



DERSUT

Catalogo / Catalogue

IL CAFFÈ ITALIANO TRADIZIONALE

*The Traditional
Italian Coffee*





DERSUT È STORIA

Dersut is history



FONDAZIONE
Establishment

1949

— IT

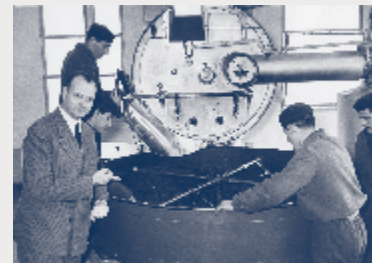
La storia di una famiglia e di una città si legano indissolubilmente: i Conti Caballini di Sassoferato rilevano la Dersut Caffè di Conegliano (Treviso), piccola torrefazione costituita solo due anni prima.

— EN

The history of a family and a city have been inextricably linked when the Counts of Caballini of Sassoferato acquired Dersut Caffè of Conegliano, Treviso, a small coffee roasting business founded just two years earlier.

GRUPPO TRIVENETO
TORREFATTORI CAFFÈ
*The Triveneto Italian
Coffee Association*

1954



— IT

Veneto, Trentino Alto Adige e Friuli-Venezia Giulia diventano in questo periodo punti di riferimento per le aziende del caffè italiane: nel 1954 viene fondato il Gruppo Triveneto Torrefattori caffè, di cui Dersut è socio fondatore, tuttora attivo e ampliato all'Italia intera nel 2015.

— EN

In that period, the regions of Veneto, Trentino Alto Adige and Friuli-Venezia Giulia became reference areas for Italian Coffee Association. The Triveneto Italian Coffee Association, of which Dersut was a founder member, was set up in 1954, it's still active today and since 2015 has opened to the whole of Italy.



PROGETTO
BOTTEGHE

Dersut coffee shop

2002

— IT

Nel 2002 viene aperta la prima Bottega del Caffè Dersut, dalla quale prendono vita negli anni successivi altre tipologie di caffetteria monomarca: Italiana Caffè e Giornale&Caffè.

— EN

The first Dersut coffee shop opened in 2002. From that, the next few years saw the launch of other single-brand coffee shops: Italiana Caffè and Giornale&Caffè.



CONSORZIO DI TUTELA DEL CAFFÈ
ESPRESSO ITALIANO TRADIZIONALE

*Consortium for the Safeguard
of Traditional Italian Espresso Coffee*

2014

— IT

Il Consorzio di tutela del caffè espresso italiano tradizionale è nato il 15 settembre del 2014 e ha per oggetto principale la promozione, la valorizzazione e la tutela del Caffè Espresso Italiano Tradizionale presso gli operatori del settore e presso i consumatori, mediante la richiesta all'UNESCO per ottenere il riconoscimento di Patrimonio Immateriale dell'Umanità.

— EN

The Consortium for the protection of Italian Traditional Espresso Coffee was born on 15 September 2014. Its main purposes are promoting, developing and protecting the Italian Traditional Espresso Coffee among the coffee workers and consumers through the request to the Unesco in order to obtain the recognition as Intangible Heritage of Humanity.

MUSEO DEL CAFFÈ
Coffee Museum

2010



— IT

Guardare al futuro non significa dimenticare il passato: il 2010 è l'anno dell'inaugurazione del Museo del caffè a Conegliano, il racconto di una storia d'azienda, di settore e di città.

— EN

Looking to the future does not mean forgetting about the past. The year 2010 was the opening year of Coffee Museum in Conegliano, documenting the history of a company, an industry and a city.



REBRANDING
Rebranding

2019

— IT

La comunicazione visiva è l'incarnazione di forma e funzione, l'integrazione di bello e utile. Così il nuovo logo rappresenta in modo simbolico l'essenza e lo spirito d'azienda. Semplice, essenziale e distintivo.

— EN

Visual communication embodies shape and function, is the integration between what is beautiful and what is useful. So the new logo represents figuratively the core and entrepreneurship of the company. Simple, essential and distinctive.

RESTYLING
BOTTEGHE DEL CAFFÈ
Dersut coffee shop restyling

2021

— IT

Il format pioneristico viene rilanciato, affrontando un'evoluzione strategica per promuovere l'essenza del Made in Italy e per cogliere nuove sfide e opportunità, espandendosi nel mercato europeo e oltre.

— EN

The pioneering model has re-launched, facing a strategic development to promote the right mood of Made in Italy and to meet new challenges and opportunities, growing within the European Market and over.

RITO DEL CAFFÈ
ESPRESSO
Espresso Ritual

2022



— IT

Il Conte Giorgio Caballini di Sassoferato, in qualità di Presidente del Consorzio di Tutela del Caffè Espresso Italiano Tradizionale, è il primo promotore del "Rito del Caffè Espresso" a patrimonio UNESCO. Per Dersut e per l'Italia tutta, il "Rito del Caffè Espresso" rappresenta un gesto inclusivo e democratico da valorizzare, una storia ultracentenaria da promuovere ed un viaggio nelle radici della cultura del caffè espresso italiano.

