MONCAFÉ®

international break

Realizzazione: Il Contrasto S.r.l.
Massafra (TA) - www.ilcontrasto.it

© Copyright: Il Contrasto S.r.l. 2012

È vietata la riproduzione, anche parziale, delle immagini e di tutte le parti del presente catalogo.

il caffè,
un momento
speciale.

Brand

MONCAFÈ

Il caffè, è un momento speciale della nostra giornata, con il suo aroma, il suo profumo ed il suo gusto inconfondibile riscalda e delizia i nostri giorni, insomma è “un’attrazione fatale” quella per il caffè.

A good cup of espresso is a true pleasure, with its aroma, its smell and finest taste it helps to create a special moment in our daily routine.

Blend secrets

Il principale scopo della tostatura è quello di ottenere un aroma ed un sapore unico, inconfondibile ma, soprattutto, inimitabile.
La selezione e miscelazione è un'arte vera e propria e la combinazione di più caffè determina il gusto e il carattere di una miscela.
Il risultato ovviamente è un segreto da tenere ben custodito.

The main purpose of roasting is to obtain a special and above all inimitable aroma and taste.
Selecting and blending is a downright art, combining several coffee varieties determines the flavour and character of a blend.
The result is a secret that has to be kept well-guarded.

MONCAFÈ
SIMONELLI
KIARA
MONCAFÈ

MONCAFÈ
MONCAFÈ
MONCAFÈ
THE
TIME
Weekend

un momento speciale

Moncafè crea da anni e con grande successo le sue miscele bar per chi, in un momento di break al bar, vuole gustare un espresso o un cappuccino delicato, unico ed inconfondibile.

Moncafè has been producing for years its coffee blend with great success, meant for all those who wish to enjoy a dainty and best espresso o cappuccino during their coffee break at a café.

MONCAFÈ
MISCELA BAR
MONCAFÈ
MISCELA BAR

Moments at home

Moncafè produce la Miscela Home con due confezioni (caffettiera moka e moka oro) assolutamente uniche per l'aroma e la praticità, sempre pronte per regalarci momenti speciali nel comfort di casa.

Moncafè produces the blend Miscela Home in two absolutely unique varieties as far as their aroma and convenience are concerned ("caffettiera moka" and "moka oro"), always ready to offer us special moments at home.

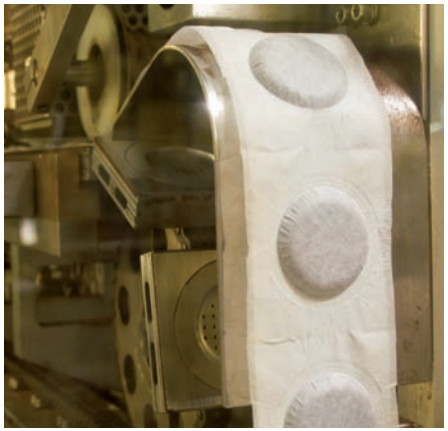
Easy espresso

Pratiche, comode e funzionali.

Le cialde monodose (espresso pod system) sono tecnologicamente all'avanguardia; prodotte e confezionate direttamente con due linee di confezionamento in azienda permettono di conservare al meglio il caffè, ottenendo il classico gusto dell'espresso italiano.

I vantaggi sono di un caffè miscela bar con aroma inalterato, sempre fresco, che conserva tutto il profumo ed il gusto originali.

Il confezionamento, in particolari bustine termosaldate, isola il prodotto dagli agenti atmosferici, che ne potrebbero con il tempo alterare le caratteristiche.



Practical, convenient and handy.

The technologically advanced single-dose espresso pods are produced and packed directly at our facilities; they ensure perfect preservation of the classic flavour of Italian espresso.

They offer the advantage of a easy coffee bar blen d with an unaltered, always fresh aroma preserving all the original fragrance and taste.

The packaging in thermosealed bags protects the product from atmospheric agents that might alter its qualities in the course of time.

il caffè,
una pausa speciale.

