CAFFE`
MAURO
a tostatura lenta

Beyond the coffee

CAFFE'
MAURO
a tostatura lenta

GUSTO E TRADIZIONE
Taste and tradition

Caffè Mauro propone una nuova gamma di prodotti "complementari" al caffè dove si fondono gusto e tradizione. Dalla cioccolata, disponibile in tre gusti per accontentare i diversi palati, all'orzo e al ginseng, per chi ama i gusti naturali e delicati, fino alle irresistibili mandorle tartufate e ai chicchi di caffè ricoperti di cioccolato fondente. Un' armonia di sapori eccellenti per un' esperienza sensoriale unica e irresistibile.

Caffè Mauro introduces a new range of "side" products where taste and tradition blend together. From chocolate, available in three different flavours to meet different tastes, to barley and ginseng for those who love natural and delicate flavours, to the irresistible truffle almonds and the chocolate-covered coffee beans. A harmony of excellent flavours for a unique and irresistible sensory experience.

CIOCCOLATA TRADIZIONALE
traditional chocolate

CIOCCOLATA FONDENTE
dark chocolate

CIOCCOLATA BIANCA
white chocolate

ORZO E GINSENG
barley and ginseng

CREMA CAFFÈ
coffee cream slush

MANDORLE TARTUFATE AL CAFFÈ
coffee truffle almonds

CHICCHI DI CAFFÈ RICOPERTI DI CIOCCOLATO FONDENTE
dark chocolate covered coffee beans

CAFFE' MAURO
a tostatura lenta

CAFFE'
MAURO
a tostatura lenta

CIOCCOLATA
chocolate

CAFFE' MAURO
a tostatura lenta

CAFFE'
MAURO
a tostatura lenta

CIOCCOLATA TRADIZIONALE
traditional chocolate

CIOCCOLATA TRADIZIONALE
traditional chocolate

codice/code: 2061
BUSTA 1Kg _1 Kg BAG

10 buste per cartone
10 bags per case
60 crt. per pallet
60 cases per pallet

codice/code: 2060
BARATTOLO 1Kg _1 Kg TUB

8 barattoli per cartone
8 tubs per case
50 crt. per pallet
50 cases per pallet

codice/code: 2066
ASTUCCIO MONODOSE_SINGLE-DOSE SACHET BOX

30 bustine da 28 g
30x28 g sachets
6 astucci per cartone
6 boxes per case
28 crt. per pallet
28 cases per pallet

INGREDIENTI:

Zucchero, cacao in polvere (30%), fecola di patate, aromi, sale, addensante: E410. Può contenere tracce di: **frutta a guscio**, **uova**, **soia**, **latte**.
SENZA GLUTINE, SENZA GRASSI IDROGENATI, SENZA OLIO DI PALMA.

DOSI CONSIGLIATE:

Per cioccolatiera: stemperare 250 g di prodotto in 1 litro di latte (1 kg di prodotto in 4 litri di latte) e versare nella cioccolatiera. Per tazza: versare 120 ml di latte in una lattiera, aggiungere 25-28 g di prodotto e stemperare. Portare ad ebollizione sul fuoco o con vapore mescolando continuamente. Servire in tazza.

DOSI CONSIGLIATE (ASTUCCIO):

Versare 120 - 130 ml di latte in una lattiera; aggiungere il contenuto della busta e stemperare. Portare ad ebollizione sul fuoco o con vapore mescolando continuamente. Servire in tazza.

INGREDIENTS:

sugar, cocoa powder (30%), potato starch, flavourings, salt, thickener: E410. May contain traces of: **nuts**, **eggs**, **soya**, **milk**.
GLUTEN FREE, NO HYDROGENATED FATS, NO PALM OIL.

SERVING SUGGESTION:

Chocolate machine: dissolve 250 g of product into 1 litre of milk (1 kg of product for 4 litres of milk) and pour into a chocolate machine. Cup: put 120 ml of milk into a milk-jug; add 25-28 g of product and stir well. Bring to the boil mixing continuously. Serve in a cup.

SERVING SUGGESTION (SACHET BOX):

Put 120 - 130 ml of milk into a milk-jug; add the content of the sachet and mix well. Bring to the boil mixing continuously. Serve in a cup.

