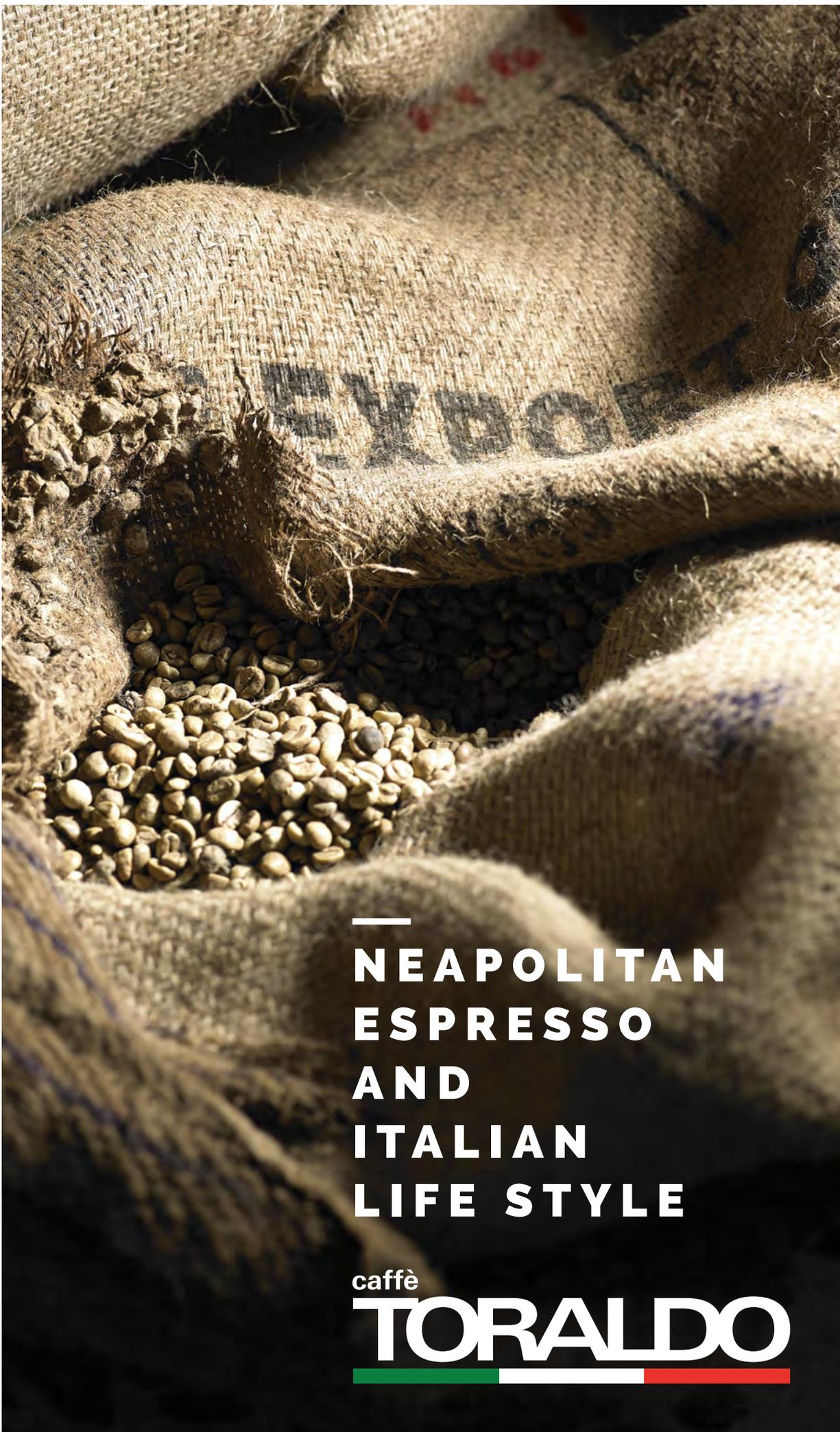


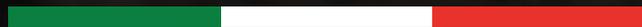
COMPANY PROFILE



—
**NEAPOLITAN
ESPRESSO
AND
ITALIAN
LIFE STYLE**

caffè

TORALDO



**LA VERA ARTE
È FARE IL CAFFÈ.
THE TRUE ART
IS MAKING COFFEE**

#welovecoffee





L'ESPRESSO NEL MONDO | WORLDWIDE ESPRESSO

Portare il caffè espresso napoletano in tutto il mondo è questa la nostra missione. In Corea del Sud, in Libia, in America, in Germania, in Canada, in Turchia e altri paesi. Dal chicco di caffè fino alla tazza calda. **Neapolitan espresso and italian life style.**

