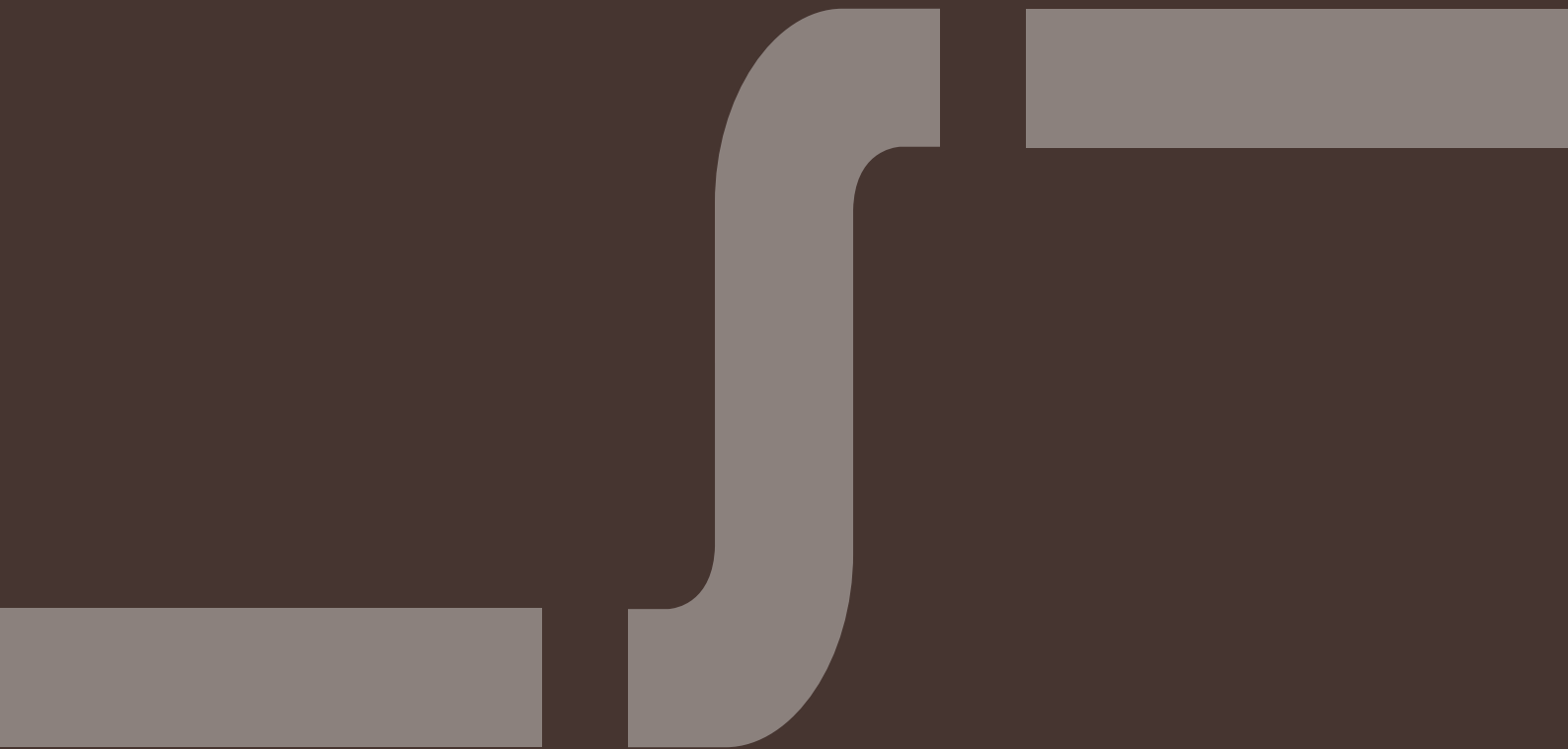


CAFFE'
COSTADORO
TORINO 1890



WIE ZIJN WIJ

Costadoro S.p.A. produceert hoge kwaliteit gebrande koffie en is vandaag de dag een van de meest succesvolle industriële bedrijven in Noord-Italië. Het bedrijf heeft een goede reputatie over de hele wereld en nu is actief in meer dan 40 landen (ongeveer 55% van onze koffieproductie is voor internationale markten).

Te danken aan de aandacht en zorg die komt kijken bij de productie van onze koffie. Het bedrijf (waarvan de geschiedenis begon in 1890 in Turijn) heeft een leidende positie op de internationale markt, en vandaag de dag heeft het merk Costadoro, een fundamentele rol in de verspreiding van de Italiaanse koffiecultuur over de hele wereld.