CAFFE' MAURO
a tostatura lenta

CIOCCOLATA FONDENTE
dark chocolate

CAFFE'
MAURO
a tostatura lenta

CIOCCOLATA FONDENTE
dark chocolate

codice/code: 2063
BUSTA 1Kg _1 Kg BAG

10 buste per cartone
10 bags per case
60 crt. per pallet
60 cases per pallet

codice/code: 2062
BARATTOLO 1Kg _1 Kg TUB

8 barattoli per cartone
8 tubs per case
50 crt. per pallet
50 cases per pallet

codice/code: 2067
ASTUCCIO MONODOSE_SINGLE-DOSE SACHET BOX

30 bustine da 28 g
30x28 g sachets
6 astucci per cartone
6 boxes per case
28 crt. per pallet
28 cases per pallet

INGREDIENTI:

Zucchero, cacao in polvere (42%), amido di mais, aromi, sale, addensante: E410. Può contenere tracce di: **frutta a guscio**, **uova**, **soia**, **latte**.
SENZA GLUTINE, SENZA GRASSI IDROGENATI, SENZA OLIO DI PALMA.

DOSI CONSIGLIATE:

Per cioccolatiera: stemperare 250 g di prodotto in 1 litro di latte (1 kg di prodotto in 4 litri di latte) e versare nella cioccolatiera. Per tazza: versare 120 ml di latte in una lattiera, aggiungere 25-28 g di prodotto e stemperare. Portare ad ebollizione sul fuoco o con vapore mescolando continuamente. Servire in tazza.

DOSI CONSIGLIATE (ASTUCCIO):

Versare 120 - 130 ml di latte in una lattiera; aggiungere il contenuto della busta e stemperare. Portare ad ebollizione sul fuoco o con vapore mescolando continuamente. Servire in tazza.

INGREDIENTS:

sugar, cocoa powder (42%), corn starch, flavourings, salt, thickener: E410. May contain traces of: **nuts**, **eggs**, **soya**, **milk**.
GLUTEN FREE, NO HYDROGENATED FATS, NO PALM OIL.

SERVING SUGGESTION:

Chocolate machine: dissolve 250 g of product into 1 litre of milk (1 kg of product for 4 litres of milk) and pour into a chocolate machine. Cup: put 120 ml of milk into a milk-jug; add 25-28 g of product and stir well. Bring to the boil mixing continuously. Serve in a cup.

SERVING SUGGESTION (SACHET BOX):

Put 120 - 130 ml of milk into a milk-jug; add the content of the sachet and mix well. Bring to the boil mixing continuously. Serve in a cup.

CAFFE' MAURO
a tostatura lenta

CIOCCOLATA BIANCA
white chocolate

CAFFE'
MAURO
a tostatura lenta

CIOCCOLATA BIANCA
white chocolate

codice/code: 2065
BUSTA 1Kg _1 Kg BAG

10 buste per cartone
10 bags per case
60 crt. per pallet
60 cases per pallet

codice/code: 2064
BARATTOLO 1Kg _1 Kg TUB

8 barattoli per cartone
8 tubs per case
50 crt. per pallet
50 cases per pallet

codice/code: 2068
ASTUCCIO MONODOSE_SINGLE-DOSE SACHET BOX

30 bustine da 28 g
30x28 g sachets
6 astucci per cartone
6 boxes per case
28 crt. per pallet
28 cases per pallet

INGREDIENTI:

Zucchero, amido di mais (contiene **andidride solforosa**),**siero di latte** in polvere, burro di cacao, **latte** scremato in polvere, emulsionante: E471, aromi, sale, addensante: E410, colorante: E160b. Può contenere tracce di: **frutta a guscio**, **uova**, **soia**, **latte**. **SENZA GLUTINE, SENZA GRASSI IDROGENATI.**

DOSI CONSIGLIATE:

Per cioccolatiera: stemperare 250 g di prodotto in 1 litro di latte (1 kg di prodotto in 4 litri di latte) e versare nella cioccolatiera. Per tazza: versare 120 ml di latte in una lattiera, aggiungere 25-28 g di prodotto e stemperare. Portare ad ebollizione sul fuoco o con vapore mescolando continuamente. Servire in tazza.

DOSI CONSIGLIATE (ASTUCCIO):

Versare 120 - 130 ml di latte in una lattiera; aggiungere il contenuto della busta e stemperare. Portare ad ebollizione sul fuoco o con vapore mescolando continuamente. Servire in tazza.

INGREDIENTS:

sugar, corn starch (contains; **sulphur dioxide**), **milk whey** powder, cocoa butter, skimmed **milk** powder, emulsifier: E471, flavourings, salt, thickener: E410, colour: E160b. May contain traces of: **nuts**, **eggs**, **soya**, **milk**. **GLUTEN FREE, NO HYDROGENATED FATS.**

SERVING SUGGESTION:

Chocolate machine: dissolve 250 g of product into 1 litre of milk (1 kg of product for 4 litres of milk) and pour into a chocolate machine. Cup: put 120 ml of milk into a milk-jug; add 25-28 g of product and stir well. Bring to the boil mixing continuously. Serve in a cup.

