

Love coffee, make it good

Un buon caffè ha il suo stile /

A good coffee has its own style



Dal 1967 torrefattori in Gorizia / From 1967 roasters in Gorizia

torrefazione
—goriziana

Catalogo prodotti /
Product catalogue



Torrefazione Goriziana nasce nel 1967 a Gorizia, in un piccolo laboratorio; nel 1994 le famiglie Crobe e Rogelja si uniscono in una nobile impresa, la creazione del prodotto italiano per eccellenza: il caffè espresso.

Due generazioni di torrefattori e quasi cinquant'anni di esperienza: lavoriamo con costanza per garantire ai nostri clienti le miscele più fini e prelibate; la produzione artigianale delle origini si è trasformata negli anni con l'introduzione di sistemi sofisticati e macchinari all'avanguardia; l'aroma e il gusto del caffè sono rimasti gli stessi grazie a una qualità della tostatura conservata artigianale.

Gestita da Mitja Rogelja e Antonio Crobe, Torrefazione Goriziana ha avuto un costante sviluppo nel corso degli anni fino a diventare oggi una tra le più importanti torrefazioni del nord-est. Apprezzata in Europa e nel mondo e presente in oltre 30 paesi.

Torrefazione Goriziana was set up in 1967 in a small laboratory in Gorizia. In 1994 Crobe and Rogelja families joined forces in a noble enterprise, the creation of an Italian product par excellence: the espresso. With two generations of roasters and almost fifty years of experience, we work consistently to ensure our customers the finest and most delicious blends. The original artisan production has developed over the years with the introduction of sophisticated systems and modern machinery, but the aroma and taste of the coffee have remained the same thanks to the quality of the roasting which preserves artisan traditions.

Run by Mitja Rogelja and Antonio Crobe, Torrefazione Goriziana has continuously evolved over the years to become the most important coffee roasting company in the Isontino region, one of the most appreciated in Europe and found in over 30 countries throughout the world.



Distribuzione / Distribution

-
- | | | | |
|---------------------|-----------------|------------------------------------|--------------|
| > Albania | > Georgia | > Macedonia | > Romania |
| > Austria | > Germania | > Mauritius | > Russia |
| > Bosnia Erzegovina | > Gran Bretagna | > Montenegro | > Serbia |
| > Bulgaria | > Grecia | > Olanda | > Slovenia |
| > Cile | > Italia | > Polonia | > Sud Africa |
| > Cina | > Irlanda | > Repubblica Ceca | > Svezia |
| > Croazia | > Israele | > Repubblica Democratica del Congo | > Turchia |
| > Egitto | > Kosovo | > Repubblica Slovacca | > Ucraina |
| > Estonia | > Lettonia | | > Ungheria |



Selezione Platino



GRAND CRU 50 è la miscela gran Arabica di origini altamente selezionate del Centro e Sud America, miscolate assieme a delle raffinate qualità indiane ed africane, proposta da Goriziana Caffè per il cinquantesimo anno di attività. Il risultato in tazza è una meravigliosa combinazione e complessità di aromi, dalla vaniglia al fiore, accompagnati da un corpo ricco e un retrogusto cioccolatoso e biscottato. Il frutto delle migliori esperienze e dell'anima artigianale dell'azienda.

GRAND CRU 50 is the great Arabica blend of highly selected Central and South American single origins, combined with refined Indian and African qualities, proposed by Goriziana Caffè for its 50th Anniversary. The result in cup is a wonderful union and complexity of aroma, from vanilla to floral, accompanied with a rich body and an aftertaste of chocolate and cookies. This blend represents our company best experiences and artisan soul.

Confezione / Packaging

250 g
barattolo / tin
atmosfera (macinato)
modified atmosphere (ground)

1000 g
atmosfera (grani)
modified atmosphere (beans)

Proprietà Organolettiche / Tasting Notes

cremosità creaminess	intensità intensity	corpo consistence	aroma aroma	dolcezza sweetness
● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ●



Selezione Oro



EXTRA GOLD, miscela che esalta le migliori caratteristiche di un ottimo caffè, è l'eccellente risultato di un'accurata selezione delle migliori qualità di caffè Arabica esistenti al mondo. Dal gusto morbido, dolce e liquoroso, dall'aroma "cioccolatato", con un'acidità fine ed equilibrata e un'ottima corposità. Al top della linea "Goriziana", racchiude tutto lo spirito della nostra passione di "fare caffè".

