clientela di tutto il mondo.

*Our state of the art packaging has been designed to suit the needs of customers coming from every corner of the world.*





# Trainer del gusto

Trainer of taste

Il nostro impegno costante per la tutela della qualità del prodotto in ogni fase del processo produttivo sarebbe vano se, dietro la macchina espresso, non ci fosse un operatore capace di estrarre un caffè perfetto. Per questo il nostro training, partendo da una formazione di base che prevede la conoscenza dei fondamentali sintetizzati nelle **5 M: Miscela, Macinadosatore, Macchina espresso, Mano dell'operatore e Manutenzione**, si completa con tematiche più specifiche studiate ad hoc in base alle esigenze della clientela. La nostra responsabilità nel percorso di training è quella di trasmettere il know-how e le competenze necessarie per permettere al nostro personale e alla nostra clientela di affrontare con sicurezza e professionalità il proprio lavoro.

*Our constant attention in safe-guarding the quality of our products through every phase of production would be done in vain if there lacked a capable hand in creating the perfect cup of coffee. For this reason, our training focuses on 5 fundamentals that Italians call the **5 Ms: Blend (Miscela), Grinder (Macinadosatore), Coffee Machine (Macchina espresso), Creative Skills (Mano dell'operatore) and Maintenance (Manutenzione)**. This is followed by more specific training based on the client's needs. It is our responsibility during training to transmit our knowledge and capability so that both staff and clients acquire self-confidence and professionalism in their line of work.*



# Piccoli passi per grandi conquiste

*Little steps for great achievements*



La nostra avventura al di fuori dei confini nazionali è cominciata 35 anni fa, quando erano in pochi a credere nell'esportazione della cultura del caffè espresso nel mondo. Le nostre prime esperienze di esportazione hanno interessato paesi come l'Australia, il Canada e gli Stati Uniti. Nel corso degli anni abbiamo continuato in questa direzione e passo dopo passo abbiamo consolidato la nostra presenza all'estero in oltre 20 paesi.

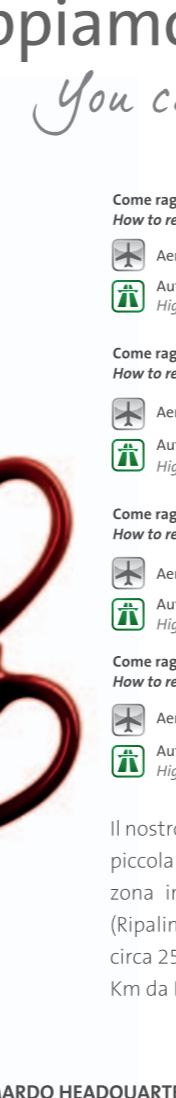
*Our adventure abroad started 35 years ago, when not many people believed in the exportation of the Italian coffee culture. Our first experience in export was in Australia, Canada and the United States. In the following years we continued seeking markets abroad and step by step we have consolidated our presence in more than 20 countries.*

# Coffee shop Camardo. Un "chicco" d'Italia nel mondo

Camardo coffee-shop. An italian coffee bean in the world

Abbiamo contribuito a diffondere la cultura del caffè nel mondo attraverso l'apertura di numerose caffetterie con l'obiettivo di perseguire la nostra missione: "promuovere la cultura dell'espresso come un modo per godersi la vita". Nelle caffetterie Camardo, presenti in 4 paesi, ogni persona può gustare l'aroma di un prodotto unico in un'atmosfera di completo relax. Lo stile che ci contraddistingue nel mondo riguarda anche il personale presente nei nostri coffee shop, capace di interpretare i valori aziendali e di trasmetterli ai clienti. L'auspicio è di continuare ad aprire nuove caffetterie creando una "cultura dell'espresso Camardo", riconoscibile e definita, in grado di estendere ulteriormente i confini del nostro messaggio.

We have contributed to spread coffee culture throughout the world by opening several coffee shops based on our mission statement "promoting the espresso culture as a way of enjoying life." In the Camardo coffee shops, present in 4 countries, everyone can enjoy the aroma and taste of our high quality products in an atmosphere of complete relaxation. Our staff is capable of representing Camardo's unique style and transmitting the company's values to our clients. Our desire is to continue opening new coffee shops, spreading the unique and definitive Camardo coffee culture.



p. 11 - - -

## Sappiamo sempre come farci trovare... *You can always know where to find us...*

### Come raggiungerci da Roma How to reach us from Rome

- Aeroporto di Fiumicino o Ciampino / Fiumicino or Ciampino airport
- Autostrada A1, uscita San Vittore in direzione di Isernia e/o Campobasso.  
Highway A1, exit San Vittore take direction Isernia - Campobasso

### Come raggiungerci da Napoli How to reach us from Naples

- Aeroporto di Capodichino / Capodichino airport
- Autostrada A1, uscita Caianello in direzione di Isernia e/o Campobasso.  
Highway A1, exit Caianello take direction Isernia - Campobasso

### Come raggiungerci da Milano How to reach us from Milan

- Aeroporto di Linate o Malpensa / Linate or Malpensa airport
- Autostrada adriatica A14, uscita Termoli, direzione Campobasso.  
Highway A14, exit Termoli take direction Campobasso

### Come raggiungerci da Pescara How to reach us from Pescara

- Aeroporto Internazionale d'Abruzzo
- Autostrada adriatica A14, uscita Termoli, direzione Campobasso.  
Highway A14, exit Termoli take direction Campobasso

Il nostro stabilimento produttivo è situato nella piccola e incontaminata regione Molise nella zona industriale del capoluogo Campobasso (Ripalimosani), collocata al centro dell'Italia a circa 250 Km da Roma, 150 Km da Napoli e 160 Km da Pescara.

*Our manufacturing plant lies in the heart of central Italy, surrounded by the splendor of uncontaminated natural beauty of the Molise region. You will find us in the industrial area of its capital Campobasso (Ripalimosani), about 250 Kms from Rome, 150 Kms from Naples and 160 Kms from Pescara.*



p. 12 - - -

CAMARDO HEADQUARTER: C.da Pesco Farese, 74 - 86025 Ripalimosani (CB) - ITALY - T. +39 0874 61717 - GPS coordinates (Latitude: 41,580654 - Longitude: 14,67207)

IO.RE.CA.

