









# Diamante

Da pregiati caffè Arabica provenienti da piantagioni selezionate, una miscela raffinata ed esclusiva dal gusto dolce con sentori aromatici e fruttati.

*An elegant and exclusive blend from selected Arabica plantations, with a smooth taste and aromatic and fruity hints.*



Codice Prodotto - Product code

250 g **cod.**

macinato ground	grani beans
0086	0078

    500 g **cod.**

macinato ground	grani beans
0082	0074

    1000 g **cod.**

grani beans
0070

## Frutto rosso maturo:

MORA

## Retrogusto:

CIOCCOLATO AL LATTE

## Analisi del gusto

Corpo - *Body*



Equilibrio - *Balance*



Intensità - *Intensity*



Dolcezza - *Sweetness*



Aroma - *Aroma*



Crema - *Cream*



## Un caffè raffinato

Pensato per coloro i quali ricerchino in un'estrazione, sensazioni delicate ma ben definite.

## Una dolcezza subito percepibile

Che ben bilancia l'acidità contenuta in questa miscela esclusiva, creata dalla scrupolosa selezione delle migliori Arabiche.

## Media corporità

Un caffè caratterizzato da un equilibrato dialogo tra note acide e floreali.

## Gusto complesso

Un caffè cui si sposano delicati sentori agrumati e di frutta fresca.

PALLET			
	250g	500g	1000g
UNITÀ PER CARTONE - UNITS PER CASE	32	24	12
CARTONI PER FILA - CASES PER LAYER	6	6	6
FILE PER PALLET - LAYERS PER PALLET	8	8	8
UNITÀ PER PALLET - UNITS PER PALLET	1.536	1.152	576
MISURE PALLET - PALLET SIZE	H: 2,17 W: 80 L: 120	H: 2,17 W: 80 L: 120	H: 2,17 W: 80 L: 120

# Perla Nera

Dal connubio di pregiati caffè provenienti da più di sei paesi del mondo nasce Perla Nera. Una miscela ad elevata percentuale di caffè arabica, eccellente al palato, delicato nel gusto, di cioccolato e caramello.

*Perla Nera is born from the marriage of six fine origins from all over the world. It has a high percentage of selected Arabica with hints of chocolate and caramel, wich gives Perla Nera excellent palate and delicate taste.*



Codice Prodotto - Product code

250 g  macinato ground  grani beans  cod. 0068 0058    500 g  macinato ground  grani beans  cod. 0062 0054    1000 g  grani beans  cod. 0050

## Frutta Gialla:

PESCA

## Retrogusto:

CANNELLA / CIOCCOLATO FONDENTE / ANICE STELLATO

## ● Analisi del gusto

Corpo - Body



Equilibrio - Balance



Intensità - Intensity



Dolcezza - Sweetness



Aroma - Aroma



Crema - Cream



## ● Pregiate origini

Grazie alle origini provenienti da sei paesi del Mondo, prende vita questa miscela a spiccata prevalenza di Arabica.

## ● Caffè strutturato

Un caffè dal gusto complesso in cui la dolcezza prevale ed esalta delicati aromi agrumati.

## ● Un gusto vellutato

Ricco di gentili profumi fruttati e dalle note floreali e piacevolmente speziate.

## ● Media corposità

Un caffè indicato per i palati più sofisticati.

### PALLET

	250g	500g	1000g
UNITÀ PER CARTONE - UNITS PER CASE	32	24	12
CARTONI PER FILA - CASES PER LAYER	6	6	6
FILE PER PALLET - LAYERS PER PALLET	8	8	8
UNITÀ PER PALLET - UNITS PER PALLET	1.536	1.152	576
MISURE PALLET - PALLET SIZE	H: 2,17 W: 80 L: 120	H: 2,17 W: 80 L: 120	H: 2,17 W: 80 L: 120



# Rubino

Un espresso dal gusto morbido, per chi preferisce la delicatezza alle sensazioni intense. Nasce dalla miscela equilibrata fra caffè arabica del Sud America e robusta di origine asiatica.

*An espresso with a soft and caressing taste, full bodies and with intense sensations. Arises from the balanced mixture between arabica coffees from South America and Asian robusta.*



Codice Prodotto - Product code

	macinato ground	grani beans		macinato ground	grani beans		grani beans
250 g	cod. 0046	0038	500 g	cod. 0042	0034	1000 g	cod. 0030

## Dolcezza intensa:

CARAMELLO

## Retrogusto:

NOCE / AMARETTO / CIOCCOLATO FONDENTE

## Analisi del gusto

Corpo - *Body*



Equilibrio - *Balance*



Intensità - *Intensity*



Dolcezza - *Sweetness*



Aroma - *Aroma*



Crema - *Cream*



## Gusto pieno

Per chi ama il retrogusto consistente ma mai amaro.