Bring the neapolitan espresso around the world. This is our mission in the end. In South Korea, in Libya, in America, Germany, Canada and other countries. India. From the coffee bean to the hot cup. **Neapolitan espresso and italian life style.**

MADE IN ITALY

Produzione italiana. Un sapere artigianale custodito con cura e tramandato attraverso le generazioni. Al suo servizio vi sono le migliori materie prime e tecnologie avanzate. Il caffè espresso napoletano è orgogliosamente made in Italy.

Italian production. A craftsmanlike knowledge carefully guarded and handed down through the generations. At your service are the raw materials and the best technology. The Neapolitan espresso is proudly made in Italy.

INNOVAZIONE TECNOLOGICA | TECHNOLOGICAL INNOVATION

Un mantra, l'innovazione tecnologica. Ovvero l'obiettivo dichiarato di cercare costantemente ed applicare successive implementazioni, rifiutando di accettare lo status quo attuale, ma con occhio rivolto sempre verso un futuro migliore.

Technological innovation is like a mantra. That is the stated goal of constantly trying and apply successive implementations, refusing to accept the status quo, but always looking towards a better future.

caffè

TORALDO



20000

**BARISTI CHE SERVONO
IL NOSTRO CAFFÈ**
BARMEN SERVING
OUR COFFEE



35

**PAESI IN CUI
DISTRIBUIAMO**
COUNTRIES WHERE
WE DISTRIBUTE



60

**ANNI DI
CAFFÈ TORALDO**
YEARS OF
CAFFÈ TORALDO



281

**TAZZINE ROTTE
OGNI GIORNO**
CUPS BROKEN
EVERY DAY



Caffè Toraldo viene fondata a Napoli nel 1960.

Sono i primi passi del brand nell'era del grande boom economico italiano. Il costante orientamento all'**innovazione** e la **cura del dettaglio** la distinguono sul mercato della torrefazione di caffè.

Toraldo Coffee was founded in Naples in 1960.

These are the first steps of the brand in the era of the great Italian economic boom. The constant focus on **innovation** and **attention to detail** distinguish it on the coffee roasting market.



Nel 2006 viene inaugurato l'attuale stabilimento produttivo di Carinaro, dotato delle tecnologie più all'avanguardia nel settore della produzione di caffè.

Le attività del brand Caffè Toraldo si sono diversificate comprendendo la **consulenza per l'apertura di nuovi bar, corsi di formazione e scuole per la preparazione del caffè.** L'apertura ai nuovi mercati internazionali, le attività connesse con la lavorazione e la preparazione del caffè. Una storia che si rinnova.

In 2006 it was inaugurated the current production factory in Carinaro, equipped with the latest technology in the coffee production sector.

The activities of Caffè Toraldo brand have diversified including **advice for the opening of new bars, training courses and schools for the coffee making.** The opening of new international markets, the activities related to the processing and preparation of the coffee. A history that renews itself.



1968

Il primo stabilimento produttivo è la risposta alla crescente domanda di prodotti Caffè Toraldo.

La produzione su scala industriale conferisce all'azienda una rinnovata capacità penetrativa nel grande mercato nazionale.

The first production is the answer to the growing demand for Caffè Toraldo products.

The production on an industrial scale gives the company a renewed ability to enter in the large national market.

1980

L'innovazione al servizio della tradizione.

Nel 1990 il mercato di Caffè Toraldo si è diversificato al punto da rendere necessaria l'inaugurazione di un **nuovo stabilimento produttivo a Casandrino.**

Nel corso degli anni la Caffè Toraldo pur diversificando i propri prodotti resta legata al proprio core business originario, la **sapiente arte della torrefazione**, fonte dei maggiori successi dell'azienda.

Il costante impulso ad innovare le tecnologie accresce in termini qualitativi il prodotto, che resta però saldamente legato alla grande tradizione della torrefazione italiana. La nostra identità è intimamente legata al chicco di caffè. Nel passato, nel presente e nel futuro.