PROFESSIONAL  
PREMIUM LINE



origini di Arabica conferiscono a  
di fruttato e floreale. Ha un'acidità  
piacevolmente persistente al pa-  
ermente speziato.

Quality Arabica coffee beans give the  
mas to this blend. It has a high, but  
ntly persistent on the palate and  
te.

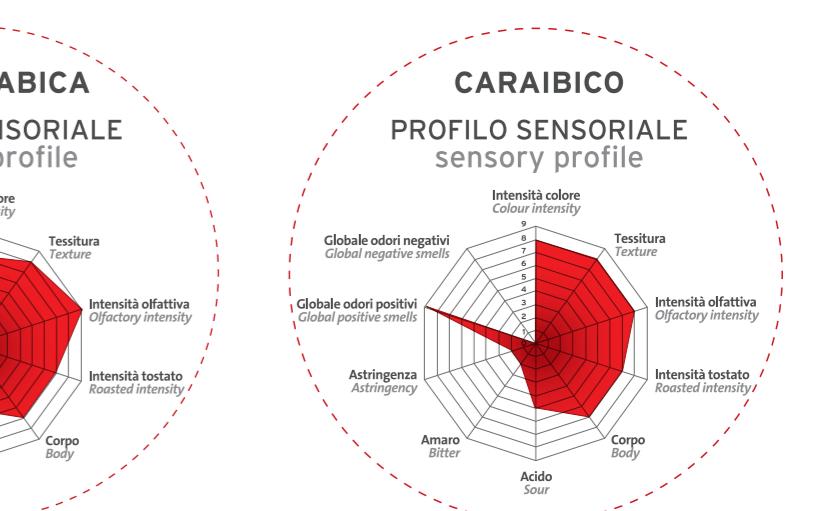
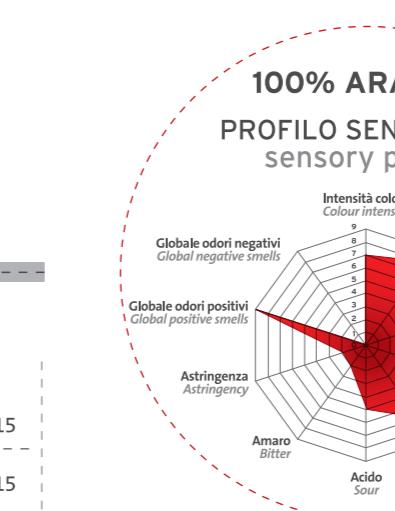
NOME/NAME  
**100% ARABICA**  
-----  
**CARAIBICO**

di Arabica donano a questo caffè  
gusto fruttato che ricorda anche  
Apprezzabile per le sue particolari  
un gusto persistente. Al palato ri-  
lfattive e l'acidità, sia pur marcata,

*ns of Arabica coffee beans give  
s blend, together with a fruity taste  
d almond. It is appreciated for its  
for its full body and persistency. It  
perceptions on the palate and the  
ked, is well balanced.*

a/can)

	
EAN CODE 8003755001614	UPC CODE 06851050161
8003755001614	06851050161



GR)	DIM. CRT LxPxH CM (M <sup>3</sup> )	PZ/C
	47,5x24x33 (0,038 m <sup>3</sup> )	2
GR)	DIM. CRT LxDxH CM (M <sup>3</sup> )	PCS/C
	47,5x24x33 (0,038 m <sup>3</sup> )	2

	CRT	CRT/FASCIA 7 (x 5 STRATI)	CRT/ 35
BOX	BOX/LAYER 7 (x 5 LAYERS)	BOX/ 35	

ONE EURO PALLET (80 x 120 CM)			COMPOSIZIONE BLUE CHIP (100 x 120 CM)		
PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*	CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)
5	180	276,5	10 (x 6 STRATI)	60	212
PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)*	BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)
5	180	276,5	10 (x 6 LAYERS)	60	212
					TOT. WEIGHT PLT (KG)
					474

bancale che varia a seconda della tipologia: Pallet di plastica (80x120): **2 kg** - Pallet di legno (80x120 cm): **10 Kg** -

*the weight of the single pallet, which changes according to the type of the pallet used: Plastic pallet (80x120): 2 kg - Wooden Pallet (80x120 cm): 10 Kg - Wooden Pallet (100x120 cm): 12 Kg*

**HO.RE.CA.**PROFESSIONAL  
PREMIUM LINE

## Hi-tech 1 Kg (latta/can) (grani/beans)

**100% Arabica:** le migliori origini di Arabica conferiscono a questa miscela i tipici sentori di fruttato e floreale. Ha un'acidità spicata, ma ben bilanciata, piacevolmente persistente al palato e con un retrogusto leggermente speziato.

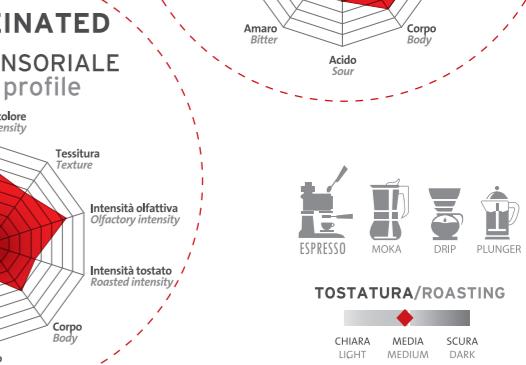
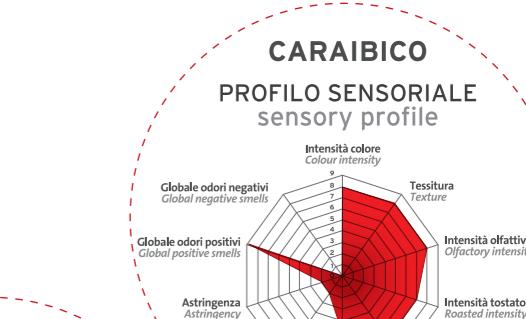
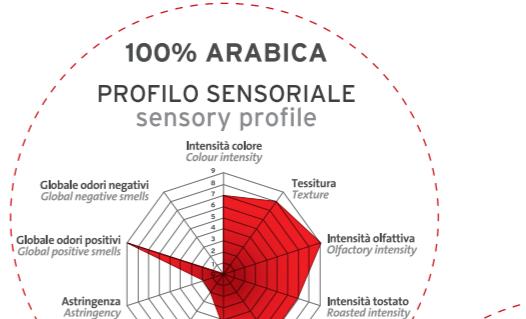
**Caraibico:** finissime origini di Arabica donano a questo caffè preziose note floreali ed un gusto fruttato che ricorda anche il caramello e la mandorla. Apprezzabile per le sue particolari note, ha un buon corpo ed un gusto persistente. Al palato ricalca le positive percezioni olfattive e l'acidità, sia pur marcata, è ben bilanciata.