EXTRA GOLD blend, which enhances the best characteristics of a good coffee, is the outstanding result of the careful selection of the best quality Arabica coffees in the world. It has a soft, sweet and liqueur taste, a "chocolately" aroma, fine and balanced acidity and excellent body. Top of the "Goriziana" line, it embodies the whole spirit of our passion for "making coffee."

Confezione / Packaging

250 g
barattolo / tin
atmosfera (macinato)
modified atmosphere (ground)

250 g
sottovuoto (macinato)
vacuum (ground)

250 g
atmosfera (grani)
modified atmosphere (beans)

1000 g
atmosfera (grani)
modified atmosphere (beans)

Proprietà Organolettiche / Tasting Notes

cremosità
creaminess



intensità
intensity



corpo
consistence



aroma
aroma



dolcezza
sweetness





Selezione Blu



AROMA PIÙ è una miscela di qualità dall'aroma pieno ed esclusivo e dal gusto rotondo, ottenuta con un elevato contenuto di caffè Arabica accuratamente selezionati. La presenza di caffè Robusta di alto lignaggio garantisce una crema corposa, ricca e persistente. Per noi rappresenta l'eccellenza dell'equilibrio.

AROMA PIÙ is a quality blend with a full, exclusive aroma and a rounded flavour, obtained by using a high content of carefully selected Arabica coffees. The presence of pedigree-selection Robusta coffee ensures a dense, rich and persistent foam. In our view, it represents balance par excellence.

Confezione / Packaging

250 g
barattolo / tin
atmosfera (macinato)
modified atmosphere (ground)

250 g
sottovuoto (macinato)
vacuum (ground)

250 g
atmosfera (grani/macinato)
modified atmosphere (beans/ground)

500 g
atmosfera (grani/macinato)
modified atmosphere (beans/ground)

1000 g
atmosfera (grani)
modified atmosphere (beans)

Proprietà Organolettiche / Tasting Notes

cremosità creaminess	intensità intensity	corpo consistence	aroma aroma	dolcezza sweetness
● ● ● ● ●	● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ●



Selezione Rossa



AROMA CLASSICO è un'armonica miscela composta da caffè Arabica e Robusta selezionati: un'unione da cui nasce un caffè estremamente cremoso, dal gusto gradevole, adatto a chi predilige un sapore deciso. Un classico caffè espresso italiano dalla tazza piena, con tutte le peculiarità che l'hanno reso famoso nel mondo.

AROMA CLASSICO is the harmonious blend of select Arabica and Robusta coffees creates an extremely creamy coffee with a pleasant taste, suitable for those who prefer strong flavour. A classic Italian espresso with full flavour and all the characteristics that have made it famous throughout the world.

Confezione / Packaging

250 g
sottovuoto (macinato)
vacuum (ground)

250 g
atmosfera (grani/macinato)
modified atmosphere (beans/ground)

500 g
atmosfera (grani/macinato)
modified atmosphere (beans/ground)

1000 g
atmosfera (grani)
modified atmosphere (beans)

Proprietà Organolettiche / Tasting Notes

cremosità creaminess	intensità intensity	corpo consistence	aroma aroma	dolcezza sweetness
● ● ● ● ●	● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ●	● ● ●



cialde / pods

Aroma

Miscela morbida ed equilibrata; è caratterizzata da un gusto dolce e persistente con note di mandorla e caramello.

This soft and balanced blend has a sweet and persistent taste with hints of almond and caramel.



1



2

Proprietà Organolettiche / Tasting Notes

cremosità creaminess	intensità intensity	corpo consistence	aroma aroma	dolcezza sweetness
● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ●

Confezione / Packaging

7 g

ognuna / each

1 – scatola da 20 pz. / case of 20 pcs.

2 – scatola da 150 pz. / case of 150 pcs.
cialde / pods
ESE

Disponibili / Available

2 – Orzo, The

Intenso

Miscela di Arabica e Robusta dal gustodeciso; corposa e persistente con note di pan tostato.

Blend of Arabica and Robusta with a distinct taste; full bodied and persistent with hints of toast.



Proprietà Organolettiche / Tasting Notes

cremosità creaminess	intensità intensity	corpo consistence	aroma aroma	dolcezza sweetness
● ● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ●

Confezione / Packaging

7 g

ognuna / each

scatola da 20 pz. / case of 20 pcs.

cialde / pods

ESE



cialde / pods

Grand Cru

Raffinata miscela di Arabica gourmet; gusto dolce e aromatico con note speziate e cioccolata.

