

Dal 1938 La Tazza d'oro importa e lavora le qualità più pregiate di caffè crudo ottenendo una bevanda straordinaria per qualità ed aroma: il **caffè espresso La Tazza d'oro**. La lungimiranza e la passione del fondatore, Giuseppe Murgia, sono state determinanti per la creazione di un'azienda oggi leader in Sardegna. La sede centrale e lo stabilimento di produzione sono situati a Cagliari su una superficie di 2000 mq. e sono dotati di impianti di torrefazione tecnologicamente all'avanguardia. L'azienda si sta affermando come produttore di caffè per espresso di alta qualità; opera in rispetto alle norme HACCP ed è in processo la certificazione di qualità in base alle norme UNI/EN ISO 9000. Oggi La Tazza d'oro esporta il caffè espresso in più di 20 paesi in tutto il mondo. È molto forte la presenza sul mercato europeo e progetta una maggiore espansione in America e Asia. L'impegno dell'azienda è rivolto a diffondere non solo le miscele di caffè espresso, inconfondibili per gusto ed aroma, ma anche la cultura del buon caffè espresso italiano. A Monaco, Parigi ... Tokyo, La Tazza d'oro segue attentamente i propri clienti dalla scelta e l'acquisto delle miscele fino alla preparazione della tazzina di caffè, in modo da garantire il sapore unico e indimenticabile del **caffè espresso La Tazza d'oro**.

Seit dem Jahre 1938 importiert und verarbeitet die Kaffeerösterei La Tazza d'oro ausschließlich hochwertige Rohkaffeesorten zu einem qualitativ erstklassigem und aromatischem Getränk: dem **Kaffee Espresso La Tazza d'oro**. Die Hingabe und der Weitblick des Gründers, Hrn. Giuseppe Murgia, waren ausschlaggebend beim Aufbau des Unternehmens, heute Leader in Sardinien. Die Hauptverwaltung und die Fertigung befinden sich in Cagliari auf einer Fläche von 2000 qm. und sind mit modernster Produktionstechnik ausgestattet. Das Unternehmen zeichnet sich als Kaffeerösterei hochwertiger Espressomischungen aus, arbeitet in Konformität der HACCP Vorschriften und befindet sich im Prozess zur Qualitätszertifizierung nach UNI/EN ISO 9000. La Tazza d'oro ist heute in mehr als 20 Länder vertreten, mit Schwerpunkt im europäischen Markt und Projekten zur Ausweitung der Marktanteile in America und Asien. Hauptziel des Unternehmens, neben der Verbreitung der in Geschmack und Aroma unverwechselbaren Kaffeemischungen, ist es, die Kultur des guten Espressos zu fördern. Ob in München, Paris oder Tokyo, La Tazza d'oro betreut ihre Kunden aufmerksam, von der Auswahl der richtigen Kaffeemischung bis hin zur Zubereitung in der Tasse, um so den einzigartigen Geschmack des **Espresso La Tazza d'oro** zu gewährleisten.

From 1938, La Tazza d'oro has been importing, roasting and grinding the best quality coffee beans obtaining a blend which produces an extraordinarily aromatic **espresso coffee "La Tazza d'oro"**. The farsightedness and passion of its founder, Giuseppe Murgia, were fundamental elements in the creation of a firm which is today in the forefront in its sphere in Sardinia. The Head Office and processing plant are situated in Cagliari and cover an area of 2000 sq.m; equipment used is of the most modern type. This firm is making a name for itself as a high quality espresso coffee producer and operates in conformity with HACCP regulations. It has also applied for quality certification based on UNI/EN ISO 9000 regulations. Today, La Tazza d'oro exports espresso coffee to more than 20 countries throughout

the world. It has a strong foothold in the European market and plans are in hand for greater expansion in the Asiatic and American markets. The aim of the firm is to popularise not only the espresso coffee blends, unmistakable as to taste and aroma, but also the culture of good Italian espresso coffee. In Munich, Paris and ... Tokyo, La Tazza d'oro follows its customers closely from the choice and purchase of the blends to the actual preparation of the cup of espresso, thus guaranteeing the unique and unforgettable flavour of **La Tazza d'oro espresso coffee**.

Depuis 1938, La Tazza d'oro importe et travaille les variétés les plus prisées de café vert pour en tirer une boisson de qualité à l'arôme extraordinaire: le **café espresso La Tazza d'oro**. La clairvoyance et la passion de son fondateur, Giuseppe Murgia, ont contribué de façon déterminante à la création d'une entreprise qui est aujourd'hui leader en Sardaigne et s'impose en tant que producteur de café de haute qualité. Son siège principal et le lieu de production se trouvent à Cagliari, où ils occupent une superficie de 2000 m². Dotée d'installations de torréfaction de haute technologie, la Tazza d'oro produit son café dans le respect des normes HACCP; de plus, elle est en train de suivre la démarche pour la certification de qualité selon les normes UNI/EN ISO 9000. La Tazza d'oro exporte son café espresso dans plus de 20 pays: elle vise à renforcer davantage sa présence en Amérique et en Asie, alors que sa position sur le marché européen est déjà bien consolidée. En outre, la stratégie commerciale de La Tazza d'oro conjugue la production et la vente de mélanges de café espresso, inimitables pour leur goût et leur arôme - au souci de diffuser la culture du bon café espresso italien. A Munich, Paris...Tokyo, La Tazza d'oro suit avec attention ses clients, depuis le choix et l'achat des mélanges jusqu'à la préparation de la tasse de café, de façon à garantir la saveur unique et inoubliable du **café espresso La Tazza d'oro**.

