

# ESSENZA



*L'aroma mai provato*

**CAFFÈ**  
**Molinari**

# Aroma protetto

AROMA PROTECTED





*Un caffè unico*  
AN UNIQUE COFFEE

# ESSENZA RIVOLUZIONE

## REVOLUTIONIZE ESSENZA

Tutto il gusto e l'aroma del caffè ESSENZA è il frutto di una attenta selezione delle migliori varietà e del **SISTEMA AROMA ORIGINARIO PROTETTO.**

Enjoy all the taste and aroma of ESSENZA COFFEE, resulting from a careful selection of the purest blends and the **ORIGINAL PROTECTED AROMA SYSTEM.**



### 1 PRODUZIONE SENZA PAUSE

A differenza del comune sacchetto "sottovuoto", il SISTEMA AROMA ORIGINARIO PROTETTO MOLINARI permette di confezionare il caffè senza pause, appena tostato e macinato, proteggendo gli aromi originari.

#### NON-STOP PRODUCTION

Unlike the standard brick pack the MOLINARI ORIGINAL AROMA PROTECTION SYSTEM enables to pack the coffee immediately after roasting and grinding, thus protecting its natural flavours.



### 2 CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA

Le miscele ESSENZA vengono confezionate in atmosfera protettiva per meglio mantenerne la freschezza, attraverso un processo che rimuove l'ossigeno dall'interno del pacchetto.

#### PACKED IN A PROTECTIVE ATMOSPHERE

The ESSENZA blend coffee is packed in a protective atmosphere as to better maintain its freshness, through a process that removes oxygen inside the pack.



### 3 VALVOLA UNIDIREZIONALE

Il segreto di questa confezione è la valvola unidirezionale "intelligente" che consente il parziale sfogo dei gas naturalmente prodotti dal caffè, che prosegue la maturazione nei propri aromi e ne mantiene il gusto.

#### ONE-WAY VALVE

The secret of this packaging system is the "smart" one-way valve that releases just a small quantity of the inside naturally produced aromas, as the coffee continues to mature after packing, and that maintains the peculiar taste.



### 4 CONFEZIONE A TRE LAMINE

La confezione multistrato con lamina centrale in alluminio protegge il caffè dalle variazioni ambientali e ne mantiene l'ESSENZA.

#### 3-FOIL PACKAGE

The middle foil of this multifoil package is in aluminium, thus safeguarding the coffee from environmental changes and preserving its ESSENCE.

## PERCHÈ ESSENZA RIVOLUZIONA:

### IL NUOVO SACCHETTO CON LA VALVOLA SALVA AROMA

Il caffè viene confezionato appena tostato e macinato nel sacchetto con valvola salva-roma, che non permette all'aria di entrare e ossidare la miscela.

Il caffè prosegue così la maturazione nei propri aromi, salvaguardando la purezza originaria del gusto.

Il confezionamento in atmosfera protettiva assicura al caffè una freschezza elevata.

### IL COMUNE SACCHETTO "SOTTOVUOTO"

Comunemente il caffè viene confezionato dopo essere stato tostato, macinato e mantenuto in silos aperti per almeno 48 ore, per far disperdere i gas che si creano. La confezione sottovuoto prevede quindi la meccanica aspirazione dell'aria, ma anche di buona parte degli aromi essenziali del caffè, riducendoli sensibilmente.

Il caffè non viene confezionato in atmosfera protettiva.

## WHY REVOLUTIONIZE ESSENZA:

### A NEW PACKAGE WITH AN AROMA PROTECTING VALVE

As soon as the coffee is roasted and ground it is packaged in the aroma-protecting packet, that is with a one-way valve which does not allow air to enter and oxidise the blend. The coffee continues to mature in its aromas, safeguarding its original flavour.

Packaging in modified atmosphere ensures that the coffee is fresher.

### THE VACUUM PACKED BAG

Normally, coffee is packaged after having been roasted, ground and maintained in open silos for at least 48 hours, to allow the dispersion of gases created.

Air is mechanically removed from the brick pack, but a good part of the essential aromas of the coffee are also removed.

Coffee is not packaged in a protective atmosphere.

## IL CONFRONTO / COMPARISON

QUANTITÀ  
DI SOSTANZE  
AROMATICHE

AROMATIC  
SUBSTANCES  
LEVEL



ESSENZA

Caffè in sacchetto sottovuoto  
The usual Vacuum Packed bag

Quantità di sostanze aromatiche a parità di miscela / Flavoured substances amount with the same blend

## Espresso Oro

Art. Nr.:1805

PROFILO ORGANOLETTICO / ORGANOLEPTIC FEATURES:

|                      |       |
|----------------------|-------|
| AROMA / AROMA        | ★★★★★ |
| CORPO / BODY         | ★★★★★ |
| ACIDITA' / ACIDITY   | ★★★★★ |
| DOLCEZZA / SWEETNESS | ★★★★★ |

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

|                                      | 100g *                | Una tazza <sup>a</sup> /a cup <sup>a</sup> (35ml) |
|--------------------------------------|-----------------------|---|
| Valore energetico<br>Energetic value | 166,6Kcal<br>697,9 KJ | 3,9 Kcal<br>16,1 KJ                               |
| Proteine/Protein                     | 15,67g                | 0,44 g  |
| Carboidrati/Carbohydrates            | 0,84 g                | 0,05 g  |
| Grassi/Fat                           | 11,17 g               | 0,21g   |