— EN

The Count Giorgio Caballini of Sassoferato, as the President of Traditional Italian Espresso Coffee Association, supports the so called "Espresso ritual" as a Unesco World Heritage. The "Espresso ritual" represents for Dersut and for all Italy a significant and democratic gesture to enhance, a 100-year history to promote and a journey into the roots of culture of Italian Espresso Coffee.

NUOVA SEDE
The new headquarter

2024

— IT

Un nuovo inizio nel moderno stabilimento in via San Giuseppe. La costruzione della nuova sede mira a migliorare l'efficienza del lavoro e della produttività, stimolando nuove idee per la sostenibilità e il riuso di materiali.



— ENG

A new beginning took place in San Giuseppe street. The construction of the new headquarter aims to improve efficiency and productivity while sparking new ideas on environmental sustainability.

DERSUT È PASSIONE

Dersut is passion

Dal 1949 la storia di una famiglia e di una città si legano indissolubilmente: i Conti Caballini di Sassoferrato rilevano la Dersut Caffè di Conegliano (Treviso), piccola torrefazione costituita solo due anni prima.

Il caffè è un lusso per pochi negli anni immediatamente successivi alla Seconda Guerra Mondiale, ma questo non frena la famiglia Caballini, che con uno spirito imprenditoriale che mette la qualità del prodotto in primo piano, anno dopo anno ingrandisce sempre di più l'azienda.

The history of a family and a city have been inextricably linked since 1949 when the Counts of Caballini di Sassoferrato acquired Dersut caffè of Conegliano, Treviso, a small coffee roasting business founded just two years earlier.

In the years following the Second World War coffee was a luxury for a few but this didn't stop the entrepreneurship of Caballini family, who focused on the quality of product and year after year increase their own family business.





Miscele

di caffè

Coffee blends

CAFFÈ NON PLUS ULTRA

1 kg Beans
Code 0131 Size 6x1 Kg

— IT
Miscela di caffè 100% delle sole varietà più eccelse di Arabica naturali e lavate. Le mono-origini utilizzate, che provengono principalmente dal centro America e dal Corno d’Africa, conferiscono delicate note floreali e fruttate. Spiccano in particolare gli agrumi, che ne caratterizzano la raffinata acidità. Termina con un piacevole retrogusto di frutta secca. Certificata Espresso Italiano di Qualità. Vincitrice del premio GOLD MEDAL 2016 e 2022.

— EN
100% coffee blend of only the finest and most selected natural and washed Arabica varieties. The single-origins used come mainly from Central America and the Horn of Africa, which give delicate floral and fruity notes. The citrus fruits stand out in particular, which characterize their refined acidity. Ends with a pleasant aftertaste of dried fruit. Winner of the 2016 and 2022 GOLD MEDAL award.

— FR
100% assemblage de café des meilleurs arabicas naturel et lavé. Les mono-origines utilisées, qui provient principalement d’Amérique Centrale e de la corne d’Afrique, donnent au mélange de délicates notes florales et fruitées. Se démarquent surtout les arômes d’agrumes, qui caractérisent son raffinées acidité. Se termine par un agréable arrière-goût des fruits secs. Certifiées Espresso Italien de qualité. Gagnant du prix GOLD MEDAL en 2016 et 2022.

— DE
Eine Mischung 100 Prozent der hervorragenden Sorten von sonnengetrockneter und gewaschener Arabica. Die verwendeten Mono-Ursprungs, die meist aus Mittelamerika und Horn von Afrika kommen, geben den Geschmack zarte blumigen und fruchtigen Noten. Besondere Zitrusfrüchte hervorstechen, die eine feine Säuregehalt charakterisieren. Sie endet mit einem angenehmen Nachgeschmacke von Nüssen. Zertifizierter Italienischer Espresso von Qualität. Preisträger von GOLD MEDAL in 2016 und 2022.

Caffè Non Plus Ultra 1 kg	Packaging 6 pcs	Boxes per layer 12	Layers per pallet 5(360)/7(504)	Total boxes 60/84	Total net weight 360/504 Kg
--------------------------------------	--------------------	-----------------------	------------------------------------	----------------------	--------------------------------



International Coffee Tasting
Gold Medal 2016 - 2022

Certificate **The Italian
Quality Espresso**

CAFFÈ PLUS ORO

1 kg

Beans

Code
0101

Size
6x1 Kg

3 kg

Beans

Code
0100

Size
4x3 Kg

— IT
Miscela di caffè accuratamente selezionati tra le più pregiate varietà di Arabica naturali e lavate che conferiscono un gusto morbido ed intenso, di media corposità e fine acidità. I sentori di pasticceria spiccano nella fava di cacao e fanno emergere un piacevole aroma speziato. Percettibili in retrogusto delle piacevoli note di cacao e nocciola. Certificata Espresso Italiano di Qualità. Vincitrice del premio Gold Medal International Coffee Tasting 2014 e 2018 e del premio Camaleonte 2022 e 2023.