SERVING SUGGESTION (SACHET BOX):

Put 120 - 130 ml of milk into a milk-jug; add the content of the sachet and mix well. Bring to the boil mixing continuously. Serve in a cup.

GLUTINE · GLUTEN NO

GRASSI IDROGENATI · HYDROGENATED FAT NO

CAFFE' MAURO
a tostatura lenta

CIOCCOLATIERA
hot chocolate machine

MACCHINA PROFESSIONALE PER PREPARAZIONE CIOCCOLATA
PROFESSIONAL HOT CHOCOLATE BREWER

CARATTERISTICHE:

CAPACITÀ 3 LITRI
Non più sprechi di prodotto

LEGGERA E COMPATTA
Adatta a qualsiasi contesto, anche agli esercizi più piccoli

VASCA TRASPARENTE ESTRAIBILE
Stimola gli aquist di impulso, può comodamente essere riposta in frigorifero durante la notte

RUBINETTO VERTICALE
No otturazioni, più facile da pulire e da smontare

FEATURES:

3 LITRE CAPACITY
No more product waste

LIGHT AND COMPACT
Suitable for any location, even for smaller premises

TRANSPARENT AND REMOVABLE TANK
It boosts impulse buying, it can easily be stored in the fridge at night

VERTICAL TAP
No blocking, easier to clean and to disassemble

Dati tecnici *Technical data*		lola
Vasca trasparente estraibile *Transparent removable tank*	num	1
Capacità *Capacity*	l	3
Termostato *Thermostat*	°C	90
Dimensioni *Dimensions*	cm	22,5x27x43
Peso netto *Net weight*	kg	5,2
Voltaggio Standard *Standard Voltage*	V/Hz	230/50
Assorbimento *Absorption*	Watt	850
Colore Standard *Standard colour*	bianco (brandizzata) - *white (branded)*	

CAFFE' MAURO
a tostatura lenta

CAFFE'
MAURO
a tostatura lenta

ORZO E GINSENG
barley & ginseng

ORZO E GINSENG
barley & ginseng

codice/code: 2055
ORZO SOLUBILE_SOLUBLE BARLEY
BUSTA 250 g _250 g BAG

70 erogazioni circa
approx. 70 servings

10 buste per cartone
10 bags per case
60 crt. per pallet
60 cases per pallet

codice/code: 2054
BEVANDA AL GINSENG_GINSENG DRINK
BUSTA 500 g _500 g BAG

40 erogazioni circa
approx. 40 servings

6 buste per cartone
6 bags per case
128 crt. per pallet
128 cases per pallet

ORZO SOLUBILE

INGREDIENTI:

100% **orzo** solubile.
Può contenere tracce di: **frutta a guscio**, **uova**, **soia**, **latte**.
SENZA GRASSI IDROGENATI, SENZA OLIO DI PALMA.

DOSI CONSIGLIATE:

PER TAZZA 40 ml: 3,5 g circa (da min. 2,5 g a max 4,5 g)

BEVANDA AL GINSENG

INGREDIENTI:

zucchero, sciroppo di glucosio in polvere, **latte** scremato in polvere, grassi vegetali di cocco, caffè solubile (8%), proteine del **latte**, estratto di ginseng (1%), stabilizzanti: E340ii, E452i, emulsionante: E471, sale, aromi, agente antiagglomerante: E341iii. Può contenere tracce di: **frutta a guscio**, **uova**, **soia**.
SENZA GLUTINE., SENZA GRASSI IDROGENATI.

DOSI CONSIGLIATE:

PER TAZZA 40 ml: 12 g circa (da min. 10 g a max 15 g)

SOLUBLE BARLEY

INGREDIENTS:

100% soluble **barley**.
May contain traces of: **nuts**, **eggs**, **soya**, **milk**.
NO HYDROGENATED FATS, NO PALM OIL.

SERVING SUGGESTION:

Approx. 3.5 g for 40 ml cup (min 2.5 g to max 4.5 g)

GINSENG DRINK

INGREDIENTS:

sugar, glucose syrup powder, skimmed **milk** powder, vegetable coconut fats, soluble coffee (8%), **milk** proteins, ginseng extract (1%), stabiliser: E340ii, E452i, emulsifier: E471, salt, flavourings, anti-caking agent: E341iii.
May contain traces of: **nuts**, **eggs**, **soya**.
GLUTEN FREE, NO HYDROGENATED FAT.

