

Gourmet
by Tobia



OPERATORE CONTROLLATO
N.H3521
AGRICOLTURA NON UE



AMA i prodotti BIO di Gourmet
Cialde e capsule Bio - Organic Pods and Capsules

100% Arabica Capsule compatibili Nespresso

100% Arabica blend Nespresso compatible capsules

Caffè con corposità avvolgente, note di noci, frutta secca e spezie.
10 capsule per confezione.

Full-bodied coffee, notes of nuts, dried fruit and spices.
10 capsules per package.

COMPONENTE NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL COMPONENTS

La più nota componente nutrizionale del CAFFÈ è la caffeina che ha proprietà importanti, come:

- effetto stimolatorio sulla secrezione gastrica e su quella biliare (ecco perché si ritiene che un caffè faciliti la digestione);
- effetto tonico e stimolatorio sulla funzionalità cardiaca e nervosa (effetto energetico, utile tra l'altro per non appisolarsi dopo un lauto pasto);
- effetto lipolitico, cioè favorente il dimagrimento (la caffeina stimola l'utilizzo dei grassi a scopo energetico e la termogenesi, aumentando la quantità di calorie bruciate);

Tuttavia le ripercussioni della caffeina sulla salute umana sono dose dipendenti. Un consumo elevato di caffè, in termini quantitativi, espone l'organismo a diversi rischi

Among the many nutritional components in COFFEE, the most widely studied is undoubtedly caffeine, because it has important properties, more specifically:

- a stimulating effect on gastric and biliary secretion (which is why it has been concluded that coffee at the end of the meal facilitates digestion);
- a tonic and stimulating effect on cardiac and nerve functionality (this is why many people appreciate its energy-inducing effect, useful among other things to counteract drowsiness after a substantial meal);
- a lipolysis effect, i.e. to help slimming (caffeine stimulates the use of fats for energy production and thermogenesis, increasing the amount of calories burnt by the "human machine");

In any case the repercussions of caffeine on human health are dose-dependent. A high consumption of coffee, in terms of quantity, is associated with several risks for the body.



AMA i prodotti BIO di Gourmet
Cialde e capsule Bio - Organic Pods and Capsules

Decaffeinato ad acqua Capsule compatibili Nespresso

Water Decaffeinated coffee blend Nespresso compatible capsules

Caffè con corposità avvolgente, note di noci, frutta secca e spezie.
10 capsule per confezione.

*Full-bodied coffee, notes of nuts, dried fruit and spices.
10 capsules per package.*



COMPONENTE NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL COMPONENTS

Il CAFFÈ DECAFFEINATO è un normale caffè depurato della presenza della caffeina, una delle sostanze neurostimolanti più note tra quelle contenute nel caffè. Il caffè decaffeinato viene consumato in sostituzione del caffè tradizionale da coloro che non vogliono rinunciare al gusto del caffè, pur non potendo (o non volendo) assumere caffeina.

Diversi sono i benefici che possono derivare dal consumo di caffè decaffeinato. Giova alla salute del fegato grazie alla presenza dei flavonoidi, in grado di proteggere dai danni provocati dai radicali liberi; ha anche un effetto antiossidante. Poiché decaffeinato, può essere assunto anche da soggetti con problemi di cuore. È una bevanda ipocalorica che si presta a essere inserita in qualunque regime alimentare. Il ridotto quantitativo di caffeina sembrerebbe infine essere sufficiente per far sì che questa bevanda possa agire come stimolante della digestione e come analgesico in caso di mal di testa.

DECAFFEINATED COFFEE is a normal coffee but caffeine free, one of the best known neurostimulant substances among those contained in coffee. Decaffeinated coffee is consumed in place of traditional coffee by those who do not want to give up the taste of coffee, even if they are unable (or unwilling) to take caffeine. There are several benefits consuming decaffeinated coffee. It is beneficial to liver health thanks to the presence of flavonoids, which are able to protect against damage caused by free radicals; it also has an antioxidant effect. Since it is decaffeinated, it can also be taken by people with heart problems. It is a low-calorie drink that lends itself to being included in any diet. Finally, the reduced quantity of caffeine would seem to be sufficient to allow this drink to act as a stimulant for digestion and as an analgesic in case of headache.