**Decaffeinato:** caffè molto equilibrato di media corposità ed elegante dolcezza. Si connota per un sapore gradevole, intenso, aromatico e rotondo, con un retrogusto persistente e leggermente speziato con sentori di cacao.

**HO.RE.CA.**PROFESSIONAL  
PREMIUM LINE**HO.RE.CA.**PROFESSIONAL  
PREMIUM LINE

## Hi-tech 1 Kg (latta/can) (grani/beans)

ABCDEF GH	1234	Barcode	Barcode	UPC CODE
NOME/NAME	CODICE/CODE	EAN CODE		
<b>100% ARABICA</b>	162	8003755001621		068510501622
<b>CARAIBICO</b>	166	8003755001669		068510501660
<b>DECAFFEINATED</b>	163	8003755001638		068510501639



**TOSTATURA/ROASTING**  
CHIARA LIGHT    MEDIA MEDIUM    SCURA DARK

a-b-c	TIPOL.	CONFEZIONE	PESO NETTO (GR)	DIM. CRT LxPxH CM (M <sup>3</sup> )	PZ/CRT
	TYPE	PACKAGING	NET WEIGHT (GR)	DIM. CRT LxDxH CM (M <sup>3</sup> )	PCS/BOX
grani		latta (atmosfera mod.)	1000	40x40x16,5 (0,026 m <sup>3</sup> )	4
beans		can (gas flushed)	1000	40x40x16,5 (0,026 m <sup>3</sup> )	2

COMPOSIZIONE EURO PALLET (80 x 120 CM)				
CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	H. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
6 (x 11 STRATI)	66	196,5		396
6 (x 11 LAYERS)	66	196,5		396

COMPOSIZIONE BLUE CHIP (100 x 120 CM)				
CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	H. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
6 (x 11 STRATI)	66	196,5		396
6 (x 11 LAYERS)	66	196,5		396

\* Il peso totale non comprende il peso del bancale che varia a seconda della tipologia: Pallet di plastica (80x120): 2 kg - Pallet di legno (80x120 cm): 10 Kg - Pallet di legno (100x120 cm): 20 kg  
The total gross weight does not consider the weight of the single pallet, which changes according to the type of the pallet used: Plastic pallet (80x120): 2 kg - Wooden Pallet (80x120 cm): 10 Kg - Wooden Pallet (100x120 cm): 20 kg

## RETAIL

PREMIUM LINE



## Hi-tech 250 gr (latta/can)

**100% Arabica:** le migliori origini di Arabica conferiscono a questa miscela i tipici sentori di fruttato e floreale. Ha un'acidità spicata, ma ben bilanciata, piacevolmente persistente al palato e con un retrogusto leggermente speziato.

**Decaffeinato:** Caffè molto equilibrato di media corporezza ed elegante dolcezza. Si connota per un sapore gradevole, intenso, aromatico e rotondo, con un retrogusto persistente e leggermente speziato con sentori di cacao.

## RETAIL

PREMIUM LINE



## RETAIL

PREMIUM LINE

### Hi-tech 250 gr (latta/can)

ABCDEFGH	a-b-c	01234	Barcode	Barcode
100% ARABICA	espresso ground	157	8003755003625	068510503626
100% ARABICA	beans	156	8003755001560	068510501561
FILTRO	filter ground	155	8003755001553	068510501554
MOKA	moka ground	158	8003755001577	068510501578
DECAFFEINATED	ground	159	8003755003618	068510503619

CONFEZIONE	PESO NETTO (GR)	DIM. CRT LxPxA CM (M <sup>3</sup> )	PZ/CRT
latta (atmosfera mod.)	250	37x28,5x16 (0,017 m <sup>3</sup> )	12
latta (gas flushed)	250	37x28,5x16 (0,017 m <sup>3</sup> )	12

CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
9 (x 11 STRATI)	99	191	465
9 (x 11 LAYERS)	99	191	465

BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)*
9 (x 11 LAYERS)	99	191	465

CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
10 (x 11 STRATI)	110	516
10 (x 11 LAYERS)	110	516

BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)*
10 (x 11 LAYERS)	110	516

#### 100% ARABICA PROFILO SENSORIALE sensory profile



ESPRESSO



MOKA



DRIP



PLUNGER

#### DECAFFEINATED PROFILO SENSORIALE sensory profile



ESPRESSO



MOKA



DRIP



PLUNGER



Corpo



Acido



Amaro



Astringenza



Globale odori positivi



Globale odori negativi



Tessitura



Intensità tostato



Intensità olfattiva



Intensità corporeo



Intensità acido



Intensità amaro



Intensità astringenza



Intensità floreale



Intensità negativa



Intensità corporeo



Intensità acido



Intensità amaro



Intensità astringenza



Intensità floreale



Intensità negativa



Intensità corporeo



Intensità acido



Intensità amaro



Intensità astringenza



Intensità floreale



Intensità negativa



Intensità corporeo



Intensità acido



Intensità amaro



Intensità astringenza



Intensità floreale



Intensità negativa



Intensità corporeo



Intensità acido



Intensità amaro



Intensità astringenza



Intensità floreale



Intensità negativa



Intensità corporeo



Intensità acido



Intensità amaro



Intensità astringenza



Intensità floreale



Intensità negativa



Intensità corporeo



Intensità acido



Intensità amaro



Intensità astringenza



Intensità floreale



Intensità negativa



Intensità corporeo



Intensità acido



Intensità amaro



Intensità astringenza



Intensità floreale



Intensità negativa



**HO.RE.CA.**  
PROFESSIONAL LINE



## Mildlight 1 Kg (grani/beans)

**Mildlight 100% Arabica:** le migliori origini di Arabica conferiscono a questa miscela i tipici sentori di fruttato e floreale. Ha un'acidità spicata, ma ben bilanciata, piacevolmente persistente al palato e con un retrogusto leggermente speziato.