This refined blend of gourmet Arabica has a sweet and aromatic taste with hints of spices and chocolate.



Confezione / Packaging

7 g

ognuna / each
scatola da 20 pz. / case of 20 pcs.
cialde / pods
ESE

Proprietà Organolettiche / Tasting Notes

cremosità creaminess	intensità intensity	corpo consistence	aroma aroma	dolcezza sweetness
● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●

Dek

Miscela morbida e vellutata con tenore di caffea non superiore allo 0,1%. Gusto dolce. Scelta perfetta per chi non vuole rinunciare ad un buon caffè.



Confezione / Packaging

7 g

ognuna / each
scatola da 20 pz. / case of 20 pcs.
cialde / pods
ESE

Proprietà Organolettiche / Tasting Notes

cremosità creaminess	intensità intensity	corpo consistence	aroma aroma	dolcezza sweetness
● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ●	● ● ● ●



Go Caffè Bio

Un aroma dolce e delicato: nasce così Go Caffè Bio, miscela 100% Arabica e 100% biologica proveniente dalle migliori piantagioni naturali del Sud e Centro America.

A sweet and delicate aroma: here it is Go Caffè Bio, 100% Arabica blend and 100% organic coffee coming from the best natural plantations of South and Central America.



Confezione / Packaging

250 g
atmosfera (macinato)
modified atmosphere (ground)

500 g
atmosfera (grani)
modified atmosphere (beans)

Proprietà Organolettiche / Tasting Notes

cremosità creaminess	intensità intensity	corpo consistence	aroma aroma	dolcezza sweetness
● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●



Black Selection



La linea Go Caffè nasce dalla ricerca dell'eccellenza. Dedicato a chi vuole degustare il meglio del caffè. Una miscela di altissima qualità, creata con i migliori caffè Arabica, per una tazza dai notevoli retrogusti, l'aspetto tigrato e un sapore dolce e persistente. La scelta perfetta della caffetteria e della ristorazione di alto livello, che dedicando a questo caffè la cura e la sapienza che richiede per esprimere tutte le sue potenzialità, ha il privilegio di offrire alla clientela una tazza esclusiva che lascia un ricordo indimenticabile.

The Go Caffè line stems from the pursuit of excellence. It has been created for those who want to taste the best of coffee. A very high quality blend created with the best Arabica coffees for a cup with notable aftertaste, a tiger-striped appearance and a sweet and persistent taste. The perfect choice for a high level coffee shop or catering business which, by dedicating the appropriate care and knowledge to this coffee so it achieves its full potential, can offer customers an exclusive cup that leaves an unforgettable memory.

Confezione / Packaging

250 g
atmosfera (macinato)
modified atmosphere (ground)

500 g
atmosfera (grani)
modified atmosphere (beans)

1000 g
atmosfera (grani)
modified atmosphere (beans)

Proprietà Organolettiche / Tasting Notes

cremosità creaminess	intensità intensity	corpo consistence	aroma aroma	dolcezza sweetness
● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●



monorigini / single origin

Plantation AA



Proprietà Organolettiche / Tasting Notes

cremosità creaminess	intensità intensity	corpo consistence	aroma aroma	dolcezza sweetness
● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●

ARABICA

Provenienza: India
Caffeina: ridotto contenuto, 1,3%
Origin: India
Caffeine: reduced content, 1,3%

Caffè coltivato in altitudine da pochi e piccoli produttori che selezionano il meglio del loro raccolto, offrendo un prodotto che può definirsi "nettare". È delicato, dolce, cioccolatoso, ma con bassa acidità e ottimo corpo.

Coffee cultivated at altitude by a few small producers who select the best of their harvest, offering a product that can be defined as "nectar". It is delicate, sweet and chocolatey, but has low acidity and excellent body.

Confezione / Packaging

250 g
atmosfera (macinato)
modified atmosphere (ground)

500 g
atmosfera (grani)
modified atmosphere (beans)

Kilimanjaro



Proprietà Organolettiche / Tasting Notes

cremosità creaminess	intensità intensity	corpo consistence	aroma aroma	dolcezza sweetness
● ● ●	● ● ● ●	● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●

ARABICA

Provenienza: Tanzania
Caffeina: ridotto contenuto, 1,3%
Origin: Tanzania
Caffeine: reduced content, 1,3%

Aspetto elegante e molto raffinato; è considerato uno dei migliori caffè gourmet. Aroma lievemente dolce e penetrante, struttura generosa, corpo pieno e pastoso. Le sfumature vinacee e fruttate si accordano con un retrogusto particolarmente lungo con sentori di mandorle tostate.