Gourmet
by Tobia





AMA i prodotti BIO di Gourmet
Cialde e capsule Bio - Organic Pods and Capsules

Il Caffè di Pablo Colombia in Capsule compostabili compatibili Nespresso

The Coffee of Pablo

Colombia Compostable Nespresso compatible capsules

Spinti dal desiderio di poter controllare completamente la filiera di produzione del caffè abbiamo selezionato un Mono-origine biologico proveniente dalla Associazione di Coltivatori ASPRASAR. Qualità: Arabica, Origine: Tolima - Colombia , Farm: ASPRASAR, Punteggio: 86/100, Lavorazione: Lavato. Note degustative: Note di frutti rossi, caramello ed un dolce retrogusto. In **CAPSULE COMPOSTABILI**.

10 capsule per confezione

*Driven by the wish to completely control the coffee production chain we have selected an organic Mono-origin from the APRASAR farmers' association. Quality: Arabica, Origin: Tolima - Colombia , Farm: ASPRASAR, Score: 86/100, Processing: washed. Tasting remarks: Notes of red fruits, caramel and a sweet aftertaste. In **COMPOSTABLE CAPSULES**.*

10 capsules per package.

COMPONENTE NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL COMPONENTS

La più nota componente nutrizionale del CAFFÈ è la caffeina che ha proprietà importanti, come:

- effetto stimolatorio sulla secrezione gastrica e su quella biliare (ecco perché si ritiene che un caffè faciliti la digestione);
- effetto tonico e stimolatorio sulla funzionalità cardiaca e nervosa (effetto energetico, utile tra l'altro per non appisolarsi dopo un lauto pasto);
- effetto lipolitico, cioè favorente il dimagrimento (la caffeina stimola l'utilizzo dei grassi a scopo energetico e la termogenesi, aumentando la quantità di calorie bruciate);

Tuttavia le ripercussioni della caffeina sulla salute umana sono dose dipendenti. Un consumo elevato di caffè, in termini quantitativi, espone l'organismo a diversi rischi

Among the many nutritional components in COFFEE, the most widely studied is undoubtedly caffeine, because it has important properties, more specifically:

- a stimulating effect on gastric and biliary secretion (which is why it has been concluded that coffee at the end of the meal facilitates digestion);
- a tonic and stimulating effect on cardiac and nerve functionality (this is why many people appreciate its energy-inducing effect, useful among other things to counteract drowsiness after a substantial meal);
- a lipolysis effect, i.e. to help slimming (caffeine stimulates the use of fats for energy production and thermogenesis, increasing the amount of calories burnt by the "human machine");

In any case the repercussions of caffeine on human health are dose-dependent. A high consumption of coffee, in terms of quantity, is associated with several risks for the body.



AMA i prodotti BIO di Gourmet
Cialde e capsule Bio - Organic Pods and Capsules

Il Caffè di Isabela

Brasile in Capsule compostabili compatibili Nespresso

The Coffee of Isabela

Brazil Compostable Nespresso compatible capsules

Spinti dal desiderio di poter controllare completamente la filiera di produzione del caffè abbiamo selezionato un Mono-origine biologico proveniente dalla Fazenda Nossa Senhora de Fatima. Qualità: Arabica, Origine: Cerrado, Brasile, Farm: Fazenda Nossa Senhora de Fatima, Punteggio: 85/100, Lavorazione: Naturale. Note degustative: Caffè con corpo vellutato. Note di cioccolato, noci e arancia. In **CAPSULE COMPOSTABILI**. **10 capsule per confezione**

*Driven by the wish to completely control the production coffee chain we have selected an organic Mono-origin from Fazenda Nossa Senhora de Fatima. Quality: Arabica, Origin: Cerrado, Brazil, Farm: Fazenda Nossa Senhora de Fatima, Score: 85/100, Processing: Natural. Tasting remarks: Coffee with velvety body. Notes of chocolate, nuts and orange. In **COMPOSTABLE CAPSULES**. **10 capsules per package.***



