



Galleria
Caffè Si

www.caffesi.it

GRUPPO GIMOKA



Galleria CaffèSi è un marchio di Gruppo Gimoka.

Fondato a Milano alla fine degli anni 70, il marchio si è distinto fin da subito per la sua abilità di selezione del crudo, per l'affinamento delle tecniche di tostatura e per la capacità di instaurare rapporti duraturi con i clienti.

Galleria CaffèSi ha come *mission* servire Caffè e Bar di fascia alta, grazie all'elevata qualità delle sue miscele, messe a punto specificatamente per il settore Ho.Re.Ca.

Per celebrare le sue origini, il nuovo logo e il packaging sono ispirati all'architettura di uno dei simboli più famosi di Milano: la Galleria, icona dell'ospitalità milanese, del buon gusto e luogo in cui si trovano caffè storici.

GRUPPO GIMOKA



Gamma Miscele

GRUPPO GIMOKA

BEANS RANGE



Artè è una sapiente miscela fatta a regola d'arte: solo arabiche provenienti dal Brasile e dal Centro America. Il bouquet è equilibrato, con un retrogusto persistente che ricorda l'aroma del pan tostato, frutta secca e cacao.

L'espresso Artè ha una corposità esaltata dal lento processo di tostatura.

La caratteristica acidità dell'arabica viene espressa, nella tazza Artè, in modo raffinato e morbido.

BEANS RANGE



Miscela dolce, equilibrata e di media corposità dal corpo e amaro bilanciato. La delicata acidità si fonde con l'aroma in un amalgama di sensazioni che spandono sul palato note di cioccolato, frutta secca e nocciola.

La crema tende al rosso nocciola con striature di marrone e racchiude il bouquet bilanciato della miscela con sentori di pan tostato.

GRUPPO GIMOKA

BEANS RANGE



Miscela con corposità e crema molto importante, caratterizzata da una leggera acidità per un espresso molto aromatico.

Degustandolo si riconoscono sentori di frutta secca e note di mandorla e nocciola. Un gusto pieno dal carattere deciso che delizia il palato lasciandolo piacevolmente pulito e appagato. Il retrogusto dal sentore floreale è persistente e delicato.

Perla è ideale anche per le bevande a base di latte, soprattutto per il cappuccino.



BEANS RANGE



Miscela bilanciata, dalla corposità quasi sciropposa, caratterizzata da un leggero bouquet di spezie e con un retrogusto che ricorda il cacao amaro.

Grazie anche alla selezione delle miscele, l'acidità di Corallo è appena suggerita. La crema dell'espresso di corallo è strutturata, omogenea e brunita.

È la miscela che risponde alle esigenze di chi vuole servire un caffè dal gusto pieno, corposo e caratterizzato da una piacevole acidità.

GRUPPO GIMOKA



BEANS RANGE



Miscela caratterizzata da una leggera acidità che si attenua con lo zucchero e si amalgama con note di tabacco e cioccolata fondente. Caffè con buon corpo.

