

Il desiderio è espresso.



Caffè Trombetta S.p.A.

Via Dei Castelli Romani, 132 - 00071 Pomezia (RM)
Tel. 06 / 9114221 - Fax 06 / 9104383 - <http://www.caffetrombetta.com>
e-mail: info@caffetrombetta.com



CATALOGO GENERALE

2023



Caffè
trombetta[®]
dal 1890





Da oltre 100 anni
nel mondo del caffè.

Caffè Trombetta Spa vanta oltre 100 anni di tradizione nel mondo della torrefazione, che ne fa uno dei più prestigiosi marchi italiani nella produzione del caffè. La costante selezione di caffè pregiati, il continuo aggiornamento tecnologico e un efficiente servizio clienti fanno del marchio Trombetta una marca leader su cui contare per qualità e affidabilità.



"La ricerca della qualità inizia dai paesi produttori, attraverso un'attenta selezione dei fornitori e una rigida definizione degli standard qualitativi. La composizione delle miscele è frutto di un know-how che si tramanda di generazione in generazione. Tale patrimonio di conoscenze si sposa con il progresso tecnologico: oggi la produzione è quasi totalmente automatizzata, con un software che garantisce estrema precisione in tutte le fasi, assicurando qualità omogenea e massimo rispetto dei requisiti di tracciabilità e sicurezza. Il Sistema Qualità è certificato ISO 9001:2015, con controlli su tutta la filiera. L'azienda ha ottenuto la Certificazione IFS a garanzia della sicurezza alimentare e ha inoltre un Codice Etico che attesta la trasparenza e l'equità che caratterizzano le relazioni commerciali."

Caffè Trombetta Spa boasts a century of experience in the field of the roasting. This is the reason why Caffè Trombetta is one of the most important Italian trade in the production of coffee. The selection of the finest coffee varieties, the continuous technological improvement and the efficient customer care, make Caffè Trombetta a leading brand in the sector for quality and reliability.

Caffè Trombetta Spa se vante de plus de 100 ans de tradition dans le monde de la torréfaction, ce qui en fait un des marques italiens les plus prestigieux dans la production de café. La sélection constante de cafés précieux, la modernisation technologique continue et un service clients efficace font du marque Trombetta un leader à qui faire confiance pour qualité et fiabilité.

Caffè Trombetta Spa ist stolz auf seine über hundertjährige Tradition in der Welt der Rösterei, welche sie zu einer der angesehensten italienischen Marken in der Kaffeeproduktion macht. Die statige Auswahl von erlesenen Kaffee, das fortwährende Mithalten der Technologie und der leistungsfähige Kundendienst macht Caffè Trombetta Spa zum Mark-Leader mit entsprechender Qualität und Zuverlässigkeit.

Sistema di gestione qualità certificato.



Cialde e capsule

astuccio 15 cialde



box 50 cialde



Le cialde, certificate OK Compost dall'Ente TÜV Austria possono essere smaltite nell'organico.
The pods, which are "OK Compost" certified by TÜV Austria, can be disposed of with the organic waste.
Les pastilles, certifiées "OK Compost" par l'Organisme d'Inspection TÜV Autria, peuvent être éliminées dans les déchets organiques.
Die vom TÜV Österreich als "OK Compost" zertifizierten Patronen können in organischen Abfällen entsorgt werden.

CIALDE PIU' CREMA	Trombetta coffee pods are made using prized coffees specially blended, roasted and ground to bring the pleasure of the best bar espresso coffee to your own home.	Trombetta coffee pods are made using prized coffees specially blended, roasted and ground to bring the pleasure of the best bar espresso coffee to your own home.	Trombetta coffee pods are made using prized coffees specially blended, roasted and ground to bring the pleasure of the best bar espresso coffee to your own home.	Conf.	Un. x imb.	Epal	Cod. EAN
CIALDE ARABICA	A superior quality coffee with a unique special aroma and flavour obtained by the selection of only Arabica beans.	Café supérieur, obtenu en sélectionnant uniquement les grains de qualité Arabica.	Eine Kaffee der besten Qualität, für den nur die Bohnen mit arabischer Qualität.	105 g	12	48	8001687008886
CIALDE DECAFFE'	A blend which is decaffeinated before toasting to ensure a level of caffeine not exceeding 0,10%.	Mélange décaféiné avant la torréfaction, afin d'assurer un taux de caféine inférieur à 0,10%.	Eine Mischung von Kaffee, dem vor dem Rösten das Koffein entzogen wird, sodass ein Kaffeingehalt von nicht mehr als 0,10% ist.	105 g	12	48	8001687100559
CIALDE PIU' INTENSO	An espresso with an intense and strong aroma, dark roasted according to the neapolitan tradition.	Espresso à l'arôme intense et corsé, torrefaction foncée selon la tradition napolitaine.	Ein Espresso mit intensivem, starkem Aroma. Dunkle Röstung nach neapolitanischer Art.	105 g	12	48	8001687200143

box 50 capsule espresso point



Le cialde, certificate OK Compost dall'Ente TÜV Austria possono essere smaltite nell'organico.
The pods, which are "OK Compost" certified by TÜV Austria, can be disposed of with the organic waste.
Les pastilles, certifiées "OK Compost" par l'Organisme d'Inspection TÜV Autria, peuvent être éliminées dans les déchets organiques.
Die vom TÜV Österreich als "OK Compost" zertifizierten Patronen können in organischen Abfällen entsorgt werden.

