



Introducing

CAMURRI GOURMET



UNA STORIA TRASPORTATA DAI MAYA FINO ALLE TERRE DI CANOSSA

A HISTORY TRANSPORTED BY THE MAYANS TO THE LANDS OF CANOSSA

La **Famiglia Camurri** da ormai oltre 4 generazioni cura con passione ogni dettaglio dalla lavorazione delle proprie apparecchiature nella linea CAMURRI BREVETTI, fino allo sviluppo nel 2006 della propria linea di prodotti scelti e selezionati direttamente con cura nella linea **CAMURRI GOURMET**. La nostra è una passione e una continua ricerca dei migliori prodotti per raccontare una storia di diverse culture, di una famiglia, di gusto e passione tutta italiana.

For over 4 generations now, the **Camurri family** has passionately taken care of every detail from the processing of their equipment in the CAMURRI BREVETTI line, up to the development in 2006 of their own line of products chosen and selected directly with care in the **CAMURRI GOURMET** line. Ours is a passion and a continuous search for the best products to tell a story of different cultures, of a family, of all-Italian taste and passion.





UNIQUE

selected products, flavors,
of aromas

100%

Italian quality and taste to
make every tasting
unforgettable

PASSION

at the base of every blend
and every flavour

ROCCA MAYA CIOC

La prima miscela a nascere, la prima ad essere scelta con cura, ad essere bilanciata e corposa. **ROCCA MAYA CIOC** è la miscela perfetta con un fondente delicato, ma mai scontato, con una lieve carezza dolce. Unica e speciale è la nostra prima scelta, per assaporare tutta la forza del cacao 22-24%.

The first blend to be born, the first to be carefully chosen, to be balanced and full-bodied. **ROCCA MAYA CIOC** is the perfect blend with a delicate, but never predictable dark chocolate, with a light sweet caress. Unique and special, it is our first choice, to savor all the strength of 22-24% cocoa.



ROCCA MAYA COCOA

L'evoluzione fondente per gli amanti della nostra prima miscela Rocca Maya Cioc. **ROCCA MAYA COCOA** è la nostra miscela fondente al 74% con semi di cacao semilavorato. Unica e speciale per assaporare tutta la forza del cacao 22-24%. Completamente priva di zucchero.

The dark evolution for lovers of our first Rocca Maya Cioc blend. **ROCCA MAYA COCOA** is our 74% dark blend with semi-finished cocoa beans. Unique and special to savor all the strength of 22-24% cocoa. Completely sugar free.





ROCCA MAYA ESSENCES & COLLECTION

I **ROCCA MAYA ESSENCES** sono delle piccole gemme preziose per aromatizzare la cioccolata calda e per la creazione di deliziosi mix. **Piccoli bottoncini** da 5 g cad. di ottimo cioccolato fondente al 60% del Venezuela **aromatizzato** con aromi naturali come **peperoncino, cannella, anice stellato, menta, cannella, arancia, zenzero, cocco, vaniglia ecc.**

Gusto e passione per aromatizzare con un semplice gesto la vostra cioccolata calda in tazza, o per degustare ottimi distillati come il brandy, whisky, rum ecc.

I **ROCCA MAYA ESSENCES** sono la soluzione monogusto per scegliere il proprio gusto preferito.

ROCCA MAYA ESSENCES are precious little gems for flavoring hot chocolate and for creating delicious mixes. **Small buttons** of 5 g each. of excellent 60% dark chocolate from Venezuela **flavored with natural** flavors such as **chili pepper, cinnamon, star anise, mint, cinnamon, orange, ginger, coconut, vanilla** etc.

Taste and passion to flavor your hot chocolate in the cup with a simple gesture, or to taste excellent spirits such as brandy, whisky, rum etc.

ROCCA MAYA ESSENCES are the single-flavor solution for choosing your favorite flavour.

ROCCA COFFEE

ROCCA MOKA COFFEE è una miscela tostata lentamente e lasciata raffreddare naturalmente. 50% arabica e 50% robusta. Macinatura Termorapid, gusto e corpo equilibrati nel rispetto della tradizione italiana.

ROCCA MOKA COFFEE is a blend that is slowly toasted and left to cool naturally. 50% arabica and 50% robusta. Termorapid grinding, balanced taste and body respecting the Italian tradition.



DELIZIE CAMURRI GOURMET

Abbiamo esteso la nostra offerta con qualche delizia per addolcire le nostre giornate:

- una selezione di **Tavolette di Cioccolato** fondente, al latte, alla nocciola o arricchito di frutta secca
- invitanti confezioni di **Dragees** tartufati fondenti, mandorle, uvetta
- spalmabili alla nocciola, pistachio
- lecca lecca di Cioccolato per creare anche a casa una invitante Cioccolata calda
- scatole assortite di praline una più buona dell'altra.

We have extended our offer with some delights to sweeten our days:

- a selection of dark, milk, hazelnut or enriched with dried fruit **Chocolate Bars**
- inviting packs of dark **truffled Dragees**, almonds, raisins
- hazelnut and pistachio **Spreads**
- Chocolate **Lollipops** to create an inviting hot chocolate at home
- assorted **Boxes Of Pralines**, one better than the other.



The logo for Camurri Gourmet features a large, dark grey letter 'C' on the left. Inside the 'C' is a stylized brown fork with four tines. To the right of the 'C', the word 'CAMURRI' is written in a bold, dark grey, sans-serif font. Below 'CAMURRI', the word 'GOURMET' is written in a smaller, brown, sans-serif font, with each letter centered under the corresponding letter of 'CAMURRI'.

CAMURRI
GOURMET

www.camurrigourmet.com