SERVING SUGGESTION:

Approx. 12 g for 40 ml cup (min 10 g to max 15 g)

CAFFE' MAURO
a tostatura lenta

EROGATORE ORZO E GINSENG
barley and ginseng brewer

MACCHINA PROFESSIONALE PER EROGAZIONE PRODOTTI SOLUBILI
PROFESSIONAL MACHINE FOR SOLUBLE PRODUCTS BREWING

CARATTERISTICHE:

Pannello frontale in nuovo materiale retroilluminato. L'effetto luce richiama l'attenzione e amplifica il potere di richiamo della pubblicità sul consumatore finale. La tastiera capacitiva offre all'operatore un'esperienza tecnologica di ultima generazione. Il design sobrio, elegante e moderno dell'erogatore conferisce valore aggiunto alle scelte di arredo e allestimento dei locali.

Durante l'utilizzo, un dispositivo segnalerà tramite il display:

- mancanza acqua;
- gusto in erogazione;
- necessità di lavaggio;
- riscaldamento in corso;
- situazione crediti in caso di chip card;
- sostituire filtro.

FEATURES:

Front panel in new backlit material. The light effect catches attention and enhances the advertising influence on the final consumer. The capacitive keyboard offers the user a last generation technological experience.

The sober, elegant and modern design of the machine gives added value to the design and layout of the premises.

During use, a device will signal through the display:

- lack of water;
- flavour brewed;
- cleaning required;
- heating in progress;
- credit situation in case of a chip card;
- filter replacement required.

Dati tecnici *Technical data*		**GH2**
Contenitori polvere *Soluble powder containers*	num	2 Estraibili - *Removable*
Capacità contenitore *Capacity per container*	g	500
Miscelatori - *Mixers*	num	2
Gusti - *Flavours*	num	2
Selezioni - *Selections*		Tazza piccola/grande - *Small/large cup*
Tastiera Comandi - *Control board*		Meccanica - *Mechanical*
Pannello frontale - *Front panel*		Retroilluminato a led - *LED backlighting*
Serbatoio - *Water tank*	l	2,4
Riempimento acqua - *Water filling*		Manuale - *Manual*
Dimensioni (LxPxA) *Dimensions (WxDxH)*	cm	20X41X49
Peso netto - *Net weight*	kg	15
Voltaggio standard - *Standard voltage*	V/Hz	230/50
Assorbimento - *Absorption*	Watt	1.300
Colore standard - *Standard colour*		bianco (brandizzato) - *white (branded)*

CAFFE' MAURO
a tostatura lenta

CREMA FREDDA AL CAFFÈ
coffee cream slush

CAFFE'
MAURO
a tostatura lenta

CREMA FREDDA AL CAFFè
coffee cream slush

codice/code: 2052
BUSTA 900 g _900 g BAG

100 erogazioni circa
Approx. 100 servings

10 buste per cartone
10 bags per case
60 crt. per pallet
60 cases per pallet

PREPARATO IN POLVERE PER CREMA AL CAFFÈ

INGREDIENTI:

zucchero, maltodestrine, grassi vegetali di palma raffinati,sciroppo di glucosio in polvere, caffè solubile (3%), emulsionanti: E471, E477, proteine del **latte**, colorante: E150d. Può contenere tracce di: **frutta a guscio**, **uova**, **soia**, **latte**.
SENZA GLUTINE, SENZA GRASSI IDROGENATI

MODALITÀ D'USO:

900 g di prodotto + 2 litri di latte + 6-8 caffè espresso.

COFFEE CREAM SLUSH POWDER MIX

INGREDIENTS:

sugar, maltodextrin, refined vegetable palm fats, glucose syrup powder, soluble coffee (3%), emulsifier: E471, E477, **milk** proteins, colour: E150d. May contain traces of: **nuts**, **eggs**, **soya**, **milk**.
GLUTEN FREE, NO HYDROGENATED FATS.

HOW TO USE:

900 g of product + 2 litres of milk + 6-8 espresso coffee.

CAFFE'
MAURO
a tostatura lenta

GRANITORE CREMA FREDDA
coffee cream slush machine

MACCHINA PROFESSIONALE PER EROGAZIONE PRODOTTI FREDDI
PROFESSIONAL MACHINE FOR COLD PRODUCTS BREWING

CARATTERISTICHE:

SP è una soluzione perfetta per bar, ristoranti, caffetterie, hotel e tutti gli operatori del settore HoReCa che desiderano avere un'attrezzatura affidabile per realizzare deliziose specialità fredde quali cremosi dessert, sorbetti, mousse e altro ancora.

FEATURES:

SP is a perfect solution for bars, restaurants, coffee shops, hotels and all the other HoReCa operators who need reliable equipment for the production of delicious chilled specialties, like creamy desserts, sherbets, mousses and similar products.