Costadoro's innovatieve koffieproductie proces duurt een eeuw lang traditie. waarvan er kenmerken van onderscheid zijn op het gebied van inkoop, branden en selectie. gecombineerd met het gebruik van geavanceerde technologieën en constante wetenschappelijke onderzoek verzorgt Costadoro altijd de hoogste kwaliteit.

WHO WE ARE

Costadoro S.p.A. produces high quality roasted coffee and is today one of the most successful industrial companies in northern Italy.

The company has gained a strong reputation around the world and now operates in more than 40 countries (about 55% of our coffee production is for international markets).

Thanks to the attention and care taken in the production of coffee, the Company (whose history began in 1890 in Turin) has earned a leading role on the international market, and today the Costadoro brand is a fundamental reference point for the spread of Italian coffee culture around the world.

Costadoro's innovative coffee production process respects a century-long tradition whose marks of distinction are in sourcing, roasting and selection combined with the use of advanced technologies and constant scientific research.

MIS- SIE

*Breng een
glimlach bij
elke klant,
door de
geschiedenis
en toekomst
van koffie te
combineren.*

MIS- SION

*Bring
a smile
to every
customer,
combining
the history
and future
of coffee.*



RESPECT

RESPECT

Onze activiteiten uitvoeren zonder schade aan de planeet en aan mensen te veroorzaken.

Waarden doorgeven, waarde creëren. Dat is de essentie van Costadoro. Als collectief van mensen zijn we toegewijd om de lessen van degenen die het bedrijf hebben opgericht te laten groeien, te begrijpen en door te geven aan toekomstige generaties, met nog meer focus op 'goed en mooi'. Voor Costadoro staan waarden centraal, niet alleen in het definiëren van de bedrijfsdoelen, maar ook als een van de fundamentele hefboomen voor het plannen van toekomstige activiteiten, met de garantie om waarde te creëren voor de komende jaren en ten voordele van nieuwe generaties.

De B Corp-certificering maakt deel uit van deze visie. B Corp bedrijven zijn bedrijven die hun ecologische en sociale prestaties meten en overwegen met dezelfde aandacht als traditioneel aan economische prestaties wordt besteed.

Carry out our activities without causing damages to the planet and people.

Handing down values, generating value. The essence of Costadoro is all here. As a collective of people, **we are committed to becoming aware of the teachings of those** who founded and grew the company in order to pass it on to those who will come along even more **"good and beautiful"**. For Costadoro, values are not only central in defining the company's objectives, but also represent one of the fundamental levers for **planning future activities**, with the guarantee of pursuing the creation of value for years to come for the benefit of new generations. The B Corp certification is part of this perspective.

B Corporations are companies that are committed to measuring and considering their environmental and social performance with the same attention traditionally paid to economic performance.



EXCELLENCE

EXCELLENCE

Costadoro-experts selecteren en kopen de beste kwaliteit koffie op de markt om hun klanten alleen de beste bonen aan te bieden. Deze bonen tussen twee tropen.

Na selectie bij de oogst worden de koffiebonen zorgvuldig en vakkundig gebrand door onze meesterbranders. Costadoro brandt de koffie langzaam, met respect voor de ruwe bonen, waardoor de bonen zowel van binnen als van buiten gelijkmatig geroosterd worden. De gebrande koffie ondergaat vervolgens een verdere selectie, gebaseerd op een delicate combinatie van elektronica, optica en mechanica, om niet-perfecte bonen direct te identificeren en te verwijderen. Costadoro was het eerste bedrijf in Italië dat besloot bonen te selecteren met behulp van geavanceerde machines, geschikt voor het scannen en selecteren van koffiebonen op basis van kleur-, vorm- en grootteparameters.

Costadoro experts select and purchase the best qualities on the market, to offer their customers only the finest beans growing between the two tropics.

After being selected at origin, the coffee beans are carefully and expertly roasted by master roasters. Costadoro **roasts the coffees slowly** with respect for the raw material, allowing the beans to be evenly roasted both **internally and externally**. The roasted coffee must then go through a further selection process that is based on a **delicate combination of electronics, optics and mechanics** in order to immediately identify and discard non-compliant beans. Costadoro was the first company in Italy to decide to **select bean by bean** using sophisticated machinery capable of scanning and selecting coffee beans based on colour, shape and size parameters.



CULTUUR

Om deze kernwaarde na te streven, traint Costadorno al 130 jaar zijn klanten.