**Mildlight 100% Arabica:** premium quality Arabica coffee beans give the typical fruity and flowery aromas to this blend. It has a high, but well balanced acidity, pleasantly persistent on the palate and with a slightly spiced aftertaste.

**Mildlight:** finissime origini di Arabica donano a questo caffè preziose note floreali ed un gusto fruttato che ricorda anche il caramello e la mandorla. Apprezzabile per le sue particolari note, ha un buon corpo ed un gusto persistente. Al palato ricorda le positive percezioni olfattive e l'acidità, sia pur marcata, è ben bilanciata.

**Mildlight:** the finest origins of Arabica coffee beans give precious flowery notes to this blend, together with a fruity taste also reminding caramel and almond. It is appreciated for its characteristic tasting notes, for its full body and persistency. It recalls the positive olfactory perceptions on the palate and the acidity, even though it is marked, is well balanced.

**HO.RE.CA.**  
PROFESSIONAL LINE

## Mildlight 1 Kg

(grani/beans)

ABCDEFH

NOME/NAME

MILDLIGHT

CODICE/CODE

128

EAN CODE

8003755001287

UPC CODE

068510501288

1284

Barcode

**HO.RE.CA.**  
PROFESSIONAL LINE



## Imperial Bar 1 Kg (grani/beans)

Una miscela composta prevalentemente dai migliori caffè Arabica provenienti da India, centro e sud America. Bevanda molto profumata, nel contempo ben equilibrata al gusto, impreziosita da note speziate, con un'acidità bilanciata, un leggero retrogusto vinoso ed una crema vellutata e persistente. Una miscela realizzata per soddisfare il palato dell'intenditore che ama un espresso tradizionale e sa apprezzare il gusto delle Arabiche più preggiate.

A blend made with a high percentage of premium quality Arabica coffee beans, coming from India, Centre and South America. A very scented beverage, well balanced on taste, enhanced by spiced notes, with a good level of acidity, a slightly winy aftertaste and a persistent and velvety cream.

A blend made to satisfy the palate of those who love a traditional espresso and yet appreciate the fine taste of the Arabica coffee blends.

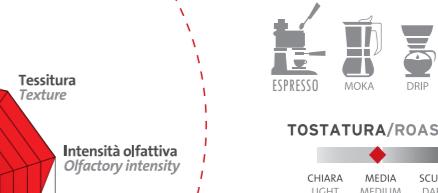
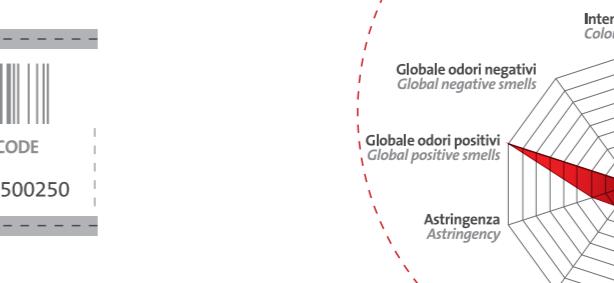
**HO.RE.CA.**  
PROFESSIONAL LINE

**HO.RE.CA.**  
PROFESSIONAL LINE

## Imperial Bar 1 Kg (grani/beans)

ABCDFGH	1234	EAN CODE	UPC CODE
IMPERIAL BAR	125	8003755000259	068510500250

## PROFILO SENSORIALE sensory profile



a-b-c	TIPOL.	CONFEZIONE	PESO NETTO (GR)	DIM. CRT LxPxH CM (M <sup>3</sup> )	PZ/CRT
	grani	busta (atmosfera mod.)	1000	43,3x25x19 (0,021 m <sup>3</sup> )	6
	beans	bag (gas flushed)	1000	43,3x25x19 (0,021 m <sup>3</sup> )	6

COMPOSIZIONE EURO PALLET (80 x 120 CM)				
CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*	TOT
7 (x 10 STRATI)	70	205	450	
BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)*	
7 (x 10 LAYERS)	70	205	450	

COMPOSIZIONE BLUE CHIP (100 x 120 CM)				
CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*	TOT
10 (x 10 STRATI)	100	205	642	
BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)*	
10 (x 10 LAYERS)	100	205	642	

\* Il peso totale non comprende il peso del bancale che varia a seconda della tipologia: Pallet di plastica (80x120): 2 kg - Pallet di legno (80x120 cm): 10 Kg - Pallet di legno (100x120 cm): 20 kg

The total gross weight does not consider the weight of the single pallet, which changes according to the type of the pallet used: Plastic pallet (80x120): 2 kg - Wooden Pallet (80x120 cm): 10 Kg - Wooden Pallet (100x120 cm): 20 kg

**H.O.R.E.C.A.**  
PROFESSIONAL LINE



**MISCELE**  
**(grani/beans)**

Una miscela composta da 100% Arabica proveniente dal Centro America. È un blend ben bilanciato, con un sapore persistente di nocciola e una struttura compatta.

entemente dai migliori caffè centro e sud America ed una fortunatamente selezionata, pro- erica. Si tratta di un mix molto acidità, ideale per l'espresso e richiede la miscelazione con i sciropposo con un retrogusto lato, una crema con una strut-

ABCDE

| NOME/N

| MISCELA

---

*ty Arabica coffee beans, coming from South America. It is a very acidic, ideal for espresso as well as for cappuccino. It has a nutty taste with a nutty and persistent impact texture.*

-----

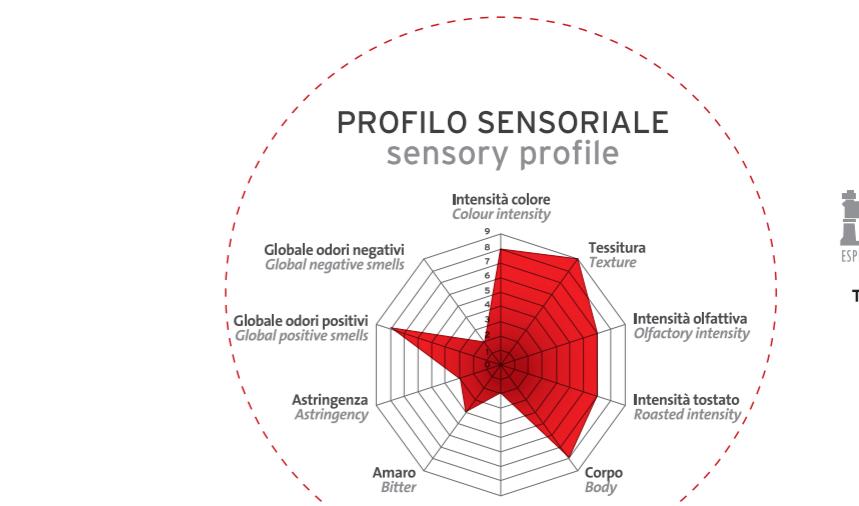
**a-b-c**

	TIPOL.	
	- - - - -	
	- - - - -	

g

	EAN CODE		UPC CODE
8003755002307		06851050230	

 <b>DIM. CRT</b> LxPxH CM ( $M^3$ )	 <b>PZ/</b>
$43,3 \times 25 \times 19 \text{ (} 0,021 \text{ m}^3 \text{)}$	$0$