Moncafé

Espresso o Cappuccino?

Shapes and colours

Lo stile Moncafè si riconosce subito.
Se ci troviamo in uno dei suoi bar, diffusi in 29 nazioni, sicuramente ce ne accorgeremo dagli accessori, che rendono l'ambiente trendy, sereno e di classe.
Dalle tazzine ai vassoi, dai calendari agli orologi, dai portatovaglioli allo zucchero, tutto è nello stile Moncafè.
Insegne luminose arredano con forma e colore perchè Moncafè è un marchio di qualità, fiducia e innovazione, che rende speciale il tuo locale!

The Moncafè style is easily to be recognized, if we are in one of 29 countries coffee shops well certainly find out from their merchandising and equipment contributing to the trend and classy ambience.
From cups to trays, from calendars to clocks, from paper napkin holders to sugar, everything is Moncafè.
Moncafè, a brand that means quality, reliability and innovation and makes your place special!
Light signs decorate your place with shapes and colours of Moncafè brand.

IMAS

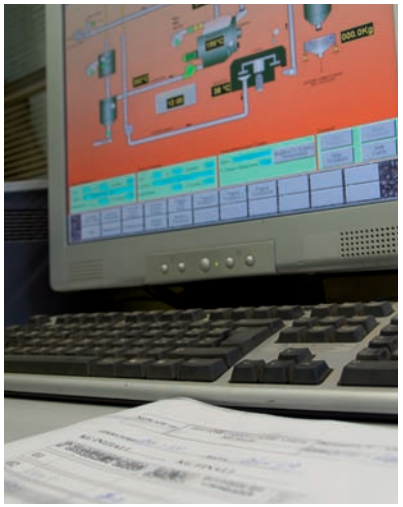
Da sempre attenti alla specializzazione ed alla qualità

Moncafè è una torrefazione industriale, specializzata nella produzione del tradizionale espresso italiano, che viene confezionato in grani, per le esigenze del canale horeca e macinato, per il mercato home.
I fratelli Sampietro fondarono la torrefazione Moncafè nel 1975, con una lunga esperienza alle spalle come distributori e manutentori di macchine professionali per caffè espresso, conoscendo perfettamente il mercato e le specifiche richieste dei clienti, in merito al gusto e alla qualità del caffè.
Oltre 30 anni di lavoro hanno insegnato alla Moncafè l'importanza del giusto equilibrio tra il prezzo di mercato e l'esigenza del mantenimento di un alto standard di qualità, in grado di competere con i marchi leader del settore.

Always in Pursuit of Further Specialization and Quality

Moncafè is a coffee roasting company specialized in the production of traditional Italian espresso coffee, which is marketed in beans for the horeca business, and grounded for the home.
The Sampietro brothers established the Moncafè roasting plant in 1975, after a long experience as distributors and maintenance men of professional espresso coffee machines with an in-depth knowledge of the market and the customers specific requests as far as coffee taste and quality are concerned.
Over 30 years in this business have taught Moncafè the importance of a proper balance between market prices and the need of preserving high quality standards, able to compete with the leading international coffee brands.

Awards & cerifications



La continua ricerca della perfezione spinge a guardare oltre per approfondire tutto ciò che contribuisce alla creazione del caffè espresso, l'obbiettivo è di creare un prodotto ottimo, sicuro e valido.

L'azienda è orgogliosa di aver ottenuto nel 1998 il riconoscimento "Award Of Excellence" dall'American Tasting Institute, cioè un'équipe formata dai migliori chef statunitensi che annualmente gusta e giudica le miscele bar importate negli USA.

Da Gennaio '99 Moncafè ha implementato un sistema qualità secondo la norma UNI EN ISO 9002, ora convertito e aggiornato secondo la norma UNI EN ISO 9001:2008 e integrato con l'applicazione dell'autocontrollo secondo il sistema HACCP.