Er is een opleidingscentrum opgezet waar zowel professionals als liefhebbers cursussen kunnen volgen over de grondstof, en over de brand- en bereidingsmethoden. Volledig verzorgd door hooggekwalificeerd personeel in speciaal ingerichte ruimtes. Vanaf nu is het ook mogelijk om toegang te krijgen tot interessante weetjes en trainingsinhoud via de QR-code op de nieuwe verpakking. Daarnaast organiseren wij bezoeken aan de koffiebranderij, voor alle klanten die de branderij willen ervaren en willen zien en voelen wat ons werkelijk onderscheidt.

CULTURE

To pursue this core value, Costadorno has been training its customers for 130 years.

A training centre has been set up where both professionals and enthusiasts can attend courses on the raw material and on roasting and preparation methods, held by highly qualified personnel in fully equipped areas. And from now on it will be possible to access curiosities and training contents thanks to the Qr Code on the new packaging. In addition, we organise visits to the roasting plant for all customers who want to experience the roastery to see and touch what really differentiates us.

Cento

ZOET EN IN BALANS.
BLOEMIGE TONEN EN
FRUITIGE GEUREN
ONTMOETEN ZOETE NOTEN
VAN HONING.

SWEET AND BALANCED.
FLORAL AND FRUITY
AROMAS MEET SWEET
HONEYED NOTES.

Cento

100% Arabica

ZOET EN EVENWICHTIG

INTENSITÀ



Certificazione



Corporation



CODE: 5141

Stuks per doos: 20

Pieces per box: 20

Nespresso®*-compatibele capsules - Doos met 10 capsules
Compatible capsules Nespresso®* - Box 10 capsules



CODE: 5154

Stuks per doos: 6

Pieces per box: 6

Modo Mio®*-compatibele capsules - Zak met 16 capsules
A Modo Mio®* compatible capsules - 16 capsules bag



CODE: 3506M

Stuks per doos: 12

Pieces per box: 12

Gemalen gebrande koffie - zak van 180 g
Ground roasted coffee - Bag 180 g



CODE: 3520

Stuks per doos: 12

Pieces per box: 12

Gemalen gebrande koffie - blikje van 250 g
Ground roasted coffee - Can 250g



CODE: 3509G

Stuks per doos: 12

Pieces per box: 12

Gebrande koffiebonen - zak van 180 g
Roasted coffee beans - Bag 180 g

Settanta

RIJK EN AROMATISCH.
DONKERE CHOCOLADE-
TONEN MET HINTS VAN
GEDROOGD FRUIT.

RICH AND AROMATIC.
NOTES OF DARK
CHOCOLATE AND DRIED
FRUIT.

Settanta

70% ARABISCH
30% ROBUUST

RIJK EN AROMATISCH

INTENSITÀ



Certificazione



Corporation



CODE: 5143

Stuks per doos: 20
Pieces per box: 20

Nespresso®*-compatibele capsules - Doos met 10 capsules
capsulesCompatible capsules Nespresso®* - Box 10 capsules



CODE: 3507M

Stuks per doos: 12
Pieces per box: 12

Gemalen gebrande koffie - zak van 180 g
Ground roasted coffee - Bag 180 g



CODE: 3512

Stuks per doos: 6
Pieces per box: 6

Gebrande koffiebonen - zak van 1 kg
Roasted coffee beans - Bag 1 kg

Cinquanta

INTENS EN VOL VAN BODY.
EEN KRACHTIGE SMAAK
VAN CACAO, AANGEVULD
MET GEROOSTERDE
BROODTONEN.

INTENSE AND FULL-BODIED.
STRONG COCOA FLAVOUR
WITH AROMAS OF TOASTED
BREAD.

Cinquanta

50% ARABISCH
50% ROBUUST

INTENS EN VOLLEDIG

INTENSITÀ



Certificazione



Corporation



CODE: 5145

Stuks per doos: 20

Pieces per box: 20

Nespresso®*-compatibele capsules - Doos met 10 capsules
Compatible capsules Nespresso®* - Box 10 capsules



CODE: 5156

Stuks per doos: 6

Pieces per box: 6

Modo Mio®*-compatibele capsules - Zak met 16 capsules
A Modo Mio®* compatible capsules - 16 capsules bag