COMPONENTE NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL COMPONENTS

La più nota componente nutrizionale del CAFFÈ è la caffeina che ha proprietà importanti, come:

- effetto stimolatorio sulla secrezione gastrica e su quella biliare (ecco perché si ritiene che un caffè faciliti la digestione);
 - effetto tonico e stimolatorio sulla funzionalità cardiaca e nervosa (effetto energetico, utile tra l'altro per non appisolarsi dopo un lauto pasto);
 - effetto lipolitico, cioè favorente il dimagrimento (la caffeina stimola l'utilizzo dei grassi a scopo energetico e la termogenesi, aumentando la quantità di calorie bruciate);
- Tuttavia le ripercussioni della caffeina sulla salute umana sono dose dipendenti. Un consumo elevato di caffè, in termini quantitativi, espone l'organismo a diversi rischi

Among the many nutritional components in COFFEE, the most widely studied is undoubtedly caffeine, because it has important properties, more specifically:

- a stimulating effect on gastric and biliary secretion (which is why it has been concluded that coffee at the end of the meal facilitates digestion);
- a tonic and stimulating effect on cardiac and nerve functionality (this is why many people appreciate its energy-inducing effect, useful among other things to counteract drowsiness after a substantial meal);
- a lipolysis effect, i.e. to help slimming (caffeine stimulates the use of fats for energy production and thermogenesis, increasing the amount of calories burnt by the "human machine");

In any case the repercussions of caffeine on human health are dose-dependent. A high consumption of coffee, in terms of quantity, is associated with several risks for the body.

Gourmet
by Tobia



OPERATORE CONTROLLATO
N.H3521
AGRICOLTURA NON UE



Gourmet
by Tobia



OPERATORE CONTROLLATO
N.H3521
AGRICOLTURA NON UE



AMA i prodotti BIO di Gourmet
Cialde e capsule Bio - Organic Pods and Capsules

AMA 100%Arabica Capsule compatibili Espresso Point 100% Arabica blend Espresso Point compatible capsules

Caffè con corposità avvolgente, note di noci, frutta secca e spezie.
16 capsule per confezione.

Full-bodied coffee, notes of nuts, dried fruit and spices.
16 capsules per package.

COMPONENTE NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL COMPONENTS

La più nota componente nutrizionale del CAFFÈ è la caffeina che ha proprietà importanti, come:

- effetto stimolatorio sulla secrezione gastrica e su quella biliare (ecco perché si ritiene che un caffè faciliti la digestione);
- effetto tonico e stimolatorio sulla funzionalità cardiaca e nervosa (effetto energetico, utile tra l'altro per non appisolarsi dopo un lauto pasto);
- effetto lipolitico, cioè favorente il dimagrimento (la caffeina stimola l'utilizzo dei grassi a scopo energetico e la termogenesi, aumentando la quantità di calorie bruciate);

Tuttavia le ripercussioni della caffeina sulla salute umana sono dose dipendenti. Un consumo elevato di caffè, in termini quantitativi, espone l'organismo a diversi rischi

Among the many nutritional components in COFFEE, the most widely studied is undoubtedly caffeine, because it has important properties, more specifically:

- a stimulating effect on gastric and biliary secretion (which is why it has been concluded that coffee at the end of the meal facilitates digestion);
- a tonic and stimulating effect on cardiac and nerve functionality (this is why many people appreciate its energy-inducing effect, useful among other things to counteract drowsiness after a substantial meal);
- a lipolysis effect, i.e. to help slimming (caffeine stimulates the use of fats for energy production and thermogenesis, increasing the amount of calories burnt by the "human machine");

In any case the repercussions of caffeine on human health are dose-dependent. A high consumption of coffee, in terms of quantity, is associated with several risks for the body.

