

COFFEE & CO.



LAVORARE CON NOI È FACILE!



Per **ORDINI E INFORMAZIONI** chiama sempre il tuo rappresentate di zona.

Entro le h. 13:00 **CONSEGNA 1° GIORNO SUCCESSIVO**

Dopo le h. 13:00 **CONSEGNA 2° GIORNO SUCCESSIVO**

ORDINE MINIMO € 100,00



MANTIENI il giorno concordato per la consegna e presta **ATTENZIONE ALLE CONDIZIONI DI PAGAMENTO**, questo ti garantirà un **SERVIZIO PUNTUALE E PRECISO**.



OGNI ATTREZZATURA ha il suo giusto obiettivo minimo mensile:

Draghetto | 6 Box € 120,00

Nucab 200 | 15 Box € 150,00

Nucab 300 | 20 Box € 200,00

Nucab 400 | 27 Box € 250,00

Vetrina verticale | 20 Box € 250,00

Globo 700 | 35 Box € 350,00

ANCHE IL FORNO ha il suo giusto obiettivo minimo mensile: € 200,00



Attiva la polizza **MANCATO FREDDO** per dormire sonni tranquilli!



Mantenere il codice di **PAGAMENTO** concordato.

**A DIFFERENZA DEI CASH&CARRY
IL NOSTRO È UN PREZZO
ALL-INCLUSIVE**

Consegna

Prodotto

attrezzatura

Pagamento

Rispettandole queste semplici regole, noi ti garantiamo una vasta gamma di prodotti in costante evoluzione, un ottimo servizio e promozioni continue.



CURIOSITA'



PEZZI CONFEZIONE



FORNO



DECONGELAMENTO



FRIGGITRICE



MICRO-ONDE



PADELLA



SENZA GLUTINE



VEGANO



ATM



HAPPY HOUR



BURRO



SPECIAL PRICE



CHIEDI LA
VISITA CON
DEGUSTAZIONE
AL NOSTRO
ESPERTO.

PAOLO

TELEFONO 348 7117165

MAIL paolo.digennaro@monzagal.it



Gusto

I più pregiati chicchi provenienti da Africa, Asia, Sud e Centro America, selezionati e tostati singolarmente secondo tradizione, per una miscela che si distingue per la grande eleganza dei sapori, la vellutata pienezza del gusto e la finissima fragranza degli aromi. Il tutto a vantaggio della minor formazione di calcare.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Organoleptic features

DOLCE sweet	●●●●○
CIOCCOLATOSO chocolaty	●●●●○
FRUTTATO fruity	●●●●○
SPEZIATO spicy	●●●●○
ACIDO acid	●●●●○
CORPOSO body	●●●●○



1kg
35.27oz

CAFFEINA Caffeine



Extrabar

I più pregiati chicchi provenienti da Africa, Asia, Sud e Centro America, selezionati e tostati singolarmente secondo tradizione, per una miscela che si distingue per la grande eleganza dei sapori, la vellutata pienezza del gusto e la finissima fragranza degli aromi. Il tutto a vantaggio della minor formazione di calcare.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Organoleptic features

DOLCE sweet	●●●●○
CIOCCOLATOSO chocolaty	●●●●○
FRUTTATO fruity	●●●●○
SPEZIATO spicy	●●●●○
ACIDO acid	●●●●○
CORPOSO body	●●●●○



1kg
35.27oz

CAFFEINA Caffeine



Bar

I più pregiati chicchi provenienti da Africa, Asia, Sud e Centro America, selezionati e tostati singolarmente secondo tradizione, per una miscela che si distingue per la grande eleganza dei sapori, la vellutata pienezza del gusto e la finissima fragranza degli aromi. Il tutto a vantaggio della minor formazione di calcare.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Organoleptic features

DOLCE sweet	●●●●○
CIOCCOLATOSO chocolaty	●●●●○
FRUTTATO fruity	●●●●○
SPEZIATO spicy	●●●●○
ACIDO acid	●●●●○
CORPOSO body	●●●●○



1kg
35.27oz

CAFFEINA Caffeine



Decaffeinato

I più pregiati chicchi provenienti da Africa, Asia, Sud e Centro America, selezionati e tostati singolarmente secondo tradizione, per una miscela che si distingue per la grande eleganza dei sapori, la vellutata pienezza del gusto e la finissima fragranza degli aromi. Il tutto a vantaggio della minor formazione di calcare.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Organoleptic features

DOLCE sweet	●●●●○
CIOCCOLATOSO chocolaty	●●●●○
FRUTTATO fruity	●●●●○
SPEZIATO spicy	●●●●○
ACIDO acid	●●●●○
CORPOSO body	●●●●○



500g
17.64oz

187.5g - 25x7.5g
6.61oz - 25x0.26oz

CAFFEINA Caffeine





PORTIOLI

**NUOVA LINEA
MONOPORZIONATO**

**MELODIA +
CAPSULE FAP**

DECAFFEINATO

Gioia dello spirito nell'espresso a basso contenuto di caffeina.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