— EN
Special selected coffee blends made of the rarest sorts of Natural and washed Arabica, that donate a soft and intense taste of medium body and fine acidity. You can recognize as a pastry note the cocoa bean that gives a pleasant spicy aroma. In the aftertaste you feel nice cocoa and hazelnuts flavours. Certified as Italian Espresso of quality. Winner of prize Gold Medal International Coffee Tasting in 2014 and in 2018 and Camaleonte Award winner in 2022 and 2023.

— FR
Un mélange de cafés strictement sélectionnés entre les variétés plus estimée d'Arabica naturel et lavé, qui donnent un goût douceur et intense avec un corps moyen et une élégante acidité. Notes de pâtisserie subliment dans la fève de cacao et elles faits ressortir un agréable arôme des épices. Perceptible dans l'arrière-gout des notes bons de cacao et de noisette. Certifiées Espresso Italien de qualité. Gagnant du prix Gold Medal International Coffee Tasting en 2014 et en 2018 et prix Caméléon en 2022 et en 2023.

— DE
Eine Mischung der sorgfältigen Kaffeesorten zwischen den edelsten sonnengetrockneter und gewaschener Arabica ausgewählt wird, die einen sanften und intensiven Geschmack geben, mit einen mitteln Körper und feinen Säuregehalt. Die Noten von Gebäck fallen auf die Kakaobohne und bringen ein angenehm würziges Aroma hervor. Am Nachgeschmack erkennt man feinen Aromen von Kakao und Haselnuss. Zertifizierter Italienischer Espresso von Qualität. Preisträger von Gold Medal International Coffee Tasting in 2014 und in 2018 und Chamäleon-Preisträger in 2022 und 2023.

Caffè Plus Oro 1 kg	Packaging	Boxes per layer	Layers per pallet	Total boxes	Total net weight
	6 pcs	12	5(360)/7(504)	60/84	360/504 Kg
Caffè Plus Oro 3 kg	Packaging	Boxes per layer	Layers per pallet	Total boxes	Total net weight
	4 (12KG)	6	5(360)/6(432)	30/36	360/432 Kg



Premio **Espresso**
Camaleonte 2022-2023

International Coffee Tasting
Gold Medal 2014 - 2018

Certificate **The Italian**
Quality Espresso

CAFFÈ PLUS DECALIGHT

1 kg

Beans

Code 0811

Size 6x1 Kg

250 g

Ground

Code 0818

Caffè Plus Decalight Beans 1 kg	Packaging 6 pcs	Boxes per layer 12	Layers per pallet 5(360)/7(504)	Total boxes 60/84	Total net weight 360/504 Kg
Caffè Plus Decalight Ground 250 g	Packaging 60 pcs	-IT Quantità personalizzabili al momento dell'ordine -EN Customisable quantities when ordering		-FR Quantités personnalisables à la commande -DE Anpassbare Mengen bei der Bestellung	

Light, decaffeinated
and dewaxed

— IT
Miscela selezionata decaffeinizzata, decerata, dal gusto pieno e dalla perfetta digeribilità. Mantiene inalterate le sue caratteristiche organolettiche e soprattutto conserva intatti l'aroma e il profumo. Decalight è un prodotto realizzato in esclusiva da Dersut Caffè - marchio registrato.

— EN
Selected blend decaffeinated, dewaxed, with a full taste and perfect digestibility. It maintains its organoleptic characteristics unaltered and above all preserves the aroma and perfume intact. Decalight is a product made exclusively by Dersut Caffè - registered trademark.

— FR
Un mélange sélectionné et décaféiné, déparaffiné, avec un corps rond et parfaitement digestible. Il conserve ses caractéristiques organoleptiques inchangées et préserve surtout s'arôme et son parfum intact. Decalight est un produit fabriqué de manière exclusive par Dersut Caffè - marque déposée.

— DE
Ausgewählte entkoffeinierte und entwachse Mischung, mit vollem Geschmack und perfekter Verdaulichkeit. Sie behält somit seine organoleptischen Eigenschaften unverändert bei und bewahrt das Aroma und das Parfüm intakt auf. Decalight ist ein exklusiver Kaffee von Dersut Caffè hergestellt- Schutzmarke.



CAFFÈ OPTIMUM



01

Caffè Optimum BLU

Code 0251 Size 6x1 Kg

— IT
Miscela di caffè accuratamente scelti tra le più pregiate varietà di Arabica naturali e lavate, con una leggera dose di Canephora che ne esalta corpo e persistenza. Miscela caratterizzata da un'elegante nota di nocciola e vaniglia. Corpo ed intensità pieni, con piacevole retrogusto di tostato.

— EN
Carefully selected coffee blends made of finest sorts of Natural and washed Arabica, with a small quantity of Canephora that brings out its body and a nice persistence. It's a blend characterized by elegant hazelnut and vanilla notes. Full and strong body with a pleasant aftertaste of toasted flavour.