ラ・タツァ・ドーロは、1938年から最高級の生のコーヒー豆を輸入し、品質と香りがすばらしい飲み物：ラ・タツァ・ドーロのエスプレッソコーヒーを生産しています。創業者ジュゼッペ・ムルジャの先見の明と情熱が、現在サルデーニャのリーダーメーカーになる上で決定的な要因でした。2000平方メートルの広さの本社と生産工場はカリアリにあり、ハイテクの焙煎ラインを備えています。品質の高いエスプレッソコーヒーのメーカーとして評価されていますが、HACCP規定に従って製造し、UNI/EN ISO9000の品質認証を持っています。現在、ラ・タツァ・ドーロは世界中に、20ヶ国以上に、エスプレッソコーヒーを輸出しています。ヨーロッパ市場に強く、アメリカやアジアへも大きな躍進を計画しています。味と香りで違いがわかるエスプレッソコーヒーのブレンドだけでなく、イタリアの美味しいエスプレッソコーヒー文化を広めることも、心がけています。ミュンヘン、パリ ... 東京で、ラ・タツァ・ドーロは、お客様がブレンドを選び、買うことから、デミタスに用意するまで、ラ・タツァ・ドーロの唯一で忘れられない味を保証するため、これからも注意深く見守ります。



ARTI GRAFICHE PISANO, Cagliari

La Tazzadoro



La Tazzadoro

09122 Cagliari - Italy - Viale Elmas Km 1,800 • Tel. +39 070 240341 - Fax +39 070 240427
<http://www.latazzadoro.it> • e-mail: latazzadoro@tin.it • e-mail: info@latazzadoro.it



Ground roasted coffee • Gemahlener Kaffee • Café moulu 挽いたコーヒー

Caffè macinato

Famiglia

- 0,250 kg macinato • ground roasted • gemahlen • moulu • 挽いたコーヒー
- 2 x 0,250 kg pacco doppio • double pack • Doppelpackung • confection double • ダブルパック

Tipo Bar

- 0,250 kg macinato • ground roasted • gemahlen • moulu • 挽いたコーヒー
- 2 x 0,250 kg pacco doppio • double pack • Doppelpackung • confection double • ダブルパック

Caffè Bar espresso

- 0,250 kg macinato • ground roasted • gemahlen • moulu • 挽いたコーヒー
- 2 x 0,250 kg pacco doppio • double pack • Doppelpackung • confection double • ダブルパック

Momenti

- 0,250 kg macinato • ground roasted • gemahlen • moulu • 挽いたコーヒー
- 2 x 0,250 kg pacco doppio • double pack • Doppelpackung • confection double • ダブルパック

Prestige

- 0,250 kg macinato • ground roasted • gemahlen • moulu • 挽いたコーヒー

Caffè decaffeinato

- 0,250 kg macinato • ground roasted • gemahlen • moulu
- 挽いたカフェイン抜きコーヒー



Coffee beans • Kaffeebohnen • Café en grains コーヒー豆

Caffè in grani

FM Bar

- 0,500 kg grani • beans • Bohnen • grains • 豆
- 1,000 kg grani • beans • Bohnen • grains • 豆

Gran Miscela

- 1,000 kg grani • beans • Bohnen • grains • 豆

Excelsior

- 1,000 kg grani • beans • Bohnen • grains • 豆

Chicco d'oro

- 1,000 kg grani • beans • Bohnen • grains • 豆

Prestige

- 1,000 kg grani • beans • Bohnen • grains • 豆

Decaffeinato monodose

- 80 bustine • 80 bags • 80 Tütchen • 80 sachets • カフェイン抜き 80 袋



Coffee pods • Espresso-Tabs • Pastilles

Cialde

- Confezione 150 cialde
- Box with 150 pods
- 150 Espresso-Tabs
- Confection de 150 pastilles
- 円形袋 150 個入り

- Confezione 18 cialde
- Box with 18 pods
- 18 Espresso-Tabs
- Confection de 18 pastilles
- 円形袋 18 個入り

- Confezione 150 / 18 cialde decaffeinato
- Box with 150 / 18 decaf pods
- 150 / 18 Espresso-Tabs koffeinfrei
- Confection de 150 / 18 pastilles décaféiné
- カフェイン抜き円形袋 150/18 個入り