1990

Innovation at the service of tradition.

In 1990 the market of Caffè Toraldo has diversified to the point of requiring the opening of a **new production factory in Casandrino.**

Over the years the Caffè Toraldo, while diversifying its products, remains connected to its original core business, the **fine art of roasting**, source of the greatest successes of the company.

The constant impulse to innovate technologies enhances the product in terms of quality, however, it remains firmly bound to the great tradition of Italian roasting. Our identity is intimately linked to the coffee bean. In the past, in the present and in the future.

2006



2017

Nel 2017 Caffè Toraldo diventa un punto di riferimento nazionale e internazionale, grazie all'impegno costante per la ricerca dell'equilibrio tra produzione e innovazione.

In 2017, Caffè Toraldo became both a national and international landmark, thanks to the commitment of our team, in the research of a delicate balance between production and innovation.



LINEA BAR

MISCELE IN GRANI GROUND COFFEE BLEND

Con serietà e passione Caffè Toraldo si dedica al settore bar e ristorazione da quasi 60 anni.

I prodotti dedicati a questo settore vantano elevata qualità e varietà, come le linee di miscela in grani.

With devotion and passion Caffè Toraldo has been dedicating itself to the bar and restaurant business for over 50 years.

The products related to this sector have high quality and variety, such as ground coffee blend lines.



“ LA QUALITÀ È IL RISULTATO
DI UN LAVORO COMPLESSO
E COSTANTE.

QUALITY IS THE RESULT OF A
DELICATE JOB AND A CONSTANT
TECHNOLOGICAL INNOVATION. ”



LINEA GOURMET GOURMET LINE

Una linea per i professionisti del bar, ottenuta tostando selezionate e pregiate qualità di caffè, sapientemente miscelate per un ottimo espresso in tazza secondo la migliore tradizione italiana.

A line for bar professionals, obtained by roasting selected and high quality coffees, skillfully blended to create an excellent espresso cup according to the best Italian tradition.

QUALITÀ QUALITY	Arabica Arabica
PROVENIENZA ORIGIN	Centro America Central America
TOSTATURA ROASTING	Media Medium
AROMA AROMA	Dolce Sweet
CONFEZIONE PACKAGE	Latta da 3 kg 3 kg can



LINEA ARANCIO N°10

Un caffè dedicato a chi apprezza il gusto unico e l'aroma esclusivo della più tradizionale delle nostre miscele. A coffee for those who appreciate the unique taste and the unique aroma of the most traditional of our blends.

QUALITÀ | QUALITY

90% Arabica, 10% Robusta

PROVENIENZA | ORIGIN

Central America, Brazil, India

TOSTATURA | ROASTING

Molto scura | Very dark

AROMA

Fruttato e intenso | Fruity and intense

CONFEZIONE | PACKAGE

1 kg

LINEA ROSSA N°20

Un caffè cremoso dal sapore intenso creato dalle migliori varietà brasiliane e centroamericane.

A creamy coffee with an intense flavor coming from the best Brazilian and Central American varieties.

QUALITÀ | QUALITY

85% Arabica, 15% Robusta

PROVENIENZA | ORIGIN

Central America, Brazil, Africa

TOSTATURA | ROASTING

Molto scura | Very dark

AROMA

Forte, cremoso e cioccolatoato | Strong, creamy with chocolate aftertaste

CONFEZIONE | PACKAGE

1 kg





LINEA VERDE N°30

Un caffè delicato ottenuto dall'accurata selezione delle qualità più pregiate e ricercate.

A delicate coffee obtained by a careful selection of the most valuable and refined quality.

QUALITÀ | QUALITY

70% Arabica, 30% Robusta

PROVENIENZA | ORIGIN

Brazil, India, Africa

TOSTATURA | ROASTING

Scura | Dark

AROMA

Forte e compatto | Strong and compact

CONFEZIONE | PACKAGE

1 kg

LINEA BLUETTE N°40

Una miscela resa inconfondibile dalla fusione dei migliori caffè centro-americani che le donano fragranza e gusto straordinari.

A blend made unmistakable thanks to the fusion of the best coffee of Central America that give to it an extraordinary fragrance and taste.