— FR
Un mélange de cafés strictement sélectionnés entre les variétés plus estimée d'Arabica naturel et lavé, avec un peu de Canephora qu'ils relèvent son corps et sa longueur. C'est un assemblage caractérisé par un élégante note de noisette e vanille. Puissants en bouche e intense avec un agréable arrière-goût du torréfié.

— DE
Eine Mischung 100 Prozent der sorgfältigen Kaffeesorten zwischen den edelsten sonnengetrockneter und gewaschener Arabica, mit einem kleinen Maß von Canephora-sorten ausgewählt wird, die den Körper und die Nachhaltigkeit entfalte. Sie ist eine Kaffeezubereitung mit einem eleganten Aroma von Haselnuss und Vanille. Er hat ein voller Körper und eine schöne Intensität mit einen angenehmen Röstaroma am Ende.

02

Caffè Optimum VERDE

Code 0261 Size 6x1 Kg

— IT
Miscela di caffè accuratamente scelti tra le più rinomate varietà di Arabica che conferiscono un'acidità appena percettibile. La presenza anche di Canephora dona un gusto pieno ed intenso, con note persistenti di cacao. In retrogusto affiorano tenui sentori di pane tostato.

03

Caffè Optimum ROSSO

Code 0361 Size 6x1 Kg

— IT
Miscela di caffè accuratamente selezionati tra le più apprezzate varietà di Arabica e Robusta. Crema piacevolmente persistente e corpo ben bilanciato. Amabili sentori di cacao e di pasticceria caratterizzano questo blend dal sapore avvolgente.



— EN
Carefully selected coffee blends made of the best-known sorts of Arabica that gives a light acidity barely perceptible. The presence of Canephora donates a full and intense taste with persistent notes of cocoa. At the aftertaste you can feel soft aromas of toasted bread.

— FR
Un mélange de cafés soigneusement sélectionnés entre les variétés plus réputée d'Arabica qu'ils confère une acidité à peine perceptible. La présence du Canephora donne un goût plain et intense avec longues notes de cacao. Dans l'arrière-goût révèlent des touches du pain grillé.

— DE
Eine Mischung der sorgfältige ausgewählten bekanntesten Arabicasorten, die einen wahrnehmbaren Säuregehalt ergibt. Das Vorhandsein auch von Canephora-Sorte beschenkt einen intensiven Vollgeschmack, mit nachhaltigen Kakaoaromen. Am Nachgeschmack fühlt man leichten Noten von geröstetem Brot.

— EN
Thoroughly selected coffee blends made of the most appreciate sorts of Arabica and Robusta. A pleasant persistent cream and a body with a great balance. This blend is characterized by sweet notes of cocoa and pastry, at the end you will be impressed by its enveloping flavour.

— FR
Un mélange de cafés strictement sélectionnés entre les variétés plus réputée d'Arabica et Robusta. Crème agréablement persistant et un corps avec un bon équilibré. Douces notes du cacao et des pâtisseries sont la particularité de cet assemblage qu'il a un goût enveloppant.

— DE
Eine Mischung der sorgfältige ausgewählten bekanntesten Arabica- und Robustasorten. Sie hat eine schöne feinhaltige Creme und einen ausgewogenen Körper. Feine Kakao- und Gebäcknoten zeichnen diese Blende mit einem umhüllenden Geschmack aus.

Caffè Optimum 1 kg	Packaging 6 pcs	Boxes per layer 12	Layers per pallet 5(360)/7(504)	Total boxes 60/84	Total net weight 360/504 Kg
----------------------	-----------------	--------------------	---------------------------------	-------------------	-----------------------------



CAFFÈ DOMUS



01

Caffè Domus CITTÀ

Code 0311 Size 6x1 Kg

— IT
Miscela di caffè accuratamente selezionati tra le più apprezzate varietà di Arabica e Robusta. Caffè equilibrato e dal corpo pieno, caratterizzato da un intenso aroma di frutta secca e tostato. Lascia al palato piacevoli note speziate.

— EN
Carefully selected coffee blends made of the most well-known sorts of Arabica and Robusta. Balanced coffee with a full body, characterized by a strong aroma of nuts and toasted. It leaves to the palate nice spicy flavours.

— FR
Un mélange de cafés soigneusement sélectionnés entre les variétés plus réputée d'Arabica et Robusta. Café équilibré avec un rond corps, caractérisé par un arôme intense de fruits secs et grillés. Il laisse en bouche agréables notes épicées.

— DE
Eine Mischung der sorgfältige ausgewählten bekanntesten Arabica- und Robustasorten. Einen ausgewogenen Kaffee mit einem vollmundigen Aroma, in den man Nüssen- und gerösteten Noten erkennen kann. Er hinterlässt feine würzigen Noten dem Gaumen.

02

Caffè Domus O.S.