This coffee has an elegant and very refined appearance. It is considered one of the best gourmet coffees. It has a slightly sweet and penetrating aroma, and is thick, full bodied and mellow. Its marc and fruity undertones are accompany by a particularly long aftertaste with traces of toasted almonds.

Confezione / Packaging

250 g
atmosfera (macinato)
modified atmosphere (ground)

500 g
atmosfera (grani)
modified atmosphere (beans)



monorigini / single origin

Mexico Altura



ARABICA

Provenienza: Messico
Caffeina: ridotto contenuto, 1,3%
Origin: Mexico
Caffeine: reduced content, 1,3%

Persistente e strutturato, l'impatto del Mexico Altura SHG è inconfondibile per gli amanti dell'acidità fine ed equilibrata che accompagna sensazioni aromatiche speziate e di miele.

La tessitura è fitta e il colore piacevole, molto bilanciato in tazza espresso dove è possibile apprezzarne appieno le note cioccolatose e biscottate.

Persistent and structured, the impact of Mexico Altura SHG is unmistakable for those who love the fine and balanced acidity that accompanies aromatic sensations with a hint of spice and honey. The texture is dense and the colour pleasing, achieving great balance in an espresso cup where its chocolate and toasted hints can be fully appreciated.

Confezione / Packaging

250 g

atmosfera (macinato)
modified atmosphere (ground)

500 g

atmosfera (grani)
modified atmosphere (beans)

Proprietà Organolettiche / Tasting Notes

cremosità creaminess	intensità intensity	corpo consistence	aroma aroma	dolcezza sweetness
● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●

Santos Monte Carmelo



ARABICA

Provenienza: Brasile
Caffeina: ridotto contenuto, 1,3%
Origin: Brasil
Caffeine: reduced content, 1,3%

Il Santos MonteCarmelo è un caffè molto dolce dalle note floreali, delicato ed altamente raffinato. Si caratterizza oltre che per la dolcezza e per i profumi, per un gusto inconfondibile; non risulta in ogni caso particolarmente forte ma al contrario, assolutamente soave e gradevole.

Santos MonteCarmelo is a very sweet coffee with floral hints, as well as being delicate and highly refined. In addition to its sweetness and fragrances, it stands out for its unmistakable taste; it is not particularly strong, but on the contrary suave and pleasant.

Confezione / Packaging

250 g

atmosfera (macinato)
modified atmosphere (ground)

500 g

atmosfera (grani)
modified atmosphere (beans)

Proprietà Organolettiche / Tasting Notes

cremosità creaminess	intensità intensity	corpo consistence	aroma aroma	dolcezza sweetness
● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●



Dek

Caffè dall'aroma morbido e velutato, una miscela con tenore di caffеina non superiore allo 0,1%. Una dose pronta di caffè macinato, pratica ed ideale per l'espresso, adatta al consumo in casa, in ufficio e al bar. Il cuore ringrazia!

Coffee with a soft and velvety aroma, a blend with a caffeine content no higher than 0.1%. An immediate dose of ground coffee, practical and ideal for expressos and suitable for consumption at home, work and at the bar. Satisfaction guaranteed!



Confezione / Packaging

250 g
atmosfera (grani/macinato)
modified atmosphere (beans/ground)

500 g
atmosfera (grani)
modified atmosphere (beans)

Proprietà Organolettiche / Tasting Notes

cremosità creaminess	intensità intensity	corpo consistence	aroma aroma	dolcezza sweetness
● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ●	● ● ● ●

GO Caffè Linea Gusto

Aroma, Lungo, Cappuccino e Cortado

Capsule compatibili Nescafé
Dolce Gusto® / *Capsules compatible
with Nescafé Dolce Gusto® coffee machines*



Proprietà Organolettiche / *Tasting Notes*

Aroma: cremosità (creaminess) 8/10 – intensità (intensity) 8/10
Lungo: cremosità (creaminess) 7/10 – intensità (intensity) 7/10
Cortado: cremosità (creaminess) 8/10 – intensità (intensity) 8/10
Cappuccino: cremosità (creaminess) 9/10 – intensità (intensity) 7/10

Gusto Aroma. Miscela composta prevalentemente da pregiate qualità Arabica, che conferiscono un retrogusto gradevole ed equilibrato.

Gusto Lungo. Miscela raffinata e attentamente preparata che intende soddisfare i palati più esigenti.