QUALITÀ | QUALITY

60% Arabica, 40% Robusta

PROVENIENZA | ORIGIN

Central America, Africa

TOSTATURA | ROASTING

Media | Medium

AROMA

Fruttato e compatto | Fruity and compact

CONFEZIONE | PACKAGE

1 kg





MISCELA BIO

Il caffè da agricoltura biologica di Toraldo è coltivato senza disboscare o togliere fogliame per ottenere più chicchi di caffè. A renderlo resistente ci pensano i concimi naturali. Per difenderlo dagli insetti nocivi, sono utilizzati altri insetti e sostanze vegetali, animali e minerali, rimedi tramandati nei secoli.

The Toraldo organic coffee is grown without deforesting or removing leaves in order to obtain more coffee beans. Natural fertilizers make it strong. In order to protect it against pests, other insects and vegetable, animal and mineral substances are used, all remedies handed down over the centuries.



CAFFÈ MACINATO GROUND COFFEE

GUATEMALA

Caffè particolarmente profumato si presenta molto dolce e corposo con una gradevole vena acidula di frutta fresca che si va ad unire al gusto tipico del cioccolato e delle spezie.

Particularly fragrant coffee is very sweet and full-bodied, with a pleasant sour mood of fresh fruit which combines itself to the typical taste of chocolate and spice.

BRASILE

Un caffè mono origine dall'aroma intenso molto corposo dal gusto dolce, acidità fine e aroma fruttato con sentori di cacao, mandorla e nocciola.

Brazil is the first world producer of Arabica coffee. Very full-bodied coffee with an intense aroma with a sweet taste, acidity and fruity aroma with hints of cocoa, almond and hazelnut.

ESPRESSO NAPOLETANO

Una miscela nata dall'incontro di pregiate qualità di caffè arabica centro-americane e di caffè robusta indiani, selezionati, tostati e macinati secondo l'antica tradizione napoletana.

A blend of fine quality arabica coffee from Central America and prized Indian robusta coffee, roasted, ground and selected according to the ancient neapolitan tradition.

PRODOTTI COMPLEMENTARI COMPLEMENTARY PRODUCTS

L'offerta dei prodotti per il settore bar e ristorazione non si esaurisce con le linee di caffè. Fra questi prodotti zucchero, zucchero di canna e dolcificanti, crema al caffè, nocciola per caffè, orzo, ginseng e decaffeinato. La linea zucchero vanta una pregiata qualità per esaltare il gusto e l'aroma del vostro caffè. Orzo e ginseng completano l'offerta per soddisfare anche i palati più esigenti. Un decaffeinato inconfondibile ottenuto dall'unione delle migliori qualità di caffè brasiliani e asiatici.

The range of products for bars and restaurants does not end with coffee lines. These products include white sugar, brown sugar and sweeteners, coffee cream, hazelnut for coffee, barley, ginseng and decaffeinated. The line boasts a fine quality sugar, which is important to enhance the taste and aroma of your coffee. To satisfy even the most demanding palate, barley and ginseng complete the range of products for bars. An unmistakable decaffeinated obtained from the union of the best quality of Brazilian and Asians coffee.





TRAINING

La Caffè Toraldo organizza anche corsi di formazione, il cui principale obiettivo è l'insegnamento delle tecniche e dei saperi che contraddistinguono l'azienda per qualità ed eccellenza.

I delicati procedimenti di estrazione e di torrefazione, utilizzando gli strumenti più idonei e l'approfondita conoscenza dei metodi tradizionali, permettono alla Caffè Toraldo di distinguersi sul mercato con un prodotto che trae beneficio dall'esperienza professionale e dalla ricerca scientifica. Il personale formato è seguito attentamente nell'apprendimento di questi processi, al fine di divulgare al meglio la nobile arte del caffè napoletano.

Caffè Toraldo promotes coffee training. The main purpose is teaching knowledge and techniques typical of the high quality of the company's production. The fine procedures of extraction and roasting, according to traditional methods, distinguish Caffè Toraldo in the market thanks to the professional experience and the scientific research. The staff is followed in every step of the training to better learn the noble art of neapolitan coffee.



MERCHANDISING

Caffè Toraldo rende riconoscibile il proprio brand con le insegne e la linea completa di merchandising per arricchire l'esperienza dell'espresso napoletano.