Code 0501 Size 6x1 Kg

— IT
Miscela accuratamente selezionata tra le più amate varietà di Robusta e Arabica. Caffè dal profumo decisamente intenso e dal corpo rotondo, caratterizzato da un piacevole sentore di dolci da forno. Caffè dal carattere forte e deciso diffonde un gradevole retrogusto di frutta secca.

03

Caffè Domus MARRONE

Code 0711 Size 6x1 Kg

— IT
Miscela accuratamente selezionata tra le più amate varietà di caffè. Caratterizzato da un corpo pieno e rotondo e da una crema piacevolmente persistente. Spicca un complesso aroma di speziato e prodotti da forno con un deciso retrogusto di biscotto e cacao.

— EN
Carefully selected blend of the finest varieties of Robusta and Arabica. Coffee with a decidedly intense aroma and a round body, characterized by a pleasant hint of baked desserts. Coffee with a strong and decisive character releases a pleasant aftertaste of dried fruit.

— FR
Un mélange de cafés strictement sélectionnés entre les variétés plus appréciées de Robusta et Arabica. Un café avec un parfum très intense et avec un plein corps, doté d'un agréable arôme des desserts de boulangerie. C'est un café du caractère fort et intense qu'il répandre un arrière-goût de fruit sec.

— DE
Eine ausgewählte Mischung der liebsten Arabica- und Robusta-sorten. Kaffee mit deutlich intensivem Aroma und vollmundigem Körper, der sich durch einen angenehmen Duft gebackener Desserts auszeichnet. Kaffee mit starkem und entscheidendem Charakter verbreitet einen angenehmen Nachgeschmack von Nüssen.

— EN
Carefully selected blend of the finest varieties of coffee. Characterized by a full and round body and a pleasantly persistent cream. A sophisticated aroma of toasted and baked goods stands out with a strong aftertaste of biscuit and cocoa.

— FR
Un mélange de cafés soigneusement sélectionnés entre les variétés plus appréciées de café existantes. Il est caractérisé par un corps rond et une crème délicieusement persistant. Se démarque un arôme complexe des épices et produits de boulangerie avec un arrière-goût de biscuit et cacao.

— DE
Eine ausgewählte Mischung der liebsten Kaffeesorten, die durch einen vollen und runden Körper und eine angenehm anhaltende Creme gekennzeichnet wird. Ein komplexes Aroma von Gewürzen und Backwaren zeichnet sich durch einen entscheidenden Nachgeschmack von Keks und Kakao aus.

Caffè Domus 1 kg	Packaging 6 pcs	Boxes per layer 12	Layers per pallet 5(360)/7(504)	Total boxes 60/84	Total net weight 360/504 Kg
--------------------	-----------------	--------------------	---------------------------------	-------------------	-----------------------------

CAFFÈ BIO

500 g Beans
Code 0242 Size 0,5 Kg

— IT
Miscela BIO 100% Arabica provvista della Certificazione Biologica Bios. I selezionati chicchi provengono da agricoltura biologica certificata, del Centro-America, e seguono una linea di produzione certificata biologica in tutta la filiera. Tutti i chicchi vengono prodotti, torrefatti e conservati in aree dedicate e sottoposte a rigidi controlli.

— EN
100% Arabica BIO blend with Bios Organic Certification. The selected beans come from certified organic farming, from Central America, and follow a certified organic production line throughout the supply chain. All the beans are produced, roasted and stored in dedicated areas and subjected to strict controls.

— FR
100% Mélange BIO d'Arabica avec la certification biologique Bios. Les grains sélectionnés sont issus de l'agriculture biologique certifiée, qu'ils viennent d'Amérique centrale, et suivent une ligne de production certifiée biologique tout au long de sa filière. Tous les grains sont produits, torréfiés et stockés dans des zones dédiées et soumis à des contrôles stricts.

— DE
BIO-Mischung 100 Prozent Arabicasorte mit Zertifizierung Ökologischer Landbau „Bios“. Die ausgewählten Bohnen stammen aus dem zertifizierten ökologischen Landbau, aus Mittelamerika, und sie folgen einer zertifizierten Bio-produktion entlang der gesamten Lieferkette. Alle Bohnen werden hergestellt, geröstet, in besonderen Bereichen gelagert und strengen Kontrollen unterzogen.

Caffè Bio 500 g	Packaging	Boxes per layer	Layers per pallet	Total boxes	Total net weight
	20 pcs	6	5/6	30/36	360/432 Kg



100% organic,
100% arabica



CAFFÈ OPTIMUM

125 g | Ground
Code 0309 | Size 24x125 g

Code
0309

— IT

Miscela di caffè accuratamente scelti tra le più pregiate varietà di Arabica naturali e lavate, con una leggera dose di Canephora che ne esalta corpo e persistenza. Miscela caratterizzata da un'elegante nota di nocciola e vaniglia. Corpo ed intensità pieni, con piacevole retrogusto di tostato.