Gusto Cortado. Il tradizionale Espresso Macchiato in una sola capsula!

Gusto Cappuccino. Con Go Caffè ora puoi bere un cappuccino cremoso e dalla schiuma perfetta in un'unica capsula.

Gusto Aroma. Aromatic blend of Go Caffè's Linea Gusto, mostly made of high qualities Arabica, which confer a pleasant and balanced aftertaste.

Gusto Lungo. A refined and carefully prepared blend which intends to satisfy the most demanding palates.

Gusto Cortado. The traditional Espresso Macchiato in just a capsule!

Gusto Cappuccino. With Go Caffè you can drink now a creamy cappuccino and its perfect foam in just a capsule.

Confezione / *Packaging*

Lungo e Aroma

7 g
capsule / *capsules*

16 pz.
astuccio / *box*

Cortado e Cappuccino

6,3 e 9 g
capsule / *capsules*

10 pz.
astuccio / *box*



GO Espresso

Intenso, Aroma, Cremoso, Grand Cru e Dek

Capsule compatibili Nespresso® /
Capsules compatible with Nespresso® coffee machines

1



2

Intenso. Miscela dal carattere forte per chi non vuole mai rinunciare alla pausa caffè.

Aroma. Caffè morbido ed equilibrato, caratterizzato da un gusto dolce con note di mandorla e caramello.

Cremoso. Miscela di Arabica e Robusta dal gusto deciso; corposa e persistente con note di pan tostato.

Grand Cru. Raffinata miscela di Arabica gourmet; gusto dolce e aromatico, note speziate e cioccolata.

Dek. Miscela morbida e vellutata perfetta per chi non vuole rinunciare ad un buon caffè.

Intenso. Blend with a strong personality created for who don't want to give up a coffee break.

Aroma. Smooth and balanced coffee, characterized by a sweet taste with notes of almond and caramel.

Cremoso. Blend made of Arabica and Robusta with strong taste; full-bodies and persistent with notes of toasted bread.

Grand Cru. Refined blend of gourmet Arabica; sweet and aromatic taste with spice and chocolate notes.

Dek. Smooth and velvety blend a perfect choice for those who don't want to give up a good coffee.

Confezione / Packaging

1 - 5,5 g
 capsule / capsules

50 pz.
 scatola / box

2 - 5,6 g
 capsule / capsules

10 pz.
 astuccio / case

Proprietà Organolettiche / Tasting Notes

Intenso. Creaminess 5/5, intensity 5/5, consistence 4/5, aroma 4/5, sweetness 3/5.

Aroma. Creaminess 4/5, intensity 4/5, consistence 4/5, aroma 4/5, sweetness 4/5.

Cremoso. Creaminess 5/5, intensity 4/5, consistence 5/5, aroma 4/5, sweetness 3/5.

Grand Cru. Creaminess 3/5, intensity 5/5, consistence 4/5, aroma 5/5, sweetness 5/5.

Dek. Creaminess 4/5, intensity 4/5, consistence 4/5, aroma 4/5, sweetness 4/5.



Capsule FAP

Grand Cru, Aroma, Cremoso e Dek

Capsule FAP compatibili Lavazza® Espresso Point / *Capsules FAP compatible with Lavazza® Espresso Point*

Grand Cru. Raffinata miscela di pregiati caffè Arabica. Un blend speciale dalle note aromatiche e gusto dolce.

Aroma. Miscela che nasce dall'equilibrio di aromi che rendono al tempo stesso il caffè morbido ma con un retrogusto persistente.

Cremoso. Caffè ricco e corposo dall'imparagonabile crema.

Dek. Miscela morbida e vellutata perfetta per chi non vuole rinunciare ad un buon caffè.

Grand Cru. Refined blend of gourmet Arabica coffee. A special blend with complex aromatic notes and a sweet aftertaste.

Aroma. Blend of the balance of aromas whose enhance the smoothness of this coffee, with a persistent aftertaste at the same time.

Cremoso. A rich and full-bodied coffee with an incredible cream.

Dek. Smooth and velvety blend a perfect choice for those who don't want to give up a good coffee.

1



2

Confezione / Packaging

1 - 7 g
capsule / capsules
FAP System

40 pz.
cartone / box

2 - 7 g
capsule / capsules
FAP System

100 pz. (Dek 50 pz.)
cartone / box

Proprietà Organolettiche / Tasting Notes

Grand Cru. Creaminess 4/5, intensity 5/5, consistence 4/5, aroma 5/5, sweetness 5/5.