DOLCE	
CIOCCOLATOSO	
FRUTTATO	
SPEZIATO	
ACIDO	
CORPOSO	

60% Arabica 40% Robusta

7.5g CAFFEINA

ESPRESSO

Espresso di passione e vitalità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

DOLCE	
CIOCCOLATOSO	
FRUTTATO	
SPEZIATO	
ACIDO	
CORPOSO	

60% Arabica 40% Robusta

7.5g CAFFEINA

GINSENG

Tutta l'energia del ginseng unito al gusto dell'espresso Portioli.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

VALORE ENERGETICO	421kcal-1763kJ
GRASSI	10.37g
CARBOIDRATI	75.83g
PROTEINE	6.22g
SALE	0.19g

8.0g

NO HYDROGENATED FAT NO PALM OIL FREE GLUTEN NO OGM

ORZO

L'alternativa naturale al classico espresso, senza rinunciare al gusto e alla qualità.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

VALORE ENERGETICO	363kcal-1540kJ
GRASSI	0.0g
CARBOIDRATI	79.5g
PROTEINE	6.8g
SALE	0.2g

2.5g

NO OGM FREE CAFFEINA

MELODIA

È una macchina a capsule professionale, dal design elegante e tecnicamente all'avanguardia. Piccola nelle dimensioni ma di grande versatilità, permette di diversificare il suo utilizzo nei vari locali di settore, grazie alla: comoda tanica per l'acqua alloggiata al suo interno, doppia caldaia (una per il caffè/una per il Vapore) e possibilità di erogazione senza l'ausilio del macinadossatore. Melodia rappresenta il partner ideale per chiunque, anche sotto il profilo dei consumi elettrici; data la possibilità di poter disinserire, mediante pratici pulsanti, l'alimentazione dello scalda tazze e della caldaia vapore a beneficio del risparmio energetico.

Peso	43kg - 1517oz
Potenza	1900W
Caldaia caffè	1.1Lt
Caldaia vapore	2.5Lt
Resistenza caffè	500W
Resistenza vapore	800W
Resistenza gruppo	200W
Resistenza scaldatazza	70W
Alimentazione monofase	230V 50-60Hz

SINFONIA | GIME

I profili arrotondati e funzionali della componentistica permettono di lavorare a proprio agio, spondo al meglio le esigenze del cliente. Il display grafico ad alta qualità mantiene aggiornato l'operatore sullo stato della macchina mentre le nuove manopole "inclinate", rendono l'operazione estremamente veloce e precisa. Per un design unico e inconfondibile. Innovativa. Sinfonia infatti in grado di mantenere costanti nel tempo le temperature senza variazioni, favorendo il mantenimento delle qualità organolettiche del prodotto in tazza, il tutto a vantaggio della minor formazione di calcare.

OPERA | GIME

Dotata di singola caldaia a circuito termosifonico, la macchina è in grado di rispettare gli elevati canoni di qualità delle bevande grazie all'attento studio delle sue caratteristiche tecniche, realizzate ad hoc per le nostre miscele. Il controllo della temperatura mediante pressostato, associa la semplicità d'utilizzo alla costanza della stabilità termica dei gruppi; caratteristica fondamentale per il mantenimento delle qualità organolettiche del caffè erogato. Realizzata con materiali di elevata qualità, consente al barista di lavorare con rapidità, precisione e con il minimo sforzo per offrire ai clienti un servizio di elevata qualità.



COFFEE&CO.
CAFFETTERIA



COD. 921

**BICCHIERINI CAFFE'
TAKE-AWAY**
CAFFE' PORTIOLI



COD. 922

**BICCHIERINI CAPPUCCIO
TAKE-AWAY**
CAFFE' PORTIOLI



COD. 1198

**PALETTINE CAFFE'
PLASTICA**
CAFFE' PORTIOLI



COD. 880

ZUCCHERO PORTIOLI
CAFFE' PORTIOLI | 5 gr



COD. 881

ZUCCHERO di CANNA
CAFFE' PORTIOLI | 5 gr



COD. 1192

DOLCIFICANTE
CAFFE' PORTIOLI



DEK IN BUSTINA

COD. 1731 25 BUSTE
CAFFE' PORTIOLI



COD. 883

KIT PER CIALDA
CAFFE' PORTIOLI



COD. 884

CIALDA ESPRESSO
CAFFE' PORTIOLI



COD. 886

CIALDA DEK
CAFFE' PORTIOLI



CHIEDI INFORMAZIONI E PARTECIPA AI NUOVI FORMAT
CORSI DI FORMAZIONE CAFFETTERIA by PORTIOLI



PORTIOLI COFFEE EXPERIENCE

TARGET: il corso è rivolto a baristi e titolari di locali sia in fase di apertura di nuova attività che a coloro che già operano nel settore.

OBIETTIVO: conoscere e perfezionare le proprie competenze di base sia teoriche che pratiche del barista addetto alla caffetteria; comprendere al meglio le tecniche di trasformazione della materia caffè.



PORTIOLI COFFEE SENSORY EXPERIENCE

TARGET: la giornata formativa è orientata a coloro che operano nel settore bar caffetteria e in particolare ai professionisti che desiderano approfondire e perfezionare i metodi di preparazione delle bevande in caffetteria.