<b>BLUE CHIP (100 x 120 CM)</b>	
A. PLT (CM) 205	PESO TOT. PLT (KG) 642
H. PLT (CM) 205	TOT. WEIGHT PLT (KG) 642

**Pallet di plastica (80x120): 2 kg - Pallet di legno (80x120 cm): 10 Kg -**

According to the type of the pallet used: Plastic pallet (80x120): **2 kg** - Wooden Pallet (80x120 cm): **10 Kg** - Wooden Pallet (100x120 cm): **12 Kg**

## RETAIL



### Espresso Crema 1 Kg/500 gr (grani/beans)

Una miscela realizzata con ottime selezioni di Arabica e Robusta. Profumi fini e piacevoli, lievemente acidulo, nel contempo dolce e abboccato. Indicato per le prime ore del pomeriggio e la sera, risulta gradevole anche nell'estrazione come caffè lungo "americano".

*A blend made by premium quality selected Arabica and Robusta coffee beans, with fine and pleasant scents, slightly acidulous, at the same time sweet and palatable. Indicated for the early afternoon and the evening, it's pleasant also like a long coffee "Americano".*

## RETAIL

### Espresso Crema 1 Kg/500 gr

(grani/beans)

ABCDEFGHI	1234	a-b-c	PACKAGING	DIM. CRT LxDxH CM (M <sup>3</sup> )	PCS/BOX	EAN CODE	UPC CODE
ESPRESSO CREMA	235	500	beans	gas flushed bag 44,7x21,3x15,2 (0,014 m <sup>3</sup> )	8	8003755000358	068510500359
ESPRESSO CREMA	237	1000	beans	gas flushed bag 43x25x19 (0,020 m <sup>3</sup> )	6	8003755000372	068510500373

COMPOSIZIONE EURO PALLET (80 x 120 CM)				
CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*	TOT
7 (x 12 STRATI)	84	197	366	
BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)	*
7 (x 12 LAYERS)	84	197	366	

#### ESPRESSO CREMA 500 gr (grani/beans)

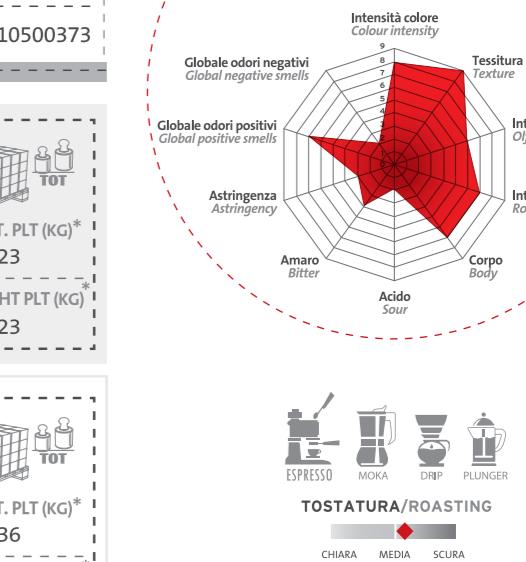
COMPOSIZIONE EURO PALLET (80 x 120 CM)				
CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*	TOT
7 (x 10 STRATI)	70	205	445	
BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)	*
7 (x 10 LAYERS)	70	205	445	

#### ESPRESSO CREMA 1000 gr (grani/beans)

\* Il peso totale non comprende il peso del bancale che varia a seconda della tipologia: Pallet di plastica (80x120): 2 kg - Pallet di legno (80x120 cm): 10 Kg - Pallet di legno (100x120 cm): 20 kg

The total gross weight does not consider the weight of the single pallet, which changes according to the type of the pallet used: Plastic pallet (80x120): 2 kg - Wooden Pallet (80x120 cm): 10 Kg - Wooden Pallet (100x120 cm): 20 kg

### PROFILO SENSORIALE sensory profile



**RETAIL**  
PREMIUM LINE

**new**



## Le Selezioni 250 gr (busta/bag) (grani/beans)

Un percorso nel gusto che parte dalle nostre miscele tradizionali, tramandate dal fondatore Bartolomeo Camardo, e si conclude con una raffinata selezione di alcune preziose mono-origine.

Il perfetto connubio tra la qualità delle esclusive miscele italiane e la particolarità delle singole origini regala emozioni uniche ed esperienze sensoriali indimenticabili.

La nuova ed innovativa linea "Le Selezioni", creata in pratiche confezioni da 250 gr. in grani ed in atmosfera modificata, garantisce ai nostri estimatori il privilegio di assaporare comodamente a casa un caffè così come al bar.

*A journey of flavor that ranges from our traditional blends, handed down by founder Bartolomeo Camardo, to fine selections of precious single-origin coffees.*

*The perfect variety of exclusive, quality Italian blends and unique, single-origin coffees will provide an unforgettable sensory experience.*

*The new and innovative line "Le Selezioni" is now being sold in practical 250 gr. bags of whole beans, packaged in a protected atmosphere. This guarantees our fans the privilege of enjoying our coffee at home, as well as at their local coffee shops.*

**RETAIL**  
PREMIUM LINE

## Le Selezioni 250 gr (grani/beans)

ABCDEF GH	a-b-c	1234	Barcode	Barcode
NOME/NAME	TIP./TYPE	CODICE/CODE	EAN CODE	UPC CODE
EXTRA DOLCE	beans	340	8003755003403	068510503404
GRAN GOURMET	beans	341	8003755003410	068510503411
GRAN CREMA	beans	342	8003755003427	068510503428
ETIOPIA (100% ARABICA)	beans	344	8003755003441	068510503442
CARAIBICO	beans	345	8003755003458	068510503459