## Un equilibrato incontro

Dall'equilibrato incontro fra Arabiche del Sud America e selezionate Robuste asiatiche, nasce questa miscela dal gusto morbido e fragrante.

## Morbida corposità

Un caffè pensato per gli amanti della dolcezza.

## Gusto sorprendente

Un caffè in cui gli aromi del cioccolato fondente si combinano a sorprendenti note di frutta secca e miele.

PALLET			
	250g	500g	1000g
UNITÀ PER CARTONE - UNITS PER CASE	32	24	12
CARTONI PER FILA - CASES PER LAYER	6	6	6
FILE PER PALLET - LAYERS PER PALLET	8	8	8
UNITÀ PER PALLET - UNITS PER PALLET	1.536	1.152	576
MISURE PALLET - PALLET SIZE	H: 2,17 W: 80 L: 120	H: 2,17 W: 80 L: 120	H: 2,17 W: 80 L: 120

# Ambra

Il tradizionale caffè espresso di Gima è una miscela dall'aroma intenso, nata dal sapiente incontro fra arabica e robusta selezionati, per esaltare il gusto tipico dell'espresso italiano.

*The traditional Gima's espresso. It is a blend with an intense aroma, born from the wise meeting between arabica and robusta selected coffees in order to enhance the typical taste of Italian espresso.*



Codice Prodotto - Product code

250 g macinato ground grani beans **cod.** 0026 | 0018    500 g macinato ground grani beans **cod.** 0022 | 0014    1000 g grani beans **cod.** 0010

## Dolce e intenso:

MALTO / TABACCO

## Retrogusto:

PANTOSTATO

## ● Analisi del gusto

Corpo - *Body*



Equilibrio - *Balance*



Intensità - *Intensity*



Dolcezza - *Sweetness*



Aroma - *Aroma*



Crema - *Cream*



## ● Un sapiente incontro

Un caffè nato dal sapiente incontro tra Arabica e Robusta Selezionate, dalla spiccata personalità, aroma deciso ed elevata corposità.

## ● Note di caramello

Piacevoli note di caramello incontrano le intense sfumature del tabacco, lasciando in bocca un persistente retrogusto di cacao amaro e pan tostato.

## ● Legato alla tradizione

Dedicato agli amanti del tradizionale Espresso all'Italiana.

## ● Gusto deciso

Un caffè con un particolare riguardo a quanti prediligono sensazioni intense e gusti decisi.

### PALLET

	250g	500g	1000g
UNITÀ PER CARTONE - UNITS PER CASE	32	24	12
CARTONI PER FILA - CASES PER LAYER	6	6	6
FILE PER PALLET - LAYERS PER PALLET	8	8	8
UNITÀ PER PALLET - UNITS PER PALLET	1.536	1.152	576
MISURE PALLET - PALLET SIZE	H: 2,17 W: 80 L: 120	H: 2,17 W: 80 L: 120	H: 2,17 W: 80 L: 120



# Zaffiro

## Decaffeinato

Le stesse sensazioni di un ottimo caffè al bar, per chi desidera un decaffeinato dal gusto amabile e soave.

*Our decaffeinated will make you fill the same as drinking espresso in a coffee shop, with its sweet and soft taste.*



Codice Prodotto - Product code

	macinato ground	grani beans		macinato ground	grani beans
250 g	cod. 0106	0098	500 g	cod. 0102	0094

### Acidità tedente alla dolcezza:

ARANCIA CANDITA

### Retrogusto:

UVA

### ● Analisi del gusto

Corpo - <i>Body</i>	
Equilibrio - <i>Balance</i>	
Intensità - <i>Intensity</i>	
Dolcezza - <i>Sweetness</i>	
Aroma - <i>Aroma</i>	
Crema - <i>Cream</i>	

### ● Un ottimo espresso

Una miscela creata pensando a quanti scelgono di gustare un Decaffeinato senza però rinunciare al piacere di un ottimo espresso.

### ● Aromi caratteristici

Un'acidità bilanciata dalla presenza di aromi caratteristici delle migliori Robuste che rimandano al cioccolato.

### ● Sentori tipici

Spiccata aromaticità e note di nocciola per questo caffè che conserva intatti i sentori tipici delle Arabiche del Sud America mantenendo però una acidità controllata.

