

GRUPPO GIMOKA

PROFESSIONAL **Vending Range**

GIMOKA PROFESSIONAL – VENDING RANGE

The logo for Gimoka Professional features the word "GIMOKA" in a bold, red, sans-serif font. The letter "O" is replaced by a stylized red circular icon with a white center and a small registered trademark symbol (®) to its upper right.

PROFESSIONAL

La linea Gimoka Professional è appositamente pensata per offrire una nuova gamma di miscele di caffè in grani selezionati, al fine di assaporare anche nel vending il gusto tipico dell'espresso italiano.

The Gimoka Professional product line offers a new range of coffee bean blends made from carefully selected beans that allow consumers to relish the distinctive Italian espresso flavour also in the vending sector.

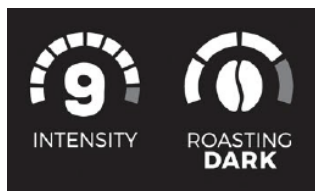
GIMOKA PROFESSIONAL – VENDING RANGE



GIMOKA PROFESSIONAL - INTENSO



**FORTE E
CREMOSO**



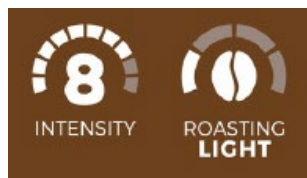
Miscela caratterizzata da una tostatura decisa che permette di ottenere un caffè corposo con una crema abbondante e persistente che sprigiona note di cacao, spezie e frutta secca.

The dark roasting of this blend gives a full-bodied coffee with a rich, lingering crema and delicious overtones of cocoa, spices and nuts.

GIMOKA PROFESSIONAL - CREMOSO



**DECISO E
CORPOSO**



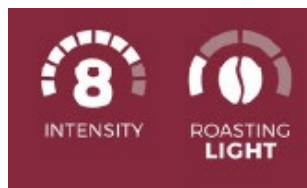
Miscela caratterizzata da una tostatura chiara che permette di ottenere un caffè cremoso e dal corpo pieno con aromi di malto, frutta secca e cioccolato.

A light-roasted blend for a creamy, full-bodied coffee showing hints of malt, nuts and chocolate.

GIMOKA PROFESSIONAL - ARMONIOSO



**RICCO E
AVVOLGENTE**



Miscela caratterizzata da una tostatura chiara che permette di ottenere un caffè ricco e avvolgente dai sentori di frutta secca, biscotto e caramello.

This light-roasted blend ensures a rich coffee and enveloping nutty, biscuit and caramel nuances.

GIMOKA PROFESSIONAL - SUPREMO



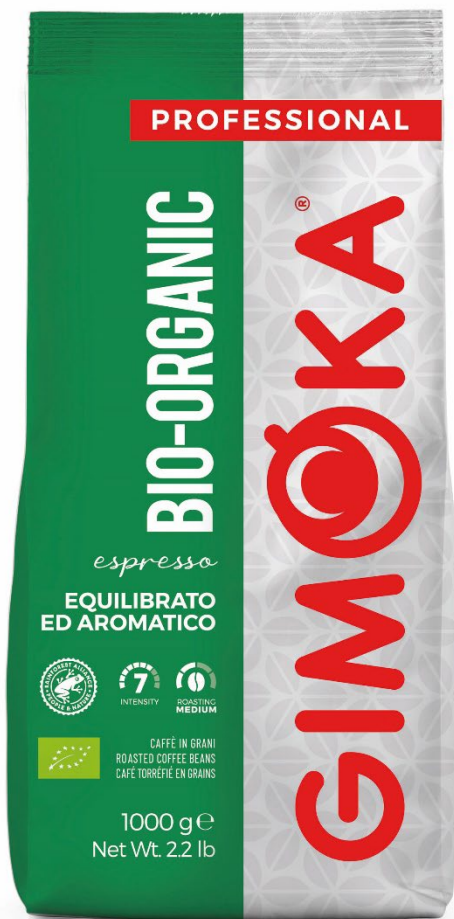
**MORBIDO E
CREMOSO**



Miscela caratterizzata da una tostatura media che permette di ottenere un caffè morbido e cremoso, dagli aromi di mandorla, caramello e cioccolato fondente.

A medium-roast blend that produces a soft, creamy coffee with delightful hints of almond, caramel and plain chocolate aromas.