La Qualità di una gamma completa



				Conf.	Un. x imb.	Epal	Cod. EAN	
CLASSICO	Miscela dal gusto morbido e rotondo , nasce dalla sapienza e fusione delle migliori qualità di Arabica e Robusta.	A smooth, full-bodied blend produced by the harmonious combination of the finest Arabic and Robusta coffees.	Mélange au goût doux et, franc nait de la savante fusion des meilleures qualités d'Arabica et de Robusta.	Eine Mischung mit delikatem und vollem Aroma, die durch eine geschickte Fusion der besten Qualitäten von arabischem und robustem Kaffee entsteht.	250 g 250 g x 2 250 g x 4 1 kg in grani	20 10 5 6	66 66 66 48	8001687000859 8001687001030 8001687001023 8001687100436
GUSTO PIENO	Miscela dal gusto intenso, ideale per chi predilige un caffè forte e corposo. Ottimo anche con il cappuccino.	A blend ideal for those preferring an intense, strong, full-bodied coffee. Ideal for cappuccino.	Mélange au goût intense idéale pour qui préfère un café fort et corsé. Excellent aussi pour le Cappuccino.	Eine Mischung mit intensivem Geschmack, die ideal für jemand ist, der einen Kaffee mit starkem und vollem Geschmack vorzieht, Ausgezeichnet auch für Cappuccino.	250 g 250 g x 2 250 g x 4	20 10 5	66 66 66	8001687000903 8001687001047 8001687001061
GUSTO FORTE	Miscela dal gusto pieno e deciso, ideale per chi preferisce un caffè forte e corposo in qualsiasi momento della giornata.	A full-bodied and decisive blend ideal for those with a preference for strong, dense coffee at any time of the day.	Mélange au goût entier et, prononcé, idéal pour qui préfère un café fort et corsé à n'importe quel moment de la journée.	Eine Mischung mit vollem und entschiedenem Geschmack, die ideal ist für Personen, die zu jeder Tageszeit einen starken und vollen Kaffee vorziehen.	250 g	20	66	8001687000927

i Multipack



				Conf.	Un. x imb.	Epal	Cod. EAN
ORO	Miscela selezionata dalle più pregiate qualità di caffè. Ha un gusto ricco ed aromatico, un aroma intenso e prezioso.	A rich, aromatic blend of the finest coffee varieties with an intense, precious flavour.	Mélange sélectionné des plus précieuses qualités de café. Il possède un goût riche et parfumé. Un arôme intense et précieux.	250 g 250 g x 3	20 8	66 54	8001687000873 8001687000897
ESPRESSO BAR	Miscela di caffè pregiati, con una macinatura speciale per macchine espresso casa. Un caffè dall'aroma intenso, ricco di crema, come al bar.	A blend for the finest coffee, specially ground for home espresso machines with an intensely, rich, creamy aroma just like in bars.	Mélange de café précieux moulu spécialement pour machines espresso a usage domestique. Un café à l'arôme intense, riche et crémeux comme au bar.	250 g	20	66	8001687000934
DECAFFE'	Miscela che viene decaffeinata prima della tostatura, in modo da assicurare un contenuto di caffé non superiore allo 0,10%. Pur evitando la caffèina, il gusto e l'aroma originali rimangono intatti.	A blend which is decaffeinated before toasting to ensure a level of caffeine not exceeding 0,10%, but maintaining its original aroma and flavour intact.	Mélange décaféiné avant la torréfaction, afin d'assurer un taux de caféine inférieur à 0,10%. Bien qu'évitant la caféine, le goût et l'arôme d'origine demeurent intacts.	250 g	20	66	8001687000958
ARABICA	Caffè superiore ottenuto selezionando solo i chicchi di qualità Arabica, la più pregiata. Aroma e gusto sono particolari e inconfondibili per un piacere veramente raffinato.	A superior quality coffee with a unique special aroma and flavour obtained by the selection of only Arabica beans for a refined pleasureable taste.	Café supérieur, obtenu en sélectionnant uniquement les grains de qualité Arabica, la plus précieuse. L'arôme et le goût sont particuliers et incomparables pour un plaisir vraiment raffiné.	250 g lattina 250 g	20 12	66 60	8001687000941 8001687001085