— EN

Carefully selected coffee blends made of finest sorts of Natural and washed Arabica, with a small quantity of Canephora that brings out its body and a nice persistence. It's a blend characterized by elegant hazelnut and vanilla notes. Full and strong body with a pleasant aftertaste of toasted flavour.

— FR

Un mélange de cafés strictement sélectionnés entre les variétés plus estimée d'Arabica naturel et lavé, avec un peu de Canephora qu'ils relèvent son corps et sa longueur. C'est un assemblage caractérisé par un élégante note de noisette e vanille. Puissants en bouche e intense avec un agréable arrière-goût du torréfié.

— DE

Eine Mischung 100 Prozent der sorgfältigen Kaffeesorten zwischen den edelsten sonnengetrockneter und gewaschener Arabica, mit einem kleinen Maß von Canephora-sorten ausgewählt wird, die den Körper und die Nachhaltigkeit entfalte. Sie ist eine Kaffeezubereitung mit einem eleganten Aroma von Haselnuss und Vanille. Er hat ein voller Körper und eine schöne Intensität mit einen angenehmen Röstaroma am Ende.



Caffè Optimum 125 g	Packaging	-IT Quantità personalizzabili al momento dell'ordine	-FR Quantités personnalisables à la commande
	24 pcs	-EN Customisable quantities when ordering	-DE Anpassbare Mengen bei der Bestellung

NUOVI FORMATI IN GRANI 250 g

New 250 g beans packs

250 g Beans

Caffè
**PLUS
DECALIGHT**
Decaffeinato
e decerato



Caffè
**PLUS
CAFFÈ LIGHT**
Decerato,
meno caffeina

Disponibili solo per le Botteghe del Caffè Dersut e per il mercato estero.
Only available for Botteghe del Caffè Dersut and the foreign market.
Verfügbar für Botteghe del Caffè Dersut und den ausländischen Markt.
Disponible pour les Botteghe del Caffè Dersut et le marché étranger.

Caffè
PLUS ORO
Armonioso
e dolce



Caffè 100% Arabica
**NON PLUS
ULTRA**
Floreale e
cioccolatoato

Caffè
Beans
| 250 g

Packaging
24 pcs

-IT Quantità personalizzabili al momento dell'ordine
-EN Customisable quantities when ordering

-FR Quantités personnalisables à la commande
-DE Anpassbare Mengen bei der Bestellung





Caffè 100% Arabica
PLUS
Equilibrato
e avvolgente

Caffè
DOMUS
Vigoroso
e deciso



Caffè
OPTIMUM
Corposo
e intenso



Caffè
Beans
| 250 g

Packaging
24 pcs

-IT Quantità personalizzabili al momento dell'ordine
-EN Customisable quantities when ordering

-FR Quantités personnalisables à la commande
-DE Anpassbare Mengen bei der Bestellung





Capsule *compatibili*

Compatible capsules

CAPSULE COMPATIBILI

Compatible capsules

Capsule compatibili Nespresso® *Nespresso® compatible capsules*

* NESPRESSO is a registered trademark of SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A., DERSUT Caffè spa is an independent manufacturer connected neither directly nor indirectly with SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A. The compatibility of DERSUT Caffè spa capsules allows use in NESPRESSO machines and does not substitute use of original capsules produced by SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A..

Compatible capsules	Packaging	Boxes per layer	Layers per pallet	Total boxes	Total net weight
	36 pcs	11	6	66	130,68 kg

Capsule compatibili
Compatible capsules

10 pieces 

Capsule compatibili
Compatible capsules

**01 NON PLUS
ULTRA**

Capsule compatibili
Compatible capsules

02 PLUS OROBLU

Capsule compatibili
Compatible capsules

03 PLUS LIGHT

Capsule compatibili
Compatible capsules

04 PLUS DECALIGHT



01



Capsule compatibili
Compatible capsules

NON PLUS
ULTRA

Code	Size	Q.ty
1065	5,5 g	10 pieces

Aromatico e cioccolato.
Aromatic and chocolaty.
Aromatisch und schokoladig.
Aromatique et chocolaté.



03



Capsule compatibili
Compatible capsules

PLUS
CAFFÈ LIGHT

Code	Size	Q.ty
1063	5,5 g	10 pieces

Più digeribile con poca caffeina.
Easier to digest with less caffeine.
Besser bekömmlich mit weniger Koffein.
Plus digeste avec petite caféine.



02



Capsule compatibili
Compatible capsules

PLUS
ORO BLU

Code	Size	Q.ty
1064	5,5 g	10 pieces

Corposo e pieno.
Full-bodied.
Kräftiger Körper und GeschmackAromatic.
Rond en bouche et plein.



04



Capsule compatibili
Compatible capsules

PLUS
DECALIGHT

Code	Size	Q.ty
1062	5,5 g	10 pieces

Decaffeinato leggero e digeribile.
Light, easily digested decaffeinated.
Entkoffeiniert, leicht und bekömmlich.
Décaféiné léger et digeste.