CONFEZIONE	PESO NETTO (GR)	DIM. CRT L x P x A CM (M <sup>3</sup> )	PZ/CRT
busta (atmosfera mod.)	250	9 x 29,6 x 17 (0,0045 m <sup>3</sup> )	5
bag (gas flushed)	250	9 x 29,6 x 17 (0,0045 m <sup>3</sup> )	5

CRT/STRATO	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
34 (x 10 STRATI)	340	185	489
34 (x 10 LAYERS)	340	185	489

CRT/STRATO	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
40 (x 10 STRATI)	400	185	576
40 (x 10 LAYERS)	400	185	576

L'altezza è comprensiva della pedana. The height includes the pallet. Peso lordo del cartone: **1440 gr.** Gross weight of a case: **1440 gr.**

\* Il peso totale non comprende il peso del bancale che varia a seconda della tipologia: Pallet di plastica (80 cm x 120 cm): **5,5 kg** - Pallet di legno (80 cm x 120 cm): **10 Kg** - Pallet di legno (100 cm x 120 cm): **20 kg**

The total gross weight does not consider the weight of the single pallet, which changes according to the type of the pallet used: Plastic pallet (80 cm x 120 cm): **5,5 kg** - Wooden Pallet (80 cm x 120 cm): **10 Kg** - Wooden Pallet (100 cm x 120 cm): **20 kg**

### TOSTATURA/ROASTING

CHIARA  
LIGHT

MEDIA

SCURA  
DARK



info: [www.camardo.it](http://www.camardo.it)

## RETAIL



### Espresso Crema 250 gr (macinato moka/moka ground)

Un caffè dai profumi fini e piacevoli, lievemente acidulo, nel contempo dolce e abboccato. Indicato per le prime ore del pomeriggio e la sera, risulta gradevole anche come caffè lungo "americano".

*A blend with fine and pleasant scents, slightly acidulous, at the same time sweet and palatable. Indicated for the early afternoon and the evening, it's pleasant also like a long "Americano" coffee.*

**Decaffeinato:** caffè molto equilibrato di media corporeità ed elegante dolcezza. Si connota per un sapore gradevole, intenso, aromatico e rotondo, con un retrogusto persistente e leggermente speziato con sentori di cacao.

*Decaffeinated: a very well balanced blend with medium body and elegant sweetness. It has a pleasant, intensive, aromatic and round taste, with a persistent aftertaste, slightly spicy and with notes of cocoa.*

## RETAIL

### Espresso Crema 250 gr

(macinato moka/moka ground :: sottovuoto/vacuum bag - latta/vacuum can)

ABCDEF GH	1234	a-b-c	PACKAGING	DIM. CRT LxDxH CM (M <sup>3</sup> )	PCS/BOX	EAN CODE	UPC CODE
ESPRESSO CREMA (sottovuoto/vacuum bag)	240	250	moka ground	41,5x19x15 (0,012 m <sup>3</sup> )	20	800375500402	068510502407
ESPRESSO CREMA (latta/vacuum can)	244	250	moka ground	41x31x13 (0,017 m <sup>3</sup> )	12	800375500440	068510500441
DECAFFEINATED (latta/vacuum can)	260	250	moka ground	41x31x13 (0,017 m <sup>3</sup> )	12	8003755002604	068510500502

COMPOSIZIONE EURO PALLET (80 x 120 CM)			
CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
10 (x 12 STRATI)	120	195	648
BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)
10 (x 12 LAYERS)	120	195	648

COMPOSIZIONE BLUE CHIP (100 x 120 CM)			
CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
13 (x 12 STRATI)	156	195	843
BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)
13 (x 12 LAYERS)	156	195	843

COMPOSIZIONE EURO PALLET (80 x 120 CM)			
CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
8 (x 14 STRATI)	112	197	504
BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)
8 (x 14 LAYERS)	112	197	504

COMPOSIZIONE BLUE CHIP (100 x 120 CM)			
CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
10 (x 14 STRATI)	140	196	630
BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)
10 (x 14 LAYERS)	140	196	630

\* Il peso totale non comprende il peso del bancale che varia a seconda della tipologia: Pallet di plastica (80x120): 2 kg - Pallet di legno (80x120 cm): 10 Kg - Pallet di legno (100x120 cm): 20 kg  
The total gross weight does not consider the weight of the single pallet, which changes according to the type of the pallet used: Plastic pallet (80x120): 2 kg - Wooden Pallet (80x120 cm): 10 Kg - Wooden Pallet (100x120 cm): 20 kg

## RETAIL

### Espresso Crema 250 gr

(macinato moka/moka ground :: sottovuoto/vacuum bag - latta/vacuum can)

ABCDEF GH	1234	a-b-c	PACKAGING	DIM. CRT LxDxH CM (M <sup>3</sup> )	PCS/BOX	EAN CODE	UPC CODE
ESPRESSO CREMA (sottovuoto/vacuum bag)	240	250	moka ground	41,5x19x15 (0,012 m <sup>3</sup> )	20	800375500402	068510502407
ESPRESSO CREMA (latta/vacuum can)	244	250	moka ground	41x31x13 (0,017 m <sup>3</sup> )	12	800375500440	068510500441
DECAFFEINATED (latta/vacuum can)	260	250	moka ground	41x31x13 (0,017 m <sup>3</sup> )	12	8003755002604	068510500502

COMPOSIZIONE EURO PALLET (80 x 120 CM)			
CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
10 (x 12 STRATI)	120	195	648
BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)
10 (x 12 LAYERS)	120	195	648

COMPOSIZIONE BLUE CHIP (100 x 120 CM)			
CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
13 (x 12 STRATI)	156	195	843
BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)
13 (x 12 LAYERS)	156	195	843

COMPOSIZIONE EURO PALLET (80 x 120 CM)			
CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
8 (x 14 STRATI)	112	197	504
BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)
8 (x 14 LAYERS)	112	197	504

\* Il peso totale non comprende il peso del bancale che varia a seconda della tipologia: Pallet di plastica (80x120): 2 kg - Pallet di legno (80x120 cm): 10 Kg - Pallet di legno (100x120 cm): 20 kg  
The total gross weight does not consider the weight of the single pallet, which changes according to the type of the pallet used: Plastic pallet (80x120): 2 kg - Wooden Pallet (80x120 cm): 10 Kg - Wooden Pallet (100x120 cm): 20 kg