OBIETTIVO: affinare le proprie capacità tecniche con un approccio tecnico e sensoriale con una comprensione dell'identità e dei profili organolettici delle bevande offerte. Acquisire le competenze per poter argomentare e descrivere i prodotti serviti identificandone i punti di forza.



PORTIOLI COFFEE MASTER

TARGET E REQUISITI DI ACCESSO AL CORSO: iscrizione prevista solo nel caso di Attestato di frequentazione avvenuta corso Portioli Coffee Experience o Portioli Coffee Sensory Experience.

OBIETTIVO: perfezionare le tecniche apprese nel percorso base con l'acquisizione di contenuti strategici per migliorare la propria attività sia dal punto di vista produttivo che economico avendo chiari gli obiettivi a breve e medio termine della propria impresa.



aromatica

l'aroma delle emozioni

il ginseng che rinnova il caffè

EROGATORE 2 VIE

€ 495,00 + IVA 22%

OMAGGIO 12 BUSTE GINSENG

(45 Cup x Busta)

Realizzo 45 Cup x 12 = 540 x € 1,20

Realizzo Omaggio € 648,00

PER GLI ORDINI SUCCESSIVI

PROMO 3+1

(escluso GinCup Sugar Free)





PROMO
4+1



COD. 101002

GINSENG AROMATICA BUSTA
AROMATICA | 500 gr

PROMO
4+1



COD. 201001

ORZO AROMATICA BUSTA
AROMATICA | 250 gr



COD. 101001

GINSENG GIN CUP BUSTA
SENZA ZUCCHERO
AROMATICA | 500 gr

PROMO
4+1



COD. 101009

GINSENG GIN CUP BUSTA
AROMATICA | 500 gr

PROMO
4+1



COD. 985

GINSENG PLATINUM
AROMATICA | 500 gr



COD. 1119

GINSENG CAPSULA



COD. 512

GINSENG BELOM BUSTA
BELOM | 500 gr



COD. 508

ORZO BELOM BUSTA
BELOM | 250 gr



COD. 1103

ORZO SOL CAPSULA



KIT CREMISSIMA

1 GRANITORE

BRASS MOD. QUARK 6 LT

2 BAG BOX CAFFÈ DA 4 KG

IN OMAGGIO

1 BAG BOX CAFFÈ DA 4 KG

(REALIZZO OMAGGIO 50 BICC. X € 2 = € 100.00)

€ 644,80 (Pagamento F.M. 60 gg)



COD. 1768

BAG BOX CAFFÈ 4 KG

*Una volta inserito nella campana sviluppa 5000 ml
pari a 50 bicchieri da 100 ml*

€ 24,50



GRANITORE

BRASS MOD. QUARK 6 LT

€ 600,00



Il latte oggi.

**NATURA
PREMIUM**

+ PROTEINE

+ CREMA



COD. 6036

BARLAT

IL LATTE UHT DAL SAPORE DEL FRESCO

PARMALAT | 1 lt



25% RESA IN PIU'





***"NON SIAMO STATI CHIAMATI A FARE GRANDI COSE,
MA PICCOLE COSE CON GRANDE AMORE"***

Madre Teresa di Calcutta

*Monzagel sostiene Progetto Bambini Chernobyl - Comitato di Misinto
Nato nel 1996 da un gruppo di famiglie di Misinto desideroso di guardare oltre
le pareti delle proprie abitazioni con l'intento di voler portare un aiuto
a chi sfortunatamente si trova in condizioni di bisogno.
L'attenzione va principalmente ai bambini bielorusi
di Zhuravichi e Tikinichi che vivono nelle zone contaminate in seguito alle radiazioni
fuoriuscite dallo scoppio della centrale nucleare di Chernobyl'*



*Progetto Bambini Chernobyl
Comitato di Misinto*



www.monzagal.it

MONZAGEL

E' al servizio del tuo locale

*Nel 2010, dall'unione di 2 aziende di distribuzione Algida
con più di trent'anni di presenza sul territorio,
nasce **Monzagal***

*che opera nel nord milanese, attraverso la scelta dei migliori prodotti
per il canale Ho.re.ca. crea progetti di crescita per portare più clienti
nel tuo locale e ti fornisce le migliori strategie di vendita.*

Sono ben 40 le persone che oggi lavorano in Monzagal.

*La squadra per Monzagal è davvero importante,
e chi lavora in Monzagal è orgoglioso di farne parte.
All'interno dell'azienda, si respira ancora quel sapore di rivalsa,
sacrificio e rispetto per le persone che i suoi fondatori,
Federico, Mauro e Massimiliano hanno imparato dai loro padri.*

**ABBIAMO COLLAUDATO IL METODO PER FARTI VENDERE
E GUADAGNARE DI PIÙ E FARTI PREFERIRE DAL TUO CLIENTE.**



039 6882047

info@monzagal.it

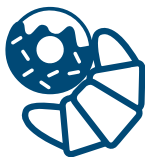




CONTATTACI

039 6882047

info@monzageL.it



www.monzageL.it