### ● Gusto rotondo

Profumo intenso, gusto rotondo e media corposità per questa miscela equilibrata e di altissima qualità.

PALLET		
	250g	500g
UNITÀ PER CARTONE - UNITS PER CASE	32	24
CARTONI PER FILA - CASES PER LAYER	6	6
FILE PER PALLET - LAYERS PER PALLET	8	8
UNITÀ PER PALLET - UNITS PER PALLET	1,536	1,152
MISURE PALLET - PALLET SIZE	H: 2,17 W: 80 L: 120	H: 2,17 W: 80 L: 120

# SPECIALTY COFFEE

## CAFFÈ TORREFATTO - ROASTED COFFEE

DISPONIBILE MACINATO  
AVAILABLE GROUND



### Codice Prodotto - Product code

Colombia macinato  
ground  
cod. 0202

Brasile macinato  
ground  
cod. 0204

Guatemala macinato  
ground  
cod. 0200

### Colombia

Aroma complesso dal sapore floreale per questa tazza dalla delicata acidità da frutto rosso e dalla spiccata dolcezza conferita da note di zucchero di canna, miele e noce.

*Complex floral aromas in this cup carrying delicate red fruits acidity and marked sweetness originating from brown sugar, honey and walnut notes.*

### Brasile

Tazza delicata con una leggera e dolce acidità, note di cioccolato mandorle e caramello, corpo pieno buon equilibrio e un piacevole retrogusto.

*Soft and fine cup of coffee with light and sweet acidity, chocolate and caramel notes, full body, good balance and pleasant after taste.*

### Guatemala

Tazza pulita e ben bilanciata caratterizzata da una fine acidità da frutta esotica e una spiccata dolcezza conferita dalle consistenti note di cioccolato e zucchero di canna, pronunciata corposità.

*Clean and well balanced cup, characterized by fine exotic fruit acidity and marked sweetness from consistent chocolate and brown sugar notes. Distinct body.*

PALLET	
UNITÀ PER CARTONE - UNITS PER CASE	15

	Roasting	Varieties	Altitude
COLOMBIA	Medium/light	Caturra	1500 mt
BRASILE	Medium/light	Catuai	1500 mt
GUATEMALA	Medium/light	Bourbon	1600 mt



# HOME SELECTION - HORECA

## CIALDE - PAPER PODS

SCATOLE DA 150 CIALDE  
CASE OF 150 PODS



### Codice Prodotto - Product code

#### Vivace

espresso - espresso blend

dose singola  
single pod

cod. 0740

#### Rubino

espresso - espresso blend

dose singola  
single pod

cod. 0700

#### Adagio

espresso decaffeinato - decaffeinated blend

dose singola  
single pod

cod. 0710

### Vivace

Il caffè del risveglio, gusto deciso e dalla spiccata personalità.

*Ideal as a first in the morning, strong taste and personality.*

### Rubino

L'espresso all'italiana, un caffè cremoso ed equilibrato, dal gusto pieno e con note di cioccolato.

*The typical Italian espresso blend: creamy and well balanced, full-bodied and with chocolate hints.*

### Adagio

Le stesse sensazioni di un ottimo caffè al bar, per chi desidera un decaffeinato dal gusto amabile e soave.

*Our decaffeinated will make you feel the same as drinking espresso in a coffee shop, with its sweet and soft taste.*

### PALLET

PALLET	
	Dose singola
UNITÀ PER CARTONE - UNITS PER CASE	150
CARTONI PER FILA - CASES PER LAYER	20
FILE PER PALLET - LAYERS PER PALLET	6
UNITÀ PER PALLET - UNITS PER PALLET	120
MISURE PALLET - PALLET SIZE	H: 200 W: 80 L: 120



## TÈ PIRAMIDALI

I nostri pregiati tè sono confezionati in filtri piramidali; la forma piramidale di questi filtri consente alle foglie di sprigionare, durante l'infusione, tutti i loro colori e le loro ricche note aromatiche.

La maggiore dimensione del filtro è studiata per permettere alle foglie, ai fiori ed ai frutti di impregnarsi ed espandersi completamente in modo da sfruttare tutti i sentori.

La trasparenza del filtro consente inoltre di poter apprezzare, anche visivamente, la qualità della materia prima in essi contenuta e rendere ancor più gradevole l'esperienza dell'infusione.