## RETAIL

### Espresso Crema 250 gr

(macinato moka/moka ground :: sottovuoto/vacuum bag - latta/vacuum can)

ABCDEF GH	1234	a-b-c	PACKAGING	DIM. CRT LxDxH CM (M <sup>3</sup> )	PCS/BOX	EAN CODE	UPC CODE
ESPRESSO CREMA (sottovuoto/vacuum bag)	240	250	moka ground	41,5x19x15 (0,012 m <sup>3</sup> )	20	800375500402	068510502407
ESPRESSO CREMA (latta/vacuum can)	244	250	moka ground	41x31x13 (0,017 m <sup>3</sup> )	12	800375500440	068510500441
DECAFFEINATED (latta/vacuum can)	260	250	moka ground	41x31x13 (0,017 m <sup>3</sup> )	12	8003755002604	068510500502

COMPOSIZIONE EURO PALLET (80 x 120 CM)			
CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
10 (x 12 STRATI)	120	195	648
BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)
10 (x 12 LAYERS)	120	195	648

COMPOSIZIONE BLUE CHIP (100 x 120 CM)			
CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
13 (x 12 STRATI)	156	195	843
BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)
13 (x 12 LAYERS)	156	195	843

COMPOSIZIONE EURO PALLET (80 x 120 CM)			
CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
8 (x 14 STRATI)	112	197	504
BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)
8 (x 14 LAYERS)	112	197	504

\* Il peso totale non comprende il peso del bancale che varia a seconda della tipologia: Pallet di plastica (80x120): 2 kg - Pallet di legno (80x120 cm): 10 Kg - Pallet di legno (100x120 cm): 20 kg  
The total gross weight does not consider the weight of the single pallet, which changes according to the type of the pallet used: Plastic pallet (80x120): 2 kg - Wooden Pallet (80x120 cm): 10 Kg - Wooden Pallet (100x120 cm): 20 kg

## RETAIL

### Espresso Crema 250 gr

(macinato moka/moka ground :: sottovuoto/vacuum bag - latta/vacuum can)

| ABCDEF GH | 1234 | a-b-c | PACKAGING |<
| --- | --- | --- | --- |

RETAIL



## Espresso Oro 250 gr (macinato moka/moka ground)

Adatto ad ogni momento della giornata, è il buon caffè dal tipico gusto italiano, caratterizzato da un retrogusto speziato di cacao con un vago sentore di prugna secca. Denota una buona persistenza aromatica ed un'elegante dolcezza.

*Suitable for every moment of the day, it is the classic taste of Italian coffee with a spicy aftertaste of cocoa and a vague scent of dried plum. It reveals a good aromatic persistency and an elegant sweetness.*

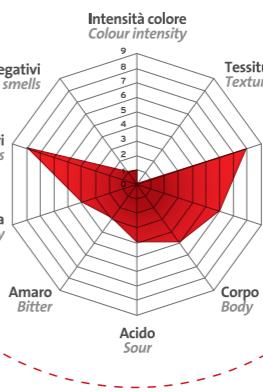
RETAIL

## Espresso Oro 250 gr (macinato/ground)

ABCDFGH	CODICE/CODE	EAN CODE	UPC CODE
ESPRESSO ORO	242	8003755000426	068510502421



### PROFILO SENSORIALE sensory profile



TOSTATURA/ROASTING

CHIARA  
LIGHTMEDIA  
MEDIUMSCURA  
DARK

a-b-c	TIPOL.	CONFEZIONE	PESO NETTO (GR)	DIM. CRT LxPxA CM (M <sup>3</sup> )	PZ/CRT
macinato moka		busta (sottovuoto)	250	41,5x19x15 (0,012 m <sup>3</sup> )	20
moka ground		bag (vacuum bag)	250	41,5x19x15 (0,012 m <sup>3</sup> )	20

CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
10 (x 12 STRATI)	120	195	648
10 (x 12 LAYERS)	120	195	648

BOX/LAYER	BOX/PLT	H. PLT (CM)	TOT. WEIGHT PLT (KG)*
13 (x 12 LAYERS)	120	195	648

CRT/FASCIA	CRT/PLT	A. PLT (CM)	PESO TOT. PLT (KG)*
13 (x 12 STRATI)	156	195	843
13 (x 12 LAYERS)	156	195	843

\* Il peso totale non comprende il peso del bancale che varia a seconda della tipologia: Pallet di plastica (80x120): 2 kg - Pallet di legno (80x120 cm): 10 Kg - Pallet di legno (100x120 cm): 20 kg  
The total gross weight does not consider the weight of the single pallet, which changes according to the type of the pallet used: Plastic pallet (80x120): 2 kg - Wooden Pallet (80x120 cm): 10 Kg - Wooden Pallet (100x120 cm): 20 kg

## RETAIL



**Espresso 250 gr**  
(macinato)  
- - -

eciso ed avvolgente, particolar-  
mente una bassa acidità. Equilibrato  
e gustato con sentori di cioccolato

*and deceiving, particularly full-  
on a low acidity. A well balanced  
caramel coffee beans with chocolate*

riposo e dal caratteristico aroma  
statura media ed un retrogusto  
cato per una colazione ricca ed

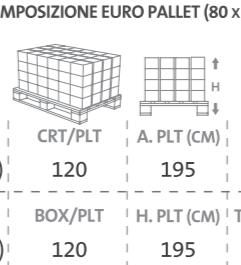
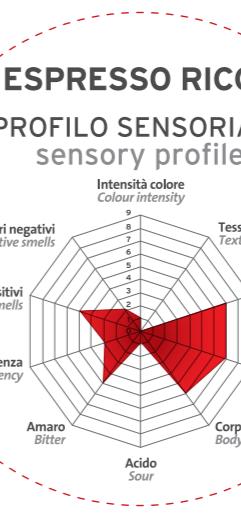
*ed coffee with a characteristic  
ma, with a medium roast and  
suitable for a rich and balanced*