GIMOKA PROFESSIONAL – BIO-ORGANIC



**EQUILIBRATO
ED AROMATICO**



INTENSITY



ROASTING
MEDIUM



Certificato Rainforest Alliance
Scopri di più su ra.org

Rainforest Alliance Certified
Find out more at ra.org



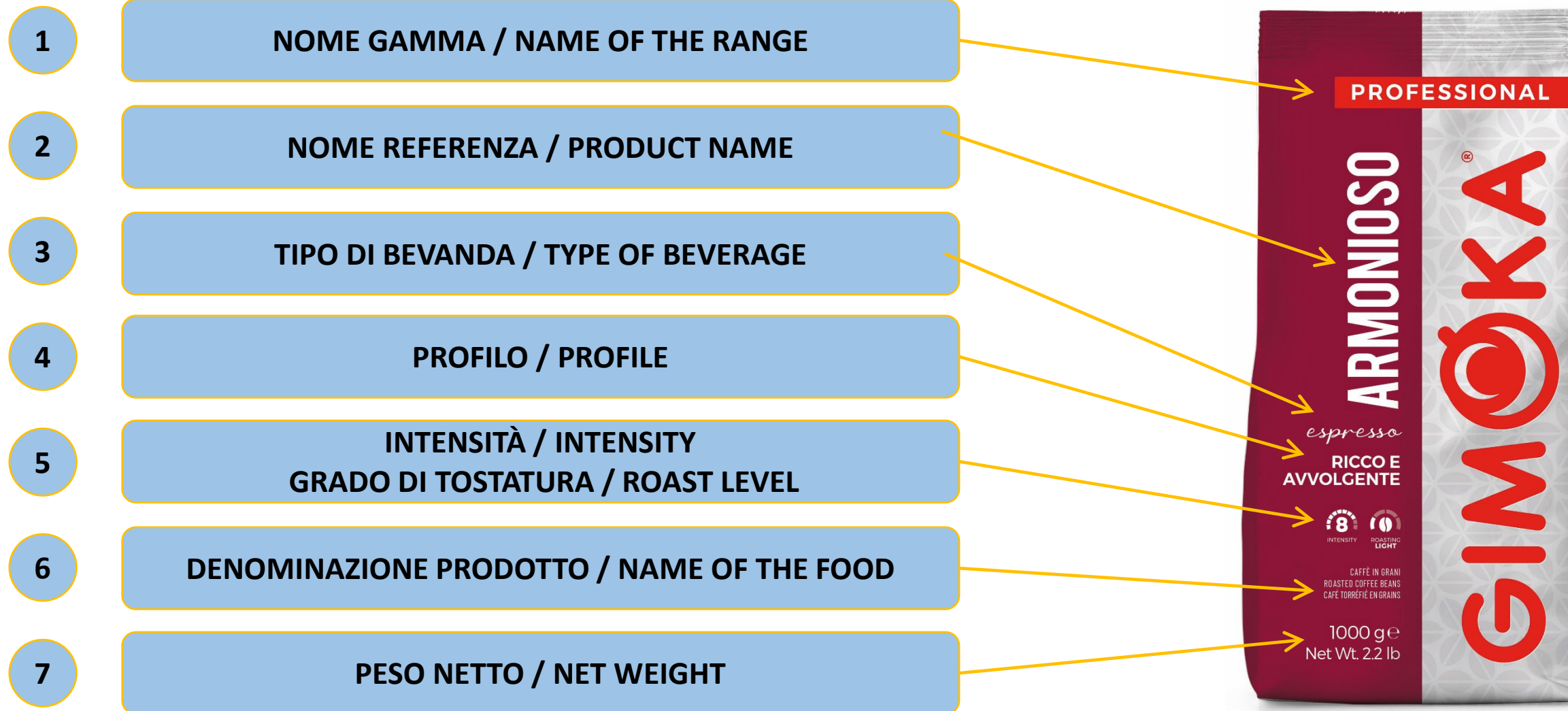
OPERATORE CONTROLLATO N.
C822
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006
AGRICOLTURA NON UE



Miscela di caffè biologico caratterizzata da una tostatura media che permette di ottenere un caffè equilibrato, dal corpo sostenuto, con note di nocciola, pan tostato e spezie.

A medium-roast organic coffee blend ensuring a balanced, full-bodied coffee with hints of hazelnut, toasted bread and spices.

GIMOKA PROFESSIONAL



GIMOKA PROFESSIONAL

REFERENZA/PRODUCT	CODICE PRODOTTO/PROUDUCT CODE	CODICE EAN/EAN CODE
INTENSO	CTGIINS10001T	8003012012568
CREMOSO	CTGICRS10001T	8003012012575
ARMONIOSO	CTGIARM10001T	8003012012551
SUPREMO	CTGISUP10001T	8003012012582
BIO-ORGANIC	CTGIBIO10001T	8003012009322

GIMOKA PROFESSIONAL



DATI LOGISTICI / LOGISTIC DATA

Unità di vendita per unità logistica / Selling units per logistic unit	12
Unità di logistiche per piano / Logistic units per layer	6
Piani per pallet / Layers per pallet	9
Unità logistiche per pallet / Logistic units per pallet	54
Unità di vendita per pallet / Selling units per pallet	648

Altezza pallet / pallet height 223 cm