Aroma. Creaminess 4/5, intensity 4/5, consistence 4/5, aroma 4/5, sweetness 4/5.

Cremoso. Creaminess 5/5, intensity 4/5, consistence 5/5, aroma 4/5, sweetness 3/5.

Dek. Creaminess 4/5, intensity 4/5, consistence 4/5, aroma 4/5, sweetness 4/5.



Dolce Bar

Gold Quality

Composta prevalentemente da caffè di pregiata qualità Arabica, Dolce Bar è la miscela del vero espresso italiano, che, con la sua eleganza, raffinatezza e spiccata dolcezza, accompagna ogni momento della vostra giornata.

Mostly made of high quality Arabica, Dolce Bar is the perfect blend for a real Italian espresso; due to its elegance, refinement and remarkable sweetness, is great for every moment of your day.



Confezione / Packaging

250 g
barattolo / tin

500 g
atmosfera (grani/macinato)
modified atmosphere (beans/ground)

1000 g
atmosfera (grani)
modified atmosphere (beans)

Proprietà Organolettiche / Tasting Notes

cremosità creaminess	intensità intensity	corpo consistence	aroma aroma	dolcezza sweetness
● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●



Intenso

Premium Quality

Miscela dal gusto forte e deciso:
Intenso è perfetto per iniziare la
propria giornata e ottimo anche
con il latte per un cappuccino
come si deve.

*Blend with strong taste: Intenso
is perfect to start your day and
excellent also with milk for a great
cappuccino.*



Confezione / Packaging

250 g
sottovuoto (macinato)
vacuum (ground)

250 g
atmosfera (grani/macinato)
modified atmosphere (beans/ground)

500 g
atmosfera (grani/macinato)
modified atmosphere (beans/ground)

1000 g
atmosfera (grani)
modified atmosphere (beans)

Proprietà Organolettiche / Tasting Notes

cremosità creaminess	intensità intensity	corpo consistence	aroma aroma	dolcezza sweetness
● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ●	● ● ●



Cremoso

Superior Quality

Cremoso nasce dalla miscela di qualità Arabica accuratamente selezionate e di caffè Robusta di alto lignaggio. Ne deriva un equilibrio di sensazioni gustative, che abbina ad un corpo ricco e persistente, un aroma pieno ed esclusivo.

Cremoso is a blend made of select Arabica and high caliber Robusta. The result is a perfect taste, a full bodied and persistent coffee with a unique aroma.



Confezione / Packaging

500 g
atmosfera (grani/macinato)
modified atmosphere (beans/ground)

1000 g
atmosfera (grani)
modified atmosphere (beans)

Proprietà Organolettiche / Tasting Notes

cremosità creaminess	intensità intensity	corpo consistence	aroma aroma	dolcezza sweetness
● ● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●



Gadgets **Goriziana Caffè**



bicchierino
in vetro
"Caffeino"



"Caffeino"
espresso
glass



tazza
cappuccino
in vetro



bicchiere
latte
macchiato



lattiera
small
milk-pot



tazzina caffè
"Giotto"



"Giotto"
espresso cup



tazza grande
porta
zucchero



tazzina
caffè



espresso cup



cappuccino
cup



caffelatte
mug



porta
zucchero



sugar
dispenser



napkin
dispenser



espresso
plastic cup



grembiule
corto



short apron



long
apron



poster e
espositore



poster and
display

Gadgets

Go Caffè, S. Giusto Caffè



bicchierino
in vetro
"Caffeino"



tazzina caffè
in vetro



tazza
cappuccino
in vetro



bicchiere
latte
macchiato



grembiule
corto



lattiera



tazzina caffè



tazza
cappuccino



tazza grande
porta
zucchero



poster e
espositore



bicchierino
in vetro
"Caffeino"



tazzina caffè
in vetro



tazza
cappuccino
in vetro



bicchiere
latte
macchiato



tazza grande
porta
zucchero



lattiera



tazzina caffè



tazza
cappuccino



tazza
caffelatte



tazza grande
porta
zucchero



porta
zucchero



porta
salviette



grembiule
corto



grembiule
lungo



poster e
espositore

Confezione e palletizzazione Goriziana Caffè



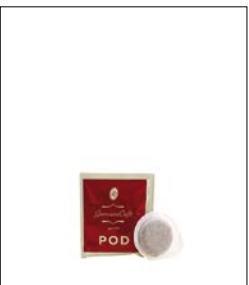
1000 g
atmosfera (grani)
m. atmosphere (beans)
Carton **6 Kg**
Pallet **504 Kg**