Dati tecnici *Technical data*		**SP 1**
Vasche - *Tanks*	num	1
Capacità vasca (prodotto finito) *Capacity (finished product)*	l	5
Sistema di raffreddamento - *Cooling system*		Aria - Air
Tastiera - *Control board*		Meccanica - Mechanical
Modalità mantenimento - *Energy saving mode*		Manuale - Manual
Gas refrigerante - *Refrigerant gas*		R 404 a

Dimensioni (LxPxA) *Dimensions (WxDxH)*	cm	26,2X42,7X61,2
Peso netto - *Net weight*	kg	28
Voltaggio standard - *Standard voltage*	V/Hz	230/50
Voltaggi speciali - *Special voltage*	V/Hz	220/60 - 115/60
Assorbimento - *Absorption*	Watt	350
Colori standard - *Standard Colours*	Bianco (brandizzato) - *White (branded)*	

CAFFE' MAURO
a tostatura lenta

CAFFE'
MAURO
a tostatura lenta

DOLCEZZE

MANDORLE TARTUFATE AL CAFFÈ
coffee truffle almonds

codice/code: 2013
MANDORLE_ALMONDS
CARTONE DA 750 g _750 g CASE
contiene circa 225 mandorle da 3,33 g

contains approximately 225 almonds
weighing 3.33 g each

codice/code: 2015
MANDORLE_ALMONDS
ASTUCCIO DA 50 g _50 g BOX
contiene circa 15 mandorle da 3,33 g

contains approximately 15 almonds
weighing 3.33 g each

dimensioni/size
7,4 cm base/length
7,4 cm altezza/height
7,4 cm profondità/depth

MANDORLE
INGREDIENTI:
59,8% cioccolato fondente (55% cacao min., massa cacao, zucchero, burro di cacao. Emulsionante: **lecitina di soya**, 40,0% **mandorle** tostate, 0,2% cacao e caffè in polvere.
SENZA GLUTINE, SENZA GRASSI IDROGENATI, SENZA OLIO DI PALMA.

ALMONDS
INGREDIENTS:
59,8% dark chocolate (55% cocoa min., cocoa mass, sugar, cocoa butter. Emulsifier: **soy lecithin**, 40,0% roasted **almonds**, 0,2% cocoa and coffee powder.
GLUTEN FREE, NO HYDROGENATED FATS, NO PALM OIL.

CAFFÈ MAURO
a tostatura lenta

CHICCHI DI CAFFÈ RICOPERTI DI CIOCCOLATO FONDENTE
dark chocolate covered coffee beans

codice/code: 2011
CHICCHI_COFFEE BEANS
BUSTA DA 500 g _500 g BAG
contiene circa 162 chicchi da 3,08 g
contains approximately 162 pralines weighing 3,08 g each

codice/code: 2017
CHICCHI_COFFEE BEANS
ASTUCCIO DA 50 g _50 g BOX
contiene circa 16 chicchi da 3,08 g
contains approximately 16 pralines weighing 3,08 g each
dimensioni/size
7,4 cm base/length
7,4 cm altezza/height
7,4 cm profondità/depth

CHICCHI
INGREDIENTI:
zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, caffè (5%), emulsionante: lecitina di **soia**, agente di rivestimento: gomma arabica, aroma naturale di vaniglia. Può contenere tracce di **latte**, **frutta a guscio** e **glutine**.
SENZA GRASSI IDROGENATI , SENZA OLIO DI PALMA.

COFFEE BEANS
INGREDIENTS:
sugar, cocoa paste, cocoa butter, coffee (5%), emulsifier: **soy** lecithin, confectioner's glaze: gum arabic, vanilla natural flavor. May contain traces of **milk**, **nuts** and **gluten**.
NO HYDROGENATED FATS, NO PALM OIL.

CAFFE' MAURO
a tostatura lenta

ESPOSITORE MANDORLE E CHICCHI
almonds and chocolate beans display

codice/code: 2015/2017

BOX ESPOSITORE DA 16 ASTUCCI DA 50 g
16x50 g BOX DISPLAY

dimensioni/size
15,5 cm base/length
15,5 cm altezza/height
30 cm profondità/depth

CAFFE' MAURO
a tostatura lenta

CAFFE`
MAURO
a tostatura lenta

www.caffemauro.com

CAFFÈ MAURO S.p.A. Sede Legale e Stabilimento: Zona Industriale - 89018 Villa San Giovanni, RC Italy - t. +39 0965 3333
Uffici Commerciali e Marketing: Bastioni di Porta Nuova - 20121, 21 MI Italy - t. +39 02 89041363