Cialde

Monodose

*Coffee blends
in single dose pods*

CIALDE MONODOSE

Single dose pods



Cialde | Pods

PLUS ORO

Code
1013
 Size
7 g
 Q.ty
25 pieces

Miscela di caffè accuratamente selezionati tra le più pregiate varietà di Arabica naturali.
 Special selected coffee blends made of the rarest sorts of Natural and washed Arabica.
 Un mélange de cafés strictement sélectionnés entre les variétés plus estimée d'Arabica naturel et lavé.
 Eine Mischung der sorgfältigen Kaffeesorten zwischen den edelsten sonnengetrockneter und gewaschener Arabica ausgewählt wird.



Cialde | Pods

PLUS CAFFÈ LIGHT

Code
0840
 Size
7 g
 Q.ty
25 pieces

Miscela realizzata con le migliori monorigini, viene decerato e reso perciò più leggero al palato e più digeribile.
 Blend made with the best single origins, it is dewaxed and therefore made lighter on the palate and more digestible.
 Un mélange obtenu avec les meilleures origines unique, le café Light est déparaffiné qui le rend plus léger en bouche et plus digeste.
 Eine Mischung bei besten Mono-Ursprunge hergestellt wird. Der Kaffee Light wird entwachst, daher leichter am Gaumen gemacht und besser zu verdauen.



Cialde | Pods

PLUS CAFFÈ DECALIGHT

Code
0850
 Size
7 g
 Q.ty
25 pieces

Miscela selezionata decaffeinizzata, decerata, dal gusto pieno e dalla perfetta digeribilità.
 Selected blend decaffeinated, dewaxed, with a full taste and perfect digestibility.
 Un mélange sélectionné et décaféiné, déparaffiné, avec un corps rond et parfaitement digestible.
 Ausgewählte entkoffeinierte und entwachse Mischung, mit vollem Geschmack und perfekter Verdaulichkeit.



Pods					
	Packaging	Boxes per layer	Layers per pallet	Total boxes	Total net weight
	6	13	7	91	95,55 Kg

BEVANDE AL CACAO

Chocolate drinks



Vaso | Jar

DERCIOK

Code Q.ty
2105 1,5 Kg

Preparato per bevanda al cacao.
Preparation for cocoa drink.
Zubereitung für Kakaotr nk.
Pr paration pour boisson au cacao.

Derciok					
1,5 Kg					
Packaging	Boxes per layer	Layers per pallet	Total boxes	Total net weight	
6	9	6	54	486 Kg	

CEREALI TARTUFATI

Crunchy truffle cereals

Code	Layers per pallet
2221	11
Weight	Total boxes
500 g	99
Packaging	Total net weight
2	1782 Kg
Boxes per layer	
9	



ZUCCHERO IN BUSTINE

White sugar sachets

Code	Packaging
1822	1 (10kg)
Weight	Boxes per layer
10 Kg	9
Box Size	Layers per pallet
BOX 5 KG	8
	Total boxes
	72
	Total net weight
	720 Kg



DOLCIFICANTE

Sweetener

Code	Layers per pallet
1819	5
Weight	Total shirink-wraps/Cases
900 g	40
Size	Total net weight
600 pcs	76,8 Kg
Packaging	
8	
Boxes per layer	
8	

ZUCCHERO DI CANNA

Brown sugar sachets

Code	Total shirink-wraps/Cases
1823	99
Weight	Total net weight
10 Kg	495 Kg
Box Size	
BOX 5 KG	
Packaging	
1	
Boxes per layer	
11	
Layers per pallet	
9	



ORZO IN CIALDE

Barley pods

Code	Total boxes
1614	50
Weight	Total net weight
6 g	81 Kg
Packaging	
9	
Boxes per layer	
10	
Layers per pallet	
5	



LIQUORE AL CAFFÈ

Liquor coffee

Code	
1706	
Weight	
70 Cl	
Size	
BOX 6 KG	
Packaging	
6	
Boxes per layer	
18	
Layers per pallet	
4	
Total boxes	
72	
Total net weight	
302,4 Kg	



BISCOTTI

Caramel biscuit

Code	Layers per pallet
2234	10
Size	Total boxes
300 PZ	160
Packaging	Total net weight
1	163,2 Kg
Shrink-wraps/cases per layer	
16	



DERSUT CRIM

Code	Boxes per layer	Total boxes
2126	8	32
Weight	Layers per pallet	Total net weight
900 g	4	576 Kg
Packaging		
20		

NOCCIOLATO DERSUT

Hazelnut cream by Dersut

Code	Boxes per layer	Total boxes
2230	11	55
Weight	Layers per pallet	Total net weight
1 kg	5	330 Kg
Packaging		
6		

TAZZINE ESPRESSO

Espresso cups

TAZZINA ESPRESSO

Espresso cup

Code	Packaging	Total boxes
4172	6	1464
Size	Boxes per layer	Total net weight
62 CC	24	488 Kg
Q.ty/Box	Layers per pallet	
6 pieces	11	