250 g
sottovuoto (macinato)
vacuum (ground)
Carton **3 Kg**
Pallet **180 Kg**



7 g
cialda / *pod*
ESE
Dispenser **20 pz.**
Carton **9 scat / box**



7 g
cialda / *pod*
ESE
Scatola / *box* **150 pz.**
Pallet **120 scat / box**



250 g
sottovuoto (macinato)
vacuum (ground)
Carton **5 Kg**
Pallet **600 Kg**



250 g
atmosfera (grani)
m. atmosphere (beans)
Carton **10 Kg**
Pallet **400 Kg**



1000 g
atmosfera (grani)
m. atmosphere (beans)
Carton **10 Kg**
Pallet **480 Kg**



250 g
sottovuoto (macinato)
vacuum (ground)
Carton **3 Kg**
Pallet **180 Kg**



250 g
sottovuoto (macinato)
vacuum (ground)
Carton **5 Kg**
Pallet **600 Kg**



250 g
atmosfera (grani/macinato)
m. atmosphere (beans/ground)
Carton **10 Kg**
Pallet **400 Kg**



500 g
atmosfera (grani/macinato)
m. atmosphere (beans/ground)
Carton **10 Kg**
Pallet **400 Kg**



1000 g
atmosfera (grani)
m. atmosphere (beans)
Carton **10 Kg**
Pallet **480 Kg**



250 g
sottovuoto (macinato)
vacuum (ground)
Carton **3 Kg**
Pallet **180 Kg**



250 g
sottovuoto (macinato)
vacuum (ground)
Carton **5 Kg**
Pallet **600 Kg**



250 g
atmosfera (grani/macinato)
m. atmosphere (beans/ground)
Carton **10 Kg**
Pallet **400 Kg**



500 g
atmosfera (grani/macinato)
m. atmosphere (beans/ground)
Carton **10 Kg**
Pallet **400 Kg**



1000 g
atmosfera (grani)
m. atmosphere (beans)
Carton **10 Kg**
Pallet **480 Kg**



1000 g
atmosfera (grani)
m. atmosphere (beans)
Carton **10 Kg**
Pallet **480 Kg**

Confezione e palletizzazione

Go Caffè



250 g
atmosfera (macinato)
m. atmosphere (ground)
Carton **5 Kg**
Pallet **200 Kg**



500 g
atmosfera (grani)
m. atmosphere (beans)
Carton **10 Kg**
Pallet **400 Kg**



1000 g
atmosfera (grani)
m. atmosphere (beans)
Carton **6 Kg**
Pallet **504 Kg**



250 g
atmosfera (macinato)
m. atmosphere (ground)
Carton **5 Kg**
Pallet **200 Kg**



500 g
atmosfera (grani)
m. atmosphere (beans)
Carton **10 Kg**
Pallet **400 Kg**



250 g
atmosfera (macinato)
m. atmosphere (ground)
Carton **5 Kg**
Pallet **200 Kg**



500 g
atmosfera (grani)
m. atmosphere (beans)
Carton **10 Kg**
Pallet **400 Kg**



1000 g
atmosfera (grani)
m. atmosphere (beans)
Carton **6 Kg**
Pallet **504 Kg**



250 g
atmosfera (grani)
m. atmosphere (beans)
Carton **5 Kg**
Pallet **200 Kg**



7 g
capsule FAP SYSTEM
Scatola / box **50 pz.**



7 g
capsule FAP SYSTEM
Scatola / box **100 pz.**
Pallet **120 scat / box**



7 g
capsule FAP SYSTEM
Scatole / case **40 pz.**
8 scat / case
per cartone



5,5 g
capsule Nespresso
Scatole / case **50 pz.**
16 scat / case
per cartone



5,6 g
capsule Nespresso
Astuccio / case **10 pz.**
20 astucci / case
per cartone



Cortado e Cappucc.
6,3 e 9 g
capsule Dolce Gusto
Astuccio / case **10 pz.**
20 astucci / case
per cartone



Aroma e Lungo
7 g
capsule Dolce Gusto
Astuccio / box **16 pz.**
12 astucci / box
per cartone

Confezione e palletizzazione
S. Giusto Caffè



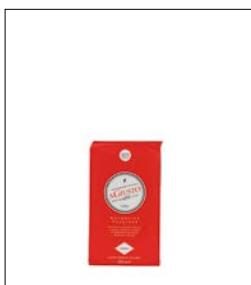
500 g
atmosfera (grani/macinato)
m. atmosphere (beans/ground)
Carton **10 Kg**
Pallet **400 Kg**