## Aroma Intenso 250 gr

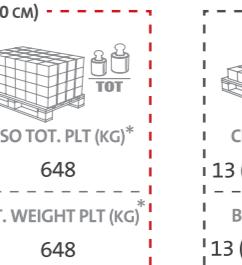


			
TTO (GR)	DIM. CRT LxPxH CM (M <sup>3</sup> )	PZ/CRT	
50	41,5x19x15 (0,012 m <sup>3</sup> )	20	
GHT (GR)	DIM. CRT LxDxH CM (M <sup>3</sup> )	PCS/BOX	
50	41,5x19x15 (0,012 m <sup>3</sup> )	20	

so del bancale che varia a seconda della tipologia: Pallet di plastica (80x120): **2 kg** - Pallet di legno (80x120 cm): **10 Kg**  
*consider the weight of the single pallet, which changes according to the type of the pallet used: Plastic pallet (80x120): 2 kg*



The figure consists of two separate plots sharing a common vertical axis. The left plot's vertical axis is labeled 'Olfactory Intensity' and its horizontal axis is labeled 'Roasted Intensity'. It features a red dashed curve that starts at the origin, rises to a peak, and then gradually declines. The right plot's vertical axis is labeled 'Global Intensity' and its horizontal axis is labeled 'Roasted Intensity'. It features a blue dashed curve that begins at a point above the origin, rises to a peak, and then gradually declines. Both plots show a similar trend where intensity peaks and then decreases as the independent variable increases.



## VENDING



## Capsule e cialde Coffee capsules and pods

Il nostro consolidato sistema a cialde ed il nuovo ed l'innovativo sistema a capsule brevettate Camardo rispondono ai più elevati standard qualitativi e si completano con un'elegante linea di macchine espresso per la famiglia e per i più esigenti professionisti.

*Our consolidated coffee pods system and the new, innovative Camardo patented coffee capsules system meet the highest quality standards. We also offer a stylish line of espresso machines for the family and the most demanding professionals.*

## VENDING

### Capsule e cialde/Coffee capsules and pods

ABCDEFGHI	12 <sup>34</sup>	a-b-c	PCS/BOX	EAN CODE	UPC CODE
NOME/NAME ESPRESSISSIMO ESPRESSISSIMO DEC.	COD./CODE 147 145	NET WEIGHT (GR) 6,9	TIP./TYPE pod	PACKAGING bag	DIM. CRT LxDxH CM (M <sup>3</sup> ) 31x25,5x15 (0,012 m <sup>3</sup> )
CAPSULE CAFFÉ COFFEE CAPSULES	N/A	6,9	pod	bag	29,5x26,5x17 (0,013 m <sup>3</sup> )
CAPSULE INFUSI INFUSION CAPSULES	N/A	N/A	pod	bag	25,9x18,5x14,3 (0,007 m <sup>3</sup> )

COMPOSIZIONE EURO PALLET (80 x 120 CM)			
CRT/FASCIA 9 (x 12 STRATI)	CRT/PLT 108	A. PLT (CM) 195	PESO TOT. PLT (KG)* 194
BOX/LAYER 9 (x 12 LAYERS)	BOX/PLT 108	H. PLT (CM) 195	TOT. WEIGHT PLT (KG) 194

COMPOSIZIONE EURO PALLET (80 x 120 CM)			
CRT/FASCIA 12 (x 12 STRATI)	CRT/PLT 144	A. PLT (CM) 204	PESO TOT. PLT (KG)* 240
BOX/LAYER 12 (x 12 LAYERS)	BOX/PLT 144	H. PLT (CM) 204	TOT. WEIGHT PLT (KG) 240

\* Il peso totale non comprende il peso del bancale che varia a seconda della tipologia: Pallet di plastica (80x120): 2 kg - Pallet di legno (80x120 cm): 10 Kg - Pallet di legno (100x120 cm): 20 kg  
The total gross weight does not consider the weight of the single pallet, which changes according to the type of the pallet used: Plastic pallet (80x120): 2 kg - Wooden Pallet (80x120 cm): 10 Kg - Wooden Pallet (100x120 cm): 20 kg

**GIFT**

## Confezioni Regalo/gift pack

Un prezioso e raffinato regalo, abbinato ad una delle nostre migliori miscele, confezionato con cura in un'elegante scatola litografata.

*A precious and stylish present, together with one of our best blends, well packed in an elegant lithographed box.*

**GIFT**

## Confezioni regalo/gift pack

ABCDEFGH	01234	NOME/NAME	COD./CODE	NET WEIGHT (GR)	PACKAGING	DIM. CRT LxDxH CM (M <sup>3</sup> )	PCS/BOX	EAN CODE	UPC CODE
MOKA + LATTA 250 GR			N/A	N/A	scatola	44,5x29x21 (0,027 m <sup>3</sup> )	4	N/A	N/A
TAZZINA + LATTA 250 GR			N/A	N/A	box	44,5x29x21 (0,027 m <sup>3</sup> )	4	N/A	N/A

COMPOSIZIONE EURO PALLET (80 x 120 cm)			
MOKA + LATTA 250 GR	CRT/FASCIA N/A	CRT/PLT 152	A. PLT (CM) 183
	BOX/LAYER N/A	BOX/PLT 152	H. PLT (CM) 183
		TOT. WEIGHT PLT (KG)* N/A	TOT. PESO TOT. PLT (KG)* N/A

COMPOSIZIONE BLUE CHIP (100 x 120 cm)			
TAZZINA + LATTA 250 GR	CRT/FASCIA N/A	CRT/PLT 152	A. PLT (CM) 183
	BOX/LAYER N/A	BOX/PLT 152	H. PLT (CM) 183
		TOT. WEIGHT PLT (KG)* N/A	TOT. PESO TOT. PLT (KG)* N/A

\* Il peso totale non comprende il peso del bancale che varia a seconda della tipologia: Pallet di plastica (80x120): 2 kg - Pallet di legno (80x120 cm): 10 Kg - Pallet di legno (100x120 cm): 20 kg  
*The total gross weight does not consider the weight of the single pallet, which changes according to the type of the pallet used: Plastic pallet (80x120): 2 kg - Wooden Pallet (80x120 cm): 10 Kg - Wooden Pallet (100x120 cm): 20 kg*

caffè  
*Camardo*®



**CAMARDO S.p.A.**

C.da Pesco Farese, 74

86025 Ripalimosani (CB) - ITALY

T. +39 0874 61717 - F. +39 0874 60175

[info@camardo.it](mailto:info@camardo.it) - [export@camardo.it](mailto:export@camardo.it)

[www.camardo.it](http://www.camardo.it)