CODE: 3508M

Stuks per doos: 12

Pieces per box: 12

Gemalen gebrande koffie - zak van 180 g
Ground roasted coffee - Bag 180 g



CODE: 3511

Stuks per doos: 6

Pieces per box: 6

Gebrande koffiebonen - zak van 1 kg
Roasted coffee beans - Bag 1 kg

Decaffeinato

Decaffeinato 50% ARABISCH 50% ROBUUST

AROMATISCH EN GEBALANCEERD

INTENSITÀ



Certificazione



Corporation



CODE: 5147

Stuks per doos: 20

Pieces per box: 20

Nespresso®*-compatibele capsules - Doos met 10 capsules

Compatible capsules Nespresso®* - Box 10 capsules

Nespresso®-compatibele capsules - Compatible capsules Nespresso®**



Gemalen gebrande koffie - Ground roasted coffee



Gebrande koffiebonen - Roasted coffee beans



Modo Mio®-compatibele capsules - A Modo Mio® compatible capsules



Nespresso®-compatibele capsules

CENTO	5141	Medium gebrand – separaat gebrand : capsules individueel verpakt - plastic zak
SETTANTA	5143	Medium gebrand – separaat gebrand : capsules individueel verpakt - plastic zak
CINQUANTA	5145	Medium /donker gebrand – separaat gebrand: capsules individueel verpakt - plastic zak
DECAFFEINATO	5147	Medium gebrand – separaat gebrand: capsules individueel verpakt - plastic zak

Compatible capsules Nespresso®*

CENTO	5141	Medium Roast - Separate Collection: capsule in general waste - box in paper
SETTANTA	5143	Medium Roast - separate collection: capsule in general waste - box in paper
CINQUANTA	5145	Medium/Dark Roast - Separate collection: capsule in general waste - box in paper
DECAFFEINATO	5147	Medium Roast - Separate collection: capsule in general waste - box in paper

Mokka gemalen koffie

CENTO	3520	Medium gebrand - Aparte inzameling: aluminium blik
CENTO	3506M	Medium gebrand - Gescheiden afvalinzameling: plastic zak
SETTANTA	3507M	Medium gebrand - Gescheiden afvalinzameling: plastic zak
CINQUANTA	3508M	Medium/Donker gebrand - Gescheiden afvalinzameling: plastic zak

Moka ground coffee

CENTO	3520	Medium Roast - Separate Collection: aluminium can
CENTO	3506M	Medium Roast - Separate Collection: plastic bag
SETTANTA	3507M	Medium Roast - separate collection: plastic bag
CINQUANTA	3508M	Medium/Dark Roast - Separate collection: plastic bag

Gebrande koffiebonen

CENTO	3509G	Medium gebrand- Gescheiden afvalinzameling: plastic zak
SETTANTA	3512	Medium gebrand- Gescheiden afvalinzameling: plastic zak
CINQUANTA	3511	Medium/Donker gebrand - Gescheiden afvalinzameling: plastic zak

Roasted ground coffee

CENTO	3509G	Medium Roast - Separate Collection: plastic bag
SETTANTA	3512	Medium Roast - Separate Collection: plastic bag
CINQUANTA	3511	Medium/Dark Roast - Separate Collection: plastic bag

Modo Mio®*-compatibele capsules

CENTO	5154	Medium gebrand - Aparte gebrand- capsule individueel verpakt- plastic zak
CINQUANTA	5156	Medium/Donker gebrand - Aparte gebrand: capsule individueel verpakt- plastic zak

A Modo Mio®* compatible capsules

CENTO	5154	Medium Roast - separate collection: capsule in general waste - plastic bag
CINQUANTA	5156	Medium/Dark Roast - Separate collection: capsule in general waste - plastic bag



ONTDEK WAAROM COSTADORO ANDERS IS
DISCOVER WHY COSTADORO IS DIFFERENT

DISPLAY WEERGAVE

Aangepaste weergave / Customised display



Inbrengen op plank / Shelf placement



UW AANGEPASTE PRIVÉLABEL

De nieuwe Costadoro-service 100% aanpasbaar.

Excellente bedrijven hebben steeds meer oog voor de behoeften van mens en milieu. Daarom heeft Costadoro ervoor gekozen om zijn geconsolideerde knowhow en fabrieken aan andere bedrijven aan te bieden door producten op maat voor te stellen, verpakt in innovatieve, volledig recycleerbare materialen.

WIJ BIEDEN:

- Studie van specifieke mengsels;
- Roosterproces met maatwerk
- kookcurven en optische selectie na het braden;
- Verpakking in composteerbare recyclebare materialen;
- Creatie van exclusieve pakketten en graphics.

YOUR CUSTOMISED PRIVATE LABEL

The new Costadoro service 100% customisable.

Excellent companies are increasingly attentive to the needs of people and environment.

This is why Costadoro has decided to offer its consolidated know-how and its plant to other companies by proposing customized products, packaged in innovative, fully recyclable materials.

WE OFFER:

- Study of dedicated blends;
- Roasting process with customized cooking curves and optical selection after roasting;
- Packaging in compostable recyclable materials;
- Creation of exclusive packages and graphics.



Costadoro S.p.A. Società Benefit
Lungo Dora Colletta 113/6 - 10153 Torino (Italia)

costadoro.it