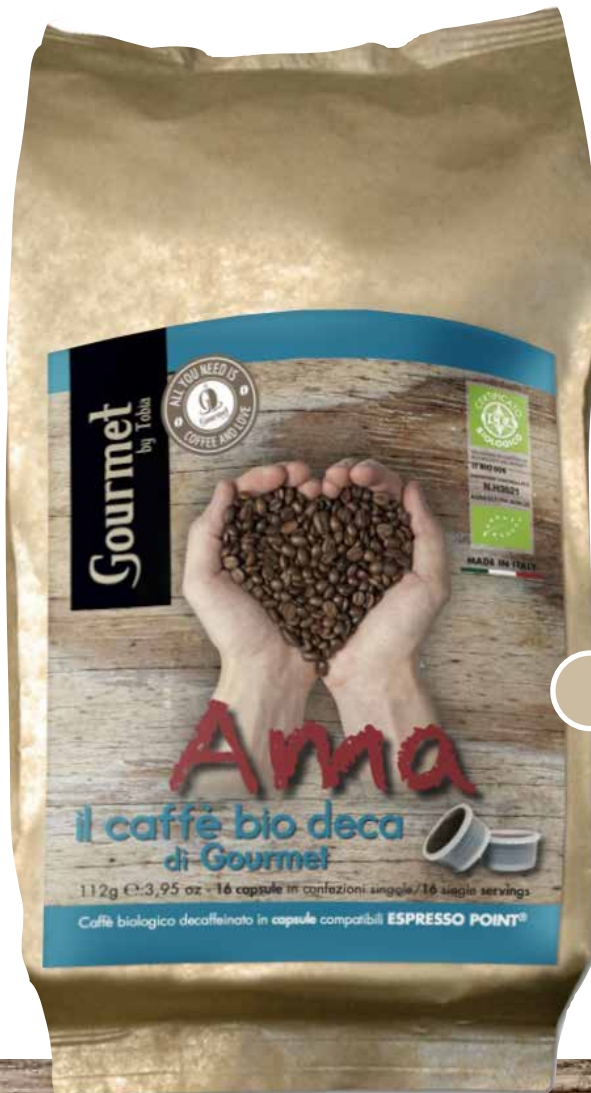


AMA i prodotti BIO di Gourmet
Cialde e capsule Bio - Organic Pods and Capsules

Decaffeinato ad acqua Capsule compatibili Espresso Point *Water Decaffeinated coffee Espresso Point compatible capsules*

Caffè con corposità avvolgente, note di noci, frutta secca e spezie.
16 capsule per confezione.

*Full-bodied coffee, notes of nuts, dried fruit and spices.
16 capsules per package.*



COMPONENTE NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL COMPONENTS

Il CAFFÈ DECAFFEINATO è un normale caffè depurato della presenza della caffeina, una delle sostanze neurostimolanti più note tra quelle contenute nel caffè. Il caffè decaffeinato viene consumato in sostituzione del caffè tradizionale da coloro che non vogliono rinunciare al gusto del caffè, pur non potendo (o non volendo) assumere caffeina.

Diversi sono i benefici che possono derivare dal consumo di caffè decaffeinato. Giova alla salute del fegato grazie alla presenza dei flavonoidi, in grado di proteggere dai danni provocati dai radicali liberi; ha anche un effetto antiossidante. Poiché decaffeinato, può essere assunto anche da soggetti con problemi di cuore. È una bevanda ipocalorica che si presta a essere inserita in qualunque regime alimentare. Il ridotto quantitativo di caffeina sembrerebbe infine essere sufficiente per far sì che questa bevanda possa agire come stimolante della digestione e come analgesico in caso di mal di testa.

DECAFFEINATED COFFEE is a normal coffee but caffeine free, one of the best known neurostimulant substances among those contained in coffee. Decaffeinated coffee is consumed in place of traditional coffee by those who do not want to give up the taste of coffee, even if they are unable (or unwilling) to take caffeine. There are several benefits consuming decaffeinated coffee. It is beneficial to liver health thanks to the presence of flavonoids, which are able to protect against damage caused by free radicals; it also has an antioxidant effect. Since it is decaffeinated, it can also be taken by people with heart problems. It is a low-calorie drink that lends itself to being included in any diet. Finally, the reduced quantity of caffeine would seem to be sufficient to allow this drink to act as a stimulant for digestion and as an analgesic in case of headache.