1000 g
atmosfera (grani)
m. atmosphere (beans)
Carton **10 Kg**
Pallet **480 Kg**



250 g
sottovuoto (macinato)
vacuum (ground)
Carton **3 Kg**
Pallet **180 Kg**



250 g
sottovuoto (macinato)
vacuum (ground)
Carton **5 Kg**
Pallet **600 Kg**



250 g
atmosfera (grani/macinato)
m. atmosphere (beans/ground)
Carton **10 Kg**
Pallet **400 Kg**



500 g
atmosfera (grani/macinato)
m. atmosphere (beans/ground)
Carton **10 Kg**
Pallet **400 Kg**



1000 g
atmosfera (grani)
m. atmosphere (beans)
Carton **10 Kg**
Pallet **480 Kg**



500 g
atmosfera (grani/macinato)
m. atmosphere (beans/ground)
Carton **10 Kg**
Pallet **400 Kg**



1000 g
atmosfera (grani)
m. atmosphere (beans)
Carton **10 Kg**
Pallet **480 Kg**

Confezione e palletizzazione Prodotti extra



**Goriziana Caffè
Espresso Vending
1000 g**
Miscela per distribuzione
automatica
atmosfera (grani)
m. atmosphere (beans)



Milky 1000 g
atmosfera / *m. atmosphere*
Carton **10 Kg**
Pallet **500 Kg**



Minas 500 g
atmosfera (macinato)
m. atmosphere (ground)
Carton **10 Kg**
Pallet **400 Kg**



5,5 g
Zucchero bianco /
white sugar
Carton **10 Kg**



5,5 g
Zucchero di canna /
brown sugar
Carton **5 Kg**



5,6 g
Biscotti GC caramel /
GC caramel biscuits
Carton **300 pz.**

Per semplificare il tuo ordine / *To simplify your order*



Orzo
7 g
capsule
scatole / boxes **50 pz.**



The, Ginseng
7 g
capsule FAP SYSTEM
scatole / boxes **50 pz.**

Disponibili anche the ed infusi in filtri, gusti vari della linea Gardenhouse Ristora®, cioccolata bar da 1000 g bianca o nera e in bustine. Caffè istantaneo da 500 g e 1000 g. / *Also available filter tea in different tastes from Gardenhouse Ristora® line, chocolate for bar in 1000 g tin white or dark and also in single-dose. Instant coffee (500 g and 1000 g).*





Nato nel 2015 l'ItalianBaristaLab non rappresenta unicamente il laboratorio di analisi e sviluppo della Torrefazione Goriziana ma un punto di riferimento territoriale per la formazione professionale del barista. Attive al suo interno diverse categorie di corsi di formazione, dal corso di caffetteria base (MakingCoffee) a quelli avanzati (LatteArt Basic e BrewingDay) sino ai corsi di avviamento professionale (Barista 360°, Mixing Home e Bar Manager). Attivi anche in qualità di consulenti esterni la struttura IBL si è rapidamente evoluta a partner ideale per referenti istituzionali, esteri e per startup commerciali.

Born in 2015 Italianbaristalab is not only the lab of analysis and development of Torrefazione Goriziana company, but it's a recognized point for the barista professional trainings in the North-East of Italy. IBL offers many different training courses, from the basic level of "Caffetteria" (MakingCoffee) to the advanced courses (LatteArt Basic and BrewingDay) up to the professional start-up modules (Barista 360 °, Mixing Home and Bar Manager). Thanks to the presence of external consultants, IBL has become quickly an ideal partner for institutions, foreign partners and commercial startups.

**Certificazione IBL dei corsi professionali
nei moduli: / Below are indicated the IBL
certifications of professional courses according
their modules:**

- Making Coffee
- Latte Art Basic
- Barista 360°
- Brewing Day
- Mixing Home
- Barista Manager

Le certificazioni

Membro di / Member of



Certificata / Certified



כשר למחדרין
העבוי אברהם פיפורט
רב המCSIIR בהסכמה הרכבת
דק"ק טרייטס



**Torrefazione
Goriziana Srl**

Via III Armata 91
34170 - Gorizia - Italia
T +39 0481 522132
F +39 0481 522141
info@caffegoriziana.com
caffegoriziana.com
shopcaffegoriziana.com