\* Valori riferiti al prodotto senza zucchero estratto con moka 3 tazze (15g di caffè macinato) / These Values do not include the sugar and refer to a beverage prepared in a 3-cup-moka (15g ground coffee)

+ Valori riferiti al prodotto tal quale / Values Referred to the product itself

### PRODUCT DATA SHEET

|                                    |                   |
|------------------------------------|-------------------|
| Misure pacchetto (LxBxH)           | 8,4x5,5x22h       |
| Codice a BARRE. / Article code EAN | 8001688018051     |
| Pezzi per cartone                  | 12                |
| Misura Cartone TWINBOX (LxBxH)     | cm 18,5x39,5x24,0 |
| Cartoni per fila su pallet         | 12                |
| Cartoni sul pallet                 | 60                |
| Dimensioni Pallet (LxBxH)          | cm 120x80x135     |
| Shelf life                         | 2 anni            |
| Conservazione Magazzino            | Max. 40° C        |

### PACKAGING INFO

Pacco morbido con valvola unidirezionale, self-standing, finitura lucida.  
Flow bag with ONE-WAY VALVE, self standing package.

## Espresso Classico

Art. Nr.:1005

PROFILO ORGANOLETTICO / ORGANOLEPTIC FEATURES:

|                      |       |
|----------------------|-------|
| AROMA / AROMA        | ★★★★★ |
| CORPO / BODY         | ★★★★★ |
| ACIDITA' / ACIDITY   | ★★★★★ |
| DOLCEZZA / SWEETNESS | ★★★★★ |

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

|                                      | 100g *                | Una tazza <sup>a</sup> /a cup <sup>a</sup> (35ml) |
|--------------------------------------|-----------------------|---|
| Valore energetico<br>Energetic value | 158,2Kcal<br>662,8 KJ | 3,7 Kcal<br>15,4 KJ                               |
| Proteine/Protein                     | 16,52g                | 0,46 g  |
| Carboidrati/Carbohydrates            | 0,93 g                | 0,05 g  |
| Grassi/Fat                           | 9,92 g                | 0,18 g  |

\* Valori riferiti al prodotto senza zucchero estratto con moka 3 tazze (15g di caffè macinato) / These Values do not include the sugar and refer to a beverage prepared in a 3-cup-moka (15g ground coffee)

+ Valori riferiti al prodotto tal quale / Values Referred to the product itself

### PRODUCT DATA SHEET

|                                    |                   |
|------------------------------------|-------------------|
| Misure pacchetto (LxBxH)           | 8,4x5,5x22h       |
| Codice a BARRE. / Article code EAN | 8001688010055     |
| Pezzi per cartone                  | 12                |
| Misura Cartone TWINBOX (LxBxH)     | cm 18,5x39,5x24,0 |
| Cartoni per fila su pallet         | 12                |
| Cartoni sul pallet                 | 60                |
| Dimensioni Pallet (LxBxH)          | cm 120x80x135     |
| Shelf life                         | 2 anni            |
| Conservazione Magazzino            | Max. 40° C        |

### PACKAGING INFO

Pacco morbido con valvola unidirezionale, self-standing, finitura lucida.  
Flow bag with ONE-WAY VALVE, self standing package.

## Decaffeinato

Art. Nr.:1920

PROFILO ORGANOLETTICO / ORGANOLEPTIC FEATURES:

|                      |       |
|----------------------|-------|
| AROMA / AROMA        | ★★★★★ |
| CORPO / BODY         | ★★★★★ |
| ACIDITA' / ACIDITY   | ★★★★★ |
| DOLCEZZA / SWEETNESS | ★★★★★ |

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

|                                      | 100g *               | Una tazza <sup>a</sup> /a cup <sup>a</sup> (35ml) |
|--------------------------------------|----------------------|---|
| Valore energetico<br>Energetic value | 158,6Kcal<br>664,7KJ | 4,13 Kcal<br>17,33 KJ                             |
| Proteine/Protein                     | 14,73g               | 0,30 g  |
| Carboidrati/Carbohydrates            | <0,10 g              | <0,10 g   |
| Grassi/Fat                           | 11,08 g              | 0,33g   |

\* Valori riferiti al prodotto senza zucchero estratto con moka 3 tazze (15g di caffè macinato) / These Values do not include the sugar and refer to a beverage prepared in a 3-cup-moka (15g ground coffee)

+ Valori riferiti al prodotto tal quale / Values Referred to the product itself

### PRODUCT DATA SHEET

|                                    |                   |
|------------------------------------|-------------------|
| Misure pacchetto (LxBxH)           | 8,4x5,5x22h       |
| Codice a BARRE. / Article code EAN | 8001688019201     |
| Pezzi per cartone                  | 12                |
| Misura Cartone TWINBOX (LxBxH)     | cm 18,5x39,5x24,0 |
| Cartoni per fila su pallet         | 12                |
| Cartoni sul pallet                 | 60                |
| Dimensioni Pallet (LxBxH)          | cm 120x80x135     |
| Shelf life                         | 2 anni            |
| Conservazione Magazzino            | Max. 40° C        |

### PACKAGING INFO

Pacco morbido con valvola unidirezionale, self-standing, finitura lucida.  
Flow bag with ONE-WAY VALVE, self standing package.

**CAFFÈ**  
**Molinari**