Questa linea di accessori comprende tazze in vetro e ceramica, concepite per valorizzare il gusto del caffè, la collezione di orologi, la linea di vestiario, con t-shirt, polo, grembiule e berretto, rendiresto e portatovaglioli.

Caffè Toraldo to guarantee a perfect recognisability of the brand with the outdoor signs and merchandising line completes our coffee experience offer to customers. This line includes glasses and ceramic cups, designed to enhance the taste of coffee, a collection of watches, the clothing line, t-shirts, polo shirts, apron and cap, and our changer and napkin.



“ NEI PICCOLI DETTAGLI C'È IL SEGRETO DELLA QUALITÀ. IN SMALL DETAILS LIES THE SECRET OF QUALITY. ”





**“ LA FORZA
DEI NAPOLETANI
STA IN QUESTO:
NEL LORO CARATTERE
NELLA LORO TRADIZIONE
NELLE LORO RADICI. ”**

Marcello Mastroianni

CIALDE COFFE PODS

La linea cialde comoda e pratica per preparare il caffè in pochi secondi a qualsiasi ora. Disponibili nelle diverse miscele arabica, classica e decaffeinata.

Pods line brings the coffee bar directly to your house.

Creamy, light, available in three different blends: Arabica, Classic e Deka. In order to satisfy the most demanding palates.



CAPSULE COMPATIBILI COMPATIBLE CAPSULES

Capsule compatibili Nespresso, Espresso Point e A Modo Mio.

Le varie tipologie di capsule sono disponibili nelle varietà aromatica, classica, gourmet e decaffeinato, e differiscono per forma e per confezionamento.

Three types of compatible capsules: Nespresso, Espresso Point and A Modo Mio. These types of capsules are available in four varieties: Aromatic, Classic, Gourmet and Decaffeinated, but they differ in form and packaging.



MISCELA IN GRANI PER OCS VENDING LINEA BLU

GROUND COFFEE BLEND FOR OCS VENDING BLUE LINE

Miscela innovativa che ottimizza l'estrazione del caffè nei distributori automatici. La linea blu vending ha un aroma inconfondibile e un gusto deciso per un espresso napoletano a regola d'arte. Innovative blend that optimizes the extraction of coffee in the major vending machines. The vending blue line gives coffee an unmistakable aroma and a strong taste for a perfect Neapolitan espresso.



MISCELA IN GRANI PER OCS VENDING LINEA ROSSA

GROUND COFFEE BLEND FOR OCS VENDING RED LINE

Gusto intenso, crema persistente e retrogusto cioccolattato per un caffè da gustare nel tuo ufficio o nella tua attività commerciale.

Intense flavor, persistent cream and chocolate aftertaste for coffee to be delivered whenever you want in your office.

PORTIAMO L'ESPRESSO NAPOLETANO NEL MONDO DA PIÙ DI 50 ANNI

WE HAVE BEEN BRINGING
NEAPOLITAN ESPRESSO AROUND
THE WORLD FOR OVER 50 YEARS

Caffè Toraldo oltre che sul territorio nazionale è presente sui maggiori mercati internazionali.

Negli ultimi anni, il forte incremento nelle esportazioni della Caffè Toraldo contribuisce a renderci un punto di riferimento per chi è alla ricerca del migliore espresso napoletano all'estero.

Caffè Toraldo is present in the major international markets.

In recent years, the strong increase in exports of Toraldo Caffè Toraldo propels us to become a reference point for those who are looking for the best Neapolitan espresso abroad.



Taanayel | Libano



Amburgo | Germania



Tripoli | Libia



Miami | Stati Uniti d'America



**ABBIAMO UNA MISSIONE:
ESSERE UN PUNTO DI RIFERIMENTO
PER CHI È ALLA RICERCA DEL MIGLIORE
ESPRESSO NAPOLETANO ALL'ESTERO.**

**WE HAVE A MISSION:
TO BE A REFERENCE POINT FOR
THOSE IN SEARCH OF THE BEST
NEAPOLITAN ESPRESSO ABROAD.**



Follow us...



Napoli | Italia



caffè
TORALDO

Neapolitan espresso and Italian life style

Strada Consortile Aversa Nord, Zona A.S.I. 81032 Carinaro | Caserta

info@caffetoraldo.it | www.caffetoraldo.it



Servizio clienti +39 081 5027550