# TEA SELECTION

## TÈ E INFUSI - TEA AND HERBAL TEAS



**Tè Breakfast**  
1 scatola da 15 filtri

cod. 0655



**Earl Grey**  
1 scatola da 15 filtri

cod. 0665




**Tè Verde al Gelsomino**  
1 scatola da 15 filtri

cod. 0650




**Tè Verde Zenzero e Limone**  
1 scatola da 15 filtri

cod. 0635 




**Tè Verde Mirtillo e Arancia**  
1 scatola da 15 filtri

cod. 0625 



**Tè Nero Chai**  
1 scatola da 15 filtri

cod. 0630 



**Tè Rosso Corpo del Desiderio**  
1 scatola da 15 filtri

cod. 0610



**Camomilla**  
1 scatola da 15 filtri

cod. 0645



**Infuso Mela e Lampone**  
1 scatola da 15 filtri -Naturalmente senza teina

cod. 0615



**Infuso Rooibos relax**  
1 scatola da 15 filtri -Naturalmente senza teina

cod. 0640



**Infuso Digest**  
1 scatola da 15 filtri -Naturalmente senza teina

cod. 0620



**Infuso ai Frutti di bosco**  
1 scatola da 15 filtri -Naturalmente senza teina

cod. 0660



## CIOCCOLATE

Selezioni pregiate dai gusti raffinati ma anche classici, quelli a cui non poter rinunciare.  
La cioccolata Gima è sapore inconfondibile e qualità eccellente.

La nostra cioccolata è:

OGM free

GLUTEN free

Senza coloranti

Senza grassi idrogenati

Senza lattosio (fatta eccezione della cioccolata bianca)





# CHOCOLATE SELECTION

## CIOCCOLATA CALDA IN BUSTA - SINGLE PACKED *HOT CHOCOLATE*



1 cod. 0500



2 cod. 0520



4 cod. 0540



Con lattosio

3 cod. 0510



5 cod. 0530



6 cod. 0550



1. Classica - 2. Fondente - 3. Bianca - 4. Cocco - 5. Arancia & Cannella - 6. Croccantino al Rhum

1. Classic - 2. Dark - 3. White - 4. Coconut - 5. Orange & Cinnamon - 6. Crunchy Rum

## PRODOTTI EXTRA - COLLATERAL LINE



cod. 0300



cod. 0316



cod. 0332

### Zucchero bianco extrafine/Zucchero di canna White Sugar/Brown Sugar

Bustine monodose da 5 g indispensabili per ogni bar.  
5 g sugarpackets, a must-have in any coffee shop.

Zucchero Bianco in cartone da 10 kg  
White Sugar in cases of 10 kg

Zucchero di canna in cartone da 5 kg  
Brown sugar in cases of 5 kg

### Dolcificante - Sweetener

Per chi cerca un tocco di dolce, ma senza zucchero.  
Non contiene aspartame.

*For a sweet touch without sugar. Aspartame free.*

Confezione da 250 bustine.  
Display of 250 packets.



iuta 80 g busta 1 kg  
80 g jute bag 1 kg clear bag

cod. 0590 0580

### Cioccolatini al caffè - Choco Beans

Chicchi di caffè ricoperti di cioccolato fondente,  
ideali per accompagnare l'espresso.

*Coffee beans covered in dark chocolate,  
the perfect match for espresso.*

Cioccolatini incartati singolarmente disponibili in:  
Sacchetti di iuta da 80 g / busta trasparente da 1 kg  
Single packed choco beans available in:  
80 g jute bag / 1 kg clear bag



orzo busta da 250 gr. /Barley:  
Lactose Free, GMO Free, Palm Oil Free

ginseng busta da 500 gr. /Ginseng:  
GMO Free, Palm Oil Free, Gluten Free

crema caffè busta da 500 gr. /Iced Coffee Cream  
Palm Oil Free, GMO Free, Gluten Free

cod. 0420 0400 0440

### Orzo/Ginseng/Crema al caffè Barley/Ginseng/Iced Coffee Cream

Preparati per bevande istantanee:  
*Preparations for instant drinks:*

- Orzo busta da 250 gr. /Barley:  
Lactose Free, GMO Free, Palm Oil Free

- Ginseng busta da 500 gr. /Ginseng:  
GMO Free, Palm Oil Free, Gluten Free

- Ginseng busta da 500 gr. /Ginseng:  
GMO Free, Palm Oil Free, Gluten Free, Lactose Free

- Ginseng busta da 500 gr. /Ginseng:  
GMO Free, Palm Oil Free, Gluten Free, Lactose Free,  
Sugar Free

