



La nostra **STORIA** si chiama **QUALITÀ**

Erano gli inizi degli anni Quaranta quando Giovanni Palombini, unendo un naturale **istinto per l'innovazione alla profonda conoscenza del caffè espresso**, ebbe una visione rivoluzionaria: fondare a Roma una grande torrefazione che selezionasse **le migliori origini provenienti da tutto il mondo**, sperimentando nuove miscele che soddisfacessero anche i palati più esigenti e producendo così **il top del caffè espresso italiano**.

La tradizione sposa l'innovazione: oggi l'azienda è un' importante realtà del settore **Ho.Re.Ca e Retail** nazionale e internazionale che, tramite processi di sviluppo industriale basati su elevati standard di controllo qualitativo e di confezionamento, vanta oltre cento referenze tra caffè tradizionali, decaffeinato, infusi, thè ed orzo unitamente alla "Daroma Bio", nuova linea di caffè biologico. L'attenzione ai continui cambiamenti del mercato ha portato l'azienda alla realizzazione di prodotti studiati per soddisfare le esigenze di ogni singolo consumatore, che può scegliere tra grani, macinati, cialde o capsule con il tradizionale ed inconfondibile gusto e aroma del caffè Palombini.

La passione nella scelta e nella lavorazione delle migliori materie prime a tutela del consumatore ed il rispetto dell'ambiente sono il must aziendale: **dal 1946 Qualità e Amore per il caffè.**



www.daroma.it



CAFFÈ IN GRANI



A ROMA DAL 1946

PALOMBINI



COD. P182



DOLCE ITALIA | 1000g

Miscela di pregiati caffè arabica bilanciata da eccellenti robuste: un caffè dal corpo equilibrato e caratterizzato da importanti sentori di vaniglia e frutta, uniti all'intensità del cacao amaro. Retrogusto persistente e crema dalla tessitura tigrata.

• PROFILO / NOTE AROMATICHE: FRUTTA CANDITA

INTENSITÀ	ACIDITÀ	CORPO	TOSTATURA
00000	00000	00000	00000



COD. P241

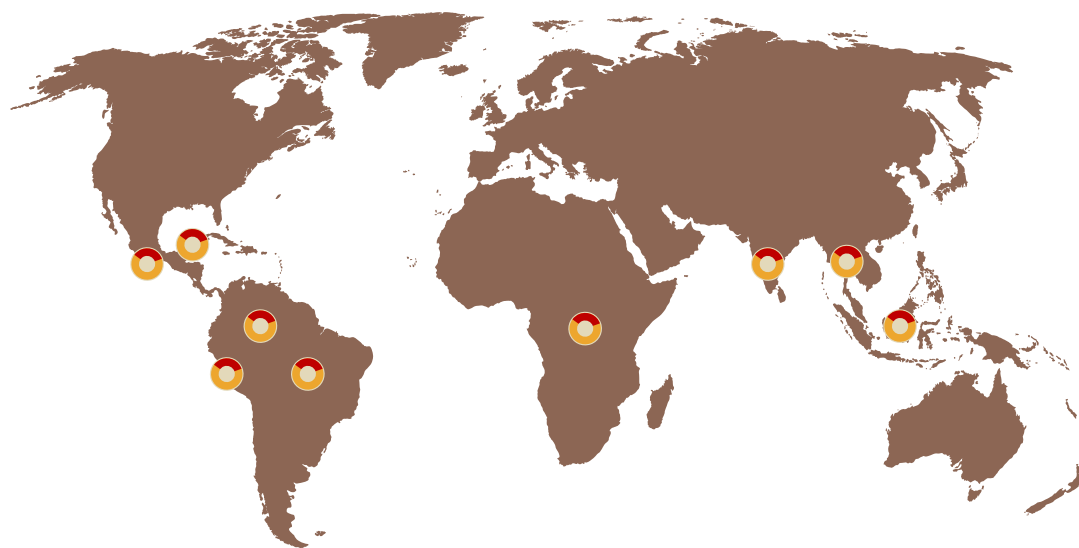


ORO BAR | 1000g

Miscela di ricercati caffè arabica che incontrano le migliori robuste: un caffè dal corpo rotondo e caratterizzato da gradevoli sentori di miele arricchiti da un gusto di mandorla. Acidità media e crema tigrata color nocciola.

• PROFILO / NOTE AROMATICHE: CACAO E VANIGLIA

INTENSITÀ	ACIDITÀ	CORPO	TOSTATURA
00000	00000	00000	00000



COD. P101



GRAN BAR | 1000g

Miscela di eccellenti caffè arabica bilanciata da eccellenti robuste: un caffè dolce e cremoso, con un gusto a tutto tondo. Dal carattere deciso e dall'aroma persistente, caratterizzato da sentori di cacao amaro e pan tostato.

• PROFILO / NOTE AROMATICHE: CACAO E NOCCIOLA

INTENSITÀ	ACIDITÀ	CORPO	TOSTATURA
00000	00000	00000	00000

COD. P230



GUSTO ORO | 1000g

Miscela di caffè arabica e robuste: un caffè dal corpo pieno ed intenso e caratterizzato da significativi sentori di frutta secca, cacao amaro e pan tostato. Acidità assente, crema persistente e dalla tessitura color castano.

• PROFILO / NOTE AROMATICHE: CACAO AMARO

INTENSITÀ	ACIDITÀ	CORPO	TOSTATURA
00000	00000	00000	00000