Gourmet
by Tobia



Gourmet
by Tobia



AMA i prodotti BIO di Gourmet
Cialde e capsule Bio - Organic Pods and Capsules

Cialde AMA 100%Arabica 100% Arabica blend Pods

Caffè con corposità avvolgente, note di noci, frutta secca e spezie.
Disponibile sia in misura 44mm che 38mm.

18 cialde per confezione.

*Full-bodied coffee, notes of nuts, dried fruit and spices. Available both in the 44mm and 38mm size,
18 pods per package.*

COMPONENTE NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL COMPONENTS

La più nota componente nutrizionale del CAFFÈ è la caffeina che ha proprietà importanti, come:

- effetto stimolatorio sulla secrezione gastrica e su quella biliare (ecco perché si ritiene che un caffè faciliti la digestione);
- effetto tonico e stimolatorio sulla funzionalità cardiaca e nervosa (effetto energetico, utile tra l'altro per non appisolarsi dopo un lauto pasto);
- effetto lipolitico, cioè favorente il dimagrimento (la caffeina stimola l'utilizzo dei grassi a scopo energetico e la termogenesi, aumentando la quantità di calorie bruciate);

Tuttavia le ripercussioni della caffeina sulla salute umana sono dose dipendenti. Un consumo elevato di caffè, in termini quantitativi, espone l'organismo a diversi rischi

Among the many nutritional components in COFFEE, the most widely studied is undoubtedly caffeine, because it has important properties, more specifically:

- a stimulating effect on gastric and biliary secretion (which is why it has been concluded that coffee at the end of the meal facilitates digestion);*
- a tonic and stimulating effect on cardiac and nerve functionality (this is why many people appreciate its energy-inducing effect, useful among other things to counteract drowsiness after a substantial meal);*
- a lipolysis effect, i.e. to help slimming (caffeine stimulates the use of fats for energy production and thermogenesis, increasing the amount of calories burnt by the "human machine");*

In any case the repercussions of caffeine on human health are dose-dependent. A high consumption of coffee, in terms of quantity, is associated with several risks for the body.



AMA i prodotti BIO di Gourmet
Cialde e capsule Bio - Organic Pods and Capsules



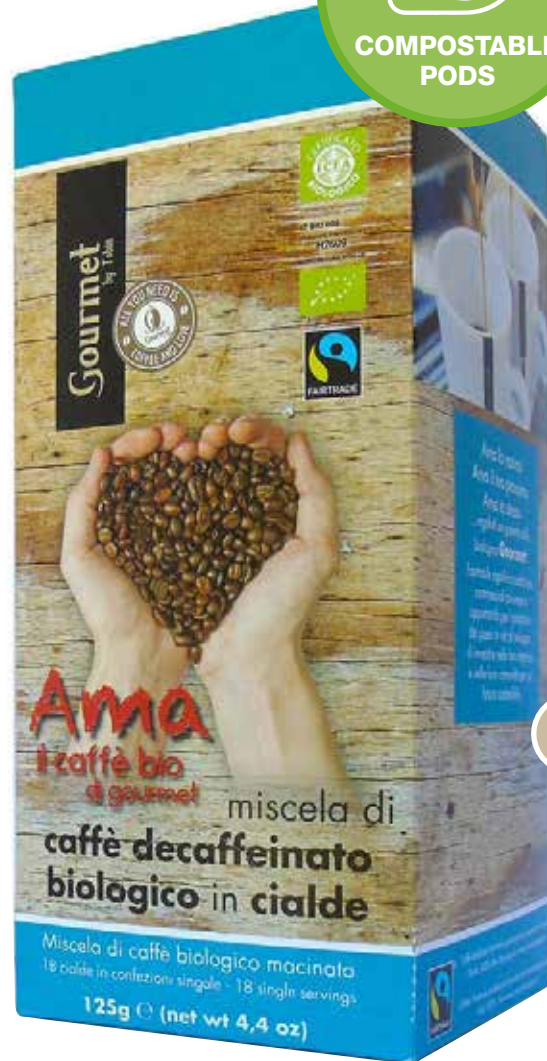
Cialde Decaffeinato ad acqua Water Decaffeinated coffee Pods