- Crema al caffè busta da 500 gr. /Iced Coffee Cream  
Palm Oil Free, GMO Free, Gluten Free



# MERCHANDISING

## TAZZE PROMOZIONALI - POS CUPS



1 cod. 5000



2 cod. 5010



3 cod. 5130



4 cod. 5060



5 cod. 5070



6 cod. 5140



7 cod 5030



8 cod 5020

1. Tazza da caffè (3cl) - 2. Tazza da cappuccino (15cl) - 3. Tazza da latte (26cl) - 4. Tazza Diamante da caffè (3cl) - 5. Tazza Diamante da cappuccino (15cl) - 6. Bicchierino in vetro - 7. Tazza orzo e ginseng - 8. Tazza Zaffiro da caffè (3cl)

1. Espresso cup w/saucer (3 cl) -2. Cappuccino cup w/saucer (15 cl) -3. Milk cup w/saucer (26 cl) -4. Diamante espresso cup w/saucer (3 cl) - 5.Diamante cappuccino cup w/saucer (15 cl) -6. Glass espresso cup w/saucer -7. Barley and ginseng cup w/saucer - 8. Zaffiro espresso cup w/saucer (3cl)

# MERCHANDISING

## ARTICOLI PROMOZIONALI - POS MATERIAL



1 cod. 5200

2 cod. 5220



3 cod. 5040



4 cod. 5720



5 cod. 5210



6 cod. 5700



7 cod. 5730



8 cod 5300



9 cod 5310

1. Portatovaglioli in acciaio - 2. Tovaglioli - 3. Tazzona zuccheriera - 4. Rendiresto plexiglass - 5. Portabustine da tavolo - 6. Orologio da parete - 7. Vassoio da asporto - 8. Bicchierino in carta 120 ml. - 9. Bicchiere cappuccino in carta 280 ml.

1. Steel napkin holder - 2. Napkins - 3. Extralarge cup (sugar pocket holder) - 4. Coins plate for counters - 5. sugar pocket holder - 6. Wall clock - 7. Tray - 8. Take away espresso cup 120 ml. - 9. Take away Americano cup 280 ml.



# MERCHANDISING

## ABBIGLIAMENTO - CLOTHING



1 cod. 5500



2 cod. 5505



3 cod. 5510



4 cod. 5515



5 cod. 5520

1. Polo - 2. Camicia - 3. Grebiule corto - 4. Grebiule lungo - 5. Berretto con visiera

1. Polo shirt - 2. Shirt - 3. Short apron - 4. Long apron - 5. Cap

## MERCHANDISING

### ARTICOLI PER BARISTA - TOOLS FOR PROFESSIONAL BARISTA



1 cod. 5615



2 cod. 5620



3 cod. 5625



4 cod. 5630



5 cod. 5655



6 cod. 5650



7 cod. 5660



8 cod. 5635



9 cod. 5640



10 cod. 5670



11 cod 5340



12 cod 5675

1. Lattiera in acciaio 25cl - 2. Lattiera in acciaio 35cl - 3. Lattiera in acciaio 50cl - 4. Lattiera in acciaio 75cl - 5. Pressino dinamometrico - 6. Pressino professionale in acciaio - 7. Porta-pessino - 8. Leva filtro inox - 9. Spazzolino per doccia - 10. Tappetino per pressatura - 11. Paletta caffè - 12. Caffettiera

1. Steel milk jug (25cl) - 2. Steel milk jug (35cl) - 3. Steel milk jug (50cl) - 4. Steel milk jug (75cl) - 5. Pressure controlled tamper - 6. Professional coffee tamper - 7. Tamper holder - 8. Filter holder opener - 9. Shower plate brush - 10. Tamping mat - 11. Steel coffee paddle - 12. Moka





Gima Caffè ha ottenuto la Certificazione Qualità per lo "Sviluppo delle Miscele, la Produzione e il Confezionamento di caffè torrefatto" secondo la normativa:

UNI EN ISO 9001 : 2015

Gima Caffè is a Company Certified Quality System for the "Development, Manufacturing and Packaging coffee beans blends".

UNI EN ISO 9001 : 2015



Azienda certificata  
UNI EN ISO 14001:2015  
UNI EN ISO 9001:2015



COMITATO ITALIANO del caffè  
PASSIONE ITALIANA



L'AROMA DI ROMA

Via di Tor Chiesaccia 20  
00134 Roma - ITALIA  
Tel. (+39) 06 50 62 912  
info@gimacaffe.it

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