Constant pursuit of perfection spurs Moncafè to look beyond the obvious and examine more closely whatever contributes to make a perfect espresso coffee, the quality strategy is creating an excellent, safe and finest product.

The company is proud of having attained the 1998 "Award Of Excellence" by the American Tasting Institute, a team made up of top U.S. chefs, who every year taste and judge espresso coffee blends imported into the U.S. for the catering market.

Since January '99, Moncafè has implemented a quality system in compliance with UNI EN ISO 9002, now converted and updated according to UNI EN ISO 9001:2008 and integrated with the application of self-control following the HACCP system.

High technology

Moncafè ha investito in un nuovo impianto di lavorazione, completamente automatizzato e robotizzato che garantisce una capacità produttiva di 300.000 Kg. di caffè al mese.

L'alta tecnologia e l'efficiente organizzazione, collocano Moncafè in una posizione di leadership nel servizio delle forniture, anche in mercati esigenti e competitivi.

Moncafé has invested in a new, completely automated production plant ensuring a production capacity of 300,000 kg of coffee per month.

Thanks to its high-tech equipment and efficient organization, Moncafè boasts a leading position also in supplying the most demanding and strongly competitive markets.

Service

Uno staff tecnico qualificato si affianca ai venditori in ogni parte del mondo e garantisce l'efficienza delle attrezzature e fornisce tutti i segreti per la preparazione dell'espresso e cappuccino.

Technicians coffee team supports managers worldwide to guarantee running of coffee equipment, and to teach all secrets of espresso and cappuccino art.

Quality control

Il caffè subisce centinaia di controlli e selezioni prima di essere confezionato e poi servito al cliente.
Il materiale del sacchetto, protegge il contenuto da umidità e differenze di temperature.

The coffee receives hundreds of check-up before packing and serving to customers. Packet characteristic protects beans or powder from umidity and temperature shocks.

International

Moncafè è un partner ideale per la tua caffetteria.
Il continuo miglioramento dei servizi alla clientela, ha consentito a Moncafè di godere del rispetto non solo di migliaia di bar e ristoranti di tutto il mondo, ma anche della fedeltà della Flotta Navale Italiana, che regolarmente si fornisce dell'espresso Moncafè, prima di ogni missione internazionale.

Moncafè is an Ideal partner in your coffee shop.
These efforts, along with the constant improvement of customer services, have enabled Moncafé to gain an excellent reputation not only in thousands of bars and restaurants all over the world, but also the loyalty of the Italian Navy Fleet that stocks up on Moncafé espresso on a regular basis before each international mission.

SUCCHERO
MONCAFÈ

International

L'azienda, con la sua vasta gamma di prodotti è presente in vari mercati internazionali:
The company is present with its wide range of products in the following markets:

Austria: Salisburgo, Vienna
Bulgaria: Blagoevgrad
Grecia: Atene, Io annina, Patrasso, Corfù, Tripoli, Ygoumenitza
Inghilterra: Londra, Leeds, Birmingham
Francia: Parigi
Germania: Colonia, Berlino
Svezia: Stoccolma
Svizzera: Basilea
Albania: Tirana, Durazzo, Valona
Rep. Macedona: Ohrid
Kosovo: Pristina, Peje, Prizren
Montenegro: Bjelo Polje
Ungheria: Miskolc
Russia: Mosca
Egitto: Sharm el Sheikh, Hurghada
Serbia: Nis
Australia: Melbourne
USA: Chicago, New York
Canada: Montreal
Cina: Shanghai
Corea Del Sud: Seul
Repubblica Ceca: Praga
Belgio: Bruxelles
Sri Lanka: Colombo

www.moncafe.it

on line h24 for your worldwide coffee business

Stabilimento e Uffici:
C.da Ruina - Zona Industriale
74020 Faggiano (Ta) ITALY

Tel. +39 099 5921314 / +39 099 5916196
Fax +39 099 5921316
www.moncafe.it
e-mail: info@moncafe.it