TAZZINE ESPRESSO DECORATE

Espresso cups

Code	Packaging	Total boxes
4174	6	253
Size	Boxes per layer	Total net weight
80 CC	23	556 Kg
Q.ty/Box	Layers per pallet	
6 pieces	11	



TAZZINE ESPRESSO BY CABA

Espresso cups by Caba

Code	Packaging	Total boxes
4190	6	253
Size	Boxes per layer	Total net weight
80 CC	23	556 Kg
Q.ty/Box	Layers per pallet	
6 pieces	11	



TAZZE

Cups



TAZZA MACCHIATONE®

Macchiatone® cup

Code	Packaging	Total boxes
4178	6	720 pcs
Size	Boxes per layer	Total net weight
150 CC	12	360 Kg
Q.ty/Box	Layers per pallet	
6 pieces	10	

TAZZA CAPPUCCINO

Cappuccino cup

Code	Packaging	Total boxes
4170	6	990
Size	Boxes per layer	Total net weight
215 CC	20	545 Kg
Q.ty/Box	Layers per pallet	
6 pieces	9	



TAZZE DA TÈ DECORATE

Tea cups

Code	Packaging	Total boxes
4004	6	120 pcs
Size	Boxes per layer	Total net weight
215 CC	12	384 Kg
Q.ty/Box	Layers per pallet	
6 pieces	10	

TAZZE DA TÈ BY CABA

Tea cups by Caba

Code	Packaging	Total boxes
4191	6	120 pcs
Size	Boxes per layer	Total net weight
215 CC	12	384 Kg
Q.ty/Box	Layers per pallet	
6 pieces	10	



ACCESSORI

Accessories

BICCHIERE DI CARTA

Paper cup

120 ml

Code
3364
Q.ty/Box
50 pcs
Packaging
60
Boxes per layer
4
Layers per pallet
4
Total boxes
16
Total net weight
164 Kg



BICCHIERE DI CARTA

Paper cup

280 ml

Code
3365
Q.ty/Box
50 pcs
Packaging
20
Boxes per layer
6
Layers per pallet
3
Total boxes
18
Total net weight
155 Kg

BICCHIERE DI CARTA

Paper cup

450 ml

Code
3366
Q.ty/Box
50 pcs
Packaging
20
Boxes per layer
6
Layers per pallet
3
Total boxes
18
Total net weight
204 Kg

BICCHIERE DI VETRO

Glass cup

Code
3081
Q.ty/Box
6 pcs
Packaging
6
Boxes per layer
36
Layers per pallet
13
Total boxes
468
Total net weight
286,4 Kg



BICCHIERE DI VETRO "VELA"

"Vela" glass cup

Code
4050
Q.ty
6 pcs
Packaging
6
Boxes per layer
17
Layers per pallet
8
Total boxes
136
Total net weight
261,4 Kg

TEIERA

Teapot

Code
4260
Q.ty
500 cc
Packaging
6
Boxes per layer
9
Layers per pallet
8
Total boxes
72
Total net weight
190,08 Kg



LATTIERA

Milk jug

Code 4265	Boxes per layer 23	Total net weight 202,8 Kg
Q.ty 100 cc	Layers per pallet 15	
Packaging 6	Total boxes 345	



PORTAZUCCHERO

Sugar holder

Code 4320	7
Packaging 24	Total boxes 147
Boxes per layer 21	Total net weight 176,4 Kg
Layers per pallet	



PORTATOVAGLIOLI

Napkin holder

Code 5031	Total boxes 46
Packaging 24	Total net weight 242,88 Kg



TOVAGLIOLI

Paper napkin

Code
5002
Q.ty
250 pcs
Packaging
12 (3000 pcs)
Boxes per layer
16
Layers per pallet
8
Total boxes
128
Total net weight
1536 Kg



PORTATOVAGLIOLI

Napkin holder

Code
5032
Packaging
6
Boxes per layer
4
Layers per pallet
3
Total boxes
12
Total net weight
178,5 Kg



GREMBIULE *Short apron*

Code
4715



POLO

Code
4728



GREMBIULE LUNGO *Long apron*

Code
4710

VELA *Flag*

Flag Code
8130

Flagpole Code
8131



BORSA DI CARTA *Paper bag*

Code
4505



OROLOGIO *Clock*

Code
8103



TARGA *Plaque*

Code
8032

Size
30x30 cm

INSEGNA ESTERNA *External sign*

Size
50x50 cm Single-Sided
50x50 cm Double-Sided
70x70 cm Single-Sided
70x70 cm Double-Sided



Generalimport Deutschland/Belgien

OTTO FRANCK
IMPORT



Martin Wunsch

martin.wunsch@ottofranck.de
mobile +49 160 8890109



Dominic Fiorentino

dominic.fiorentino@ottofranck.de
mobile +49 1516 7008785

OTTO FRANCK IMPORT GmbH & Co. KG

Stätzlinger Str. 63, 86165 Augsburg

Telefon 0821 79 40 240

espresso@ottofranck.de