Caffè con buon corpo, una bassa acidità e note di cioccolato e pane tostato. Disponibile sia nella misura 44mm sia 38mm.

18 cialde per confezione.

Full-bodied coffee, with low acidity and notes of chocolate and toasted bread. Available either in the 44mm or 38mm format.

18 pods per package.



COMPONENTE NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL COMPONENTS

Il CAFFÈ DECAFFEINATO è un normale caffè depurato della presenza della caffeina, una delle sostanze neurostimolanti più note tra quelle contenute nel caffè. Il caffè decaffeinato viene consumato in sostituzione del caffè tradizionale da coloro che non vogliono rinunciare al gusto del caffè, pur non potendo (o non volendo) assumere caffeina.

Diversi sono i benefici che possono derivare dal consumo di caffè decaffeinato. Giova alla salute del fegato grazie alla presenza dei flavonoidi, in grado di proteggere dai danni provocati dai radicali liberi; ha anche un effetto antiossidante. Poiché decaffeinato, può essere assunto anche da soggetti con problemi di cuore. È una bevanda ipocalorica che si presta a essere inserita in qualunque regime alimentare. Il ridotto quantitativo di caffeina sembrerebbe infine essere sufficiente per far sì che questa bevanda possa agire come stimolante della digestione e come analgesico in caso di mal di testa.

DECAFFEINATED COFFEE is a normal coffee but caffeine free, one of the best known neurostimulant substances among those contained in coffee. Decaffeinated coffee is consumed in place of traditional coffee by those who do not want to give up the taste of coffee, even if they are unable (or unwilling) to take caffeine. There are several benefits consuming decaffeinated coffee. It is beneficial to liver health thanks to the presence of flavonoids, which are able to protect against damage caused by free radicals; it also has an antioxidant effect. Since it is decaffeinated, it can also be taken by people with heart problems. It is a low-calorie drink that lends itself to being included in any diet. Finally, the reduced quantity of caffeine would seem to be sufficient to allow this drink to act as a stimulant for digestion and as an analgesic in case of headache.

Gourmet
by Tobia





OPERATORE CONTROLLATO
N.H3521
AGRICOLTURA NON I.E.



AMA i prodotti BIO di Gourmet
Cialde e capsule Bio - Organic Pods and Capsules

Cialde AMA e Ganoderma AMA and Ganoderma Pods

Bevanda energizzante dolce con note di caramello. Il Ganoderma lucidum ha effetti benefici cardiovascolari, sul sistema immunitario ed ha altre decine di effetti benefici.
18 cialde per confezione.

Sweet energizing beverage with notes of caramel. Ganoderma lucidum has beneficial effects for the heart, immune system and dozens of other beneficial effects.
18 pods per package.

