



OPERATORE CONTROLLATO  
N. H3521  
AGRICOLTURA NON UE



AMA i prodotti BIO di Gourmet  
Grani e Macinati - Beans and Ground Products

## Miscela AMA AMA Blend

Caffè con leggera e dolce acidità. Caratterizzato da note di cioccolato fondente. Fantastico se usato per il cappuccino. Composto da 80% Arabica e 20% Robusta. Disponibile sia in grani che macinato.

**Sacchetto da 250g e 1000g**

*Coffee with a slight and sweet acidity. Characterised by notes of dark chocolate. Fantastic if used for cappuccino. Made with 80% Arabica and 20% Robusta. Available both in grains and ground.*

**250g and 1000g bags**

### COMPONENTE NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL COMPONENTS

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

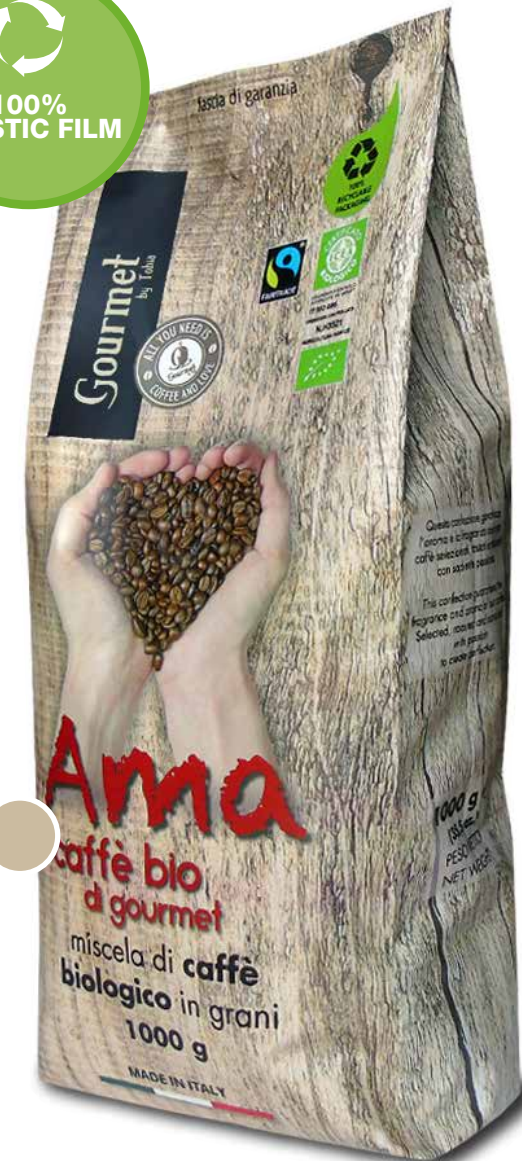
- effetto stimolatorio sulla secrezione gastrica e su quella biliare (ecco perché si ritiene che un caffè faciliti la digestione);
- effetto tonico e stimolatorio sulla funzionalità cardiaca e nervosa (effetto energetico, utile tra l'altro per non appisolarsi dopo un lauto pasto);
- effetto lipolitico, 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  
Grani e Macinati - Beans and Ground Products

# Miscela Intenso Bio Intenso Organic Blend

Caffè corposo e cremoso con note di pane tostato e retrogusto speziato. Composto da 30% Arabica e 70% Robusta. Disponibile sia in grani che macinato.

**Sacchetto da 250g, 500g e 1000g**

*Full-bodied and creamy coffee with notes of toasted bread and spicy aftertaste. Made of 30% Arabica and 70% Robusta. Available both in grains and ground.*

**250g, 500g and 1000g bags**



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



Gourmet  
by Tobia



AMA i prodotti BIO di Gourmet  
Grani e Macinati - Beans and Ground Products

# 100% Arabica Bio 100% Organic Arabica

Caffè con corposità avvolgente, note di noci, frutta secca e spezie. Adatto per qualsiasi tipo di estrazione. Disponibile sia in grani che macinato.

**Sacchetto da 250g e 1000g.**

*Full-bodied coffee, notes of nuts, dried fruit and spices. Suitable for any type of extraction. Available both in grains and ground.*

**250g and 1000g bags.**

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  
Grani e Macinati - Beans and Ground Products

# Decaffeinato ad Acqua Bio Organic Water Decaffeinated

Caffè con buon corpo, una bassa acidità e note di cioccolato e pane tostato. Disponibile sia in grani che macinato.  
**Sacchetto da 250g e 1000g.**

*Coffee with full body, low acidity and notes of chocolate and toasted bread. Available both in grains and ground.*  
**250g and 1000g bags.**



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  
Grani e Macinati - Beans and Ground Products

## Colombia il Caffè di Pablo Colombia The Coffee of Pablo

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. Disponibile sia in grani che macinato.  
**Sacchetto da 250g e 1000g.**

*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. Available both in grains and ground.*  
**250g and 1000g bags**

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  
Grani e Macinati - Beans and Ground Products

# Brasile il Caffè di Isabela

## Brazil The Coffee of Isabela

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. Disponibile sia in grani che macinato.  
**Sacchetto da 250g e 1000g.**

*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. Available both in grains and ground.  
**250g and 1000g bags.***



### 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