COMPONENTE NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL COMPONENTS

Il REISHI o GANODERMA ha un alto potere immunomodulante, ovvero migliora le funzionalità del sistema immunitario aiutando a difendere l'organismo da attacchi esterni e a migliorare la resistenza alle malattie. Il Reishi possiede anche proprietà analgesiche e antinfiammatorie ed inoltre ha effetti espettoranti ed antistaminici: quest'ultimo effetto è dato dall'acido ganoderico che agisce diminuendo l'istamina (una molecola che il nostro corpo produce quando deve rispondere alla presenza di un allergene). Da sempre è consigliato anche per tenere a bada lo stress: questo fungo medicinale infatti contiene una dose di acido pantotenico (vitamina B5) che agisce sul sistema nervoso, nutrendolo ed riequilibrandolo, defaticando e riducendo i problemi di insonnia. Inoltre è utilizzato come tonico per il cuore perché migliora il metabolismo del muscolo cardiaco regolando la pressione sanguigna. Infine ha un'azione sul fegato in qualità di epatoprotettore e detossificante, e sul sistema digerente poiché regola la produzione di succhi gastrici. Il reishi apporta tutti questi benefici perché ha al suo interno circa 4000 composti bioattivi, in primis i Beta-Glucani, fra gli altri sono presenti amminoacidi, polisaccaridi, peptidi, Vitamina B (in particolare la folina) e sali minerali come ferro, zinco, rame, manganese, magnesio, potassio, calcio e germanio.

REISHI or GANODERMA has a remarkable immuno-modulation power, which means that it improves the functionality of our immune system, thus helping protect the body from external attacks and improving resistance to disease. Reishi also has analgesic and anti-inflammatory properties, as well as expectorant and anti-histaminic effects: the latter are due to the ganoderic acid whose effect consists in reducing histamine (a molecule produced by our body whenever it needs to respond to the presence of an allergen).

Moreover, reishi has always been recommended to keep stress levels in check: this medicinal fungus also contains pantothenic acid (vitamin B5) which acts on the nervous system, helping to keep it well-nourished and balanced, with a defatigating action and reducing insomnia problems. It has always been used as tonic for the heart, because it improves the metabolism of the heart muscle by regulating blood pressure. Last but not least, it helps the liver because it is a hepatic protector and detoxifying agent, as well as the digestive system because it regulates gastric juice product. Reishi has all these benefits because it contains about 4000 bioactive compounds, first and foremost Beta-Glucans; more specifically there are amino-acids, polysaccharides, peptides, vitamin B (in particular folic acid) and mineral salts such as iron, zinc, copper manganese, magnesium, potassium, calcium and germanium.



AMA i prodotti BIO di Gourmet
Cialde e capsule Bio - Organic Pods and Capsules

Cialda AMA Bio Intenso

AMA Intenso Pods

Caffè con buon corpo, una bassa acidità e note di cioccolato e pane tostato. Disponibile sia nella misura 44mm sia 38mm.
18 cialde per confezione.

Blend composed by Arabica and robusta. Full-bodied and creamy coffee with notes of toasted bread and spicy aftertaste. Available both in the 44mm and 38mm size.
18 pods per package.



COMPONENTE NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL COMPONENTS

La più nota componente nutrizionale del CAFFÈ è la caffeina che ha proprietà importanti, come:

- effetto stimolatorio sulla secrezione gastrica e su quella biliare (ecco perché si ritiene che un caffè faciliti la digestione);
- effetto tonico e stimolatorio sulla funzionalità cardiaca e nervosa (effetto energetico, utile tra l'altro per non appisolarsi dopo un lauto pasto);
- effetto lipolitico, cioè favorente il dimagrimento (la caffeina stimola l'utilizzo dei grassi a scopo energetico e la termogenesi, aumentando la quantità di calorie bruciate);

Tuttavia le ripercussioni della caffeina sulla salute umana sono dose dipendenti. Un consumo elevato di caffè, in termini quantitativi, espone l'organismo a diversi rischi

Among the many nutritional components in COFFEE, the most widely studied is undoubtedly caffeine, because it has important properties, more specifically:

- a stimulating effect on gastric and biliary secretion (which is why it has been concluded that coffee at the end of the meal facilitates digestion);
 - a tonic and stimulating effect on cardiac and nerve functionality (this is why many people appreciate its energy-inducing effect, useful among other things to counteract drowsiness after a substantial meal);
 - a lipolysis effect, i.e. to help slimming (caffeine stimulates the use of fats for energy production and thermogenesis, increasing the amount of calories burnt by the "human machine");
- In any case the repercussions of caffeine on human health are dose-dependent. A high consumption of coffee, in terms of quantity, is associated with several risks for the body.*

Gourmet
by Tobia

