

Caffè selezionati
per miscele
dal carattere
straordinario

///

Coffee selected
for blends with
extraordinary
character





I pionieri del caffè

///

The coffee pioneers

Nulla si improvvisa.

Per noi qualità vuole dire acquistare caffè unici e speciali, coltivati e classificati per pregi, piena espressione dei territori nei quali sono cresciuti.

Significa riconoscere i diversi raccolti e addirittura diversi momenti di raccolto per ogni provenienza; presuppone l'assegnazione di una curva di tostatura per ogni lotto, tenuta continuamente sotto controllo da tostatori esperti. È questo equilibrio di artigianalità e sapienza, assieme al processo di tostatura tradizionale, che conferisce ai caffè Goppion un carattere unico che li distingue in tutti i mercati.

Carattere unico che ritroviamo anche in un packaging originale, che informa e trasmette il carattere della miscela.

Abbiamo molte cose da raccontare, da condividere. Per questo offriamo un'importante azione di formazione, di diffusione e di comunicazione grazie all'aiuto di Baristi Trainer certificati. Insegniamo come fare bene il caffè e come raccontarlo ai consumatori: la vera vita di un Bar.

Nothing improvised.

To us, quality means to buy special and unique coffees, cultivated and then classified according to their peculiarities, which are the full expression of the lands where they grew. It also means to know the different crops as well as the different harvest times for each country of origin; it requires giving to each batch of coffee a particular roasting curve, strictly controlled by our skilled roasters.

It is the balance between craftsmanship and knowledge, together with the traditional roasting process that gives to Goppion coffees their unique features and makes them stand out in the markets.

The same unique nature can be found in their original packaging, able to inform us but also underline the characteristics of the blend.

We have so much to tell you and to share and that is why we promote training courses as well as communication with the help of our certified Barista Trainers. We try to teach how to make a good coffee and how to tell it to our customer: that is the true life of the Café.

Entra nel nostro mondo.

3

Enter our world.



Sergio Gopplon

*“Il caffè deve essere
perfetto all’origine
e deve essere tostato
perfettamente”.*

“Coffee should be perfect from its origin and perfect should be its roasting process”.



*Arabica Jamaica Blue Mountain
Wallenford Estate - Select Washed*



*Arabica Guatemala “El Hato”
CSC - SHB - Washed*



*Arabica Guatemala Fancy
SHB - Washed*



*Arabica Brasile - Sul De Minas
Capoeirinha - CSC - NY2 Washed*



*Arabica Brasile - Alta Mogiana
Franca NY2 - Semi Washed*



*Arabica Brasile Cerrado
NY 2/3 - Natural*



*Arabica Honduras SHG EP
Washed*



*Arabica Etiopia
Sidamo CSC - Gr 2 - Washed*



*Arabica Etiopia
Sidamo Gr 2 - Washed*



*Arabica Honduras SHG EP
Washed - Bio Fairtrade*



*Arabica Nicaragua / Guatemala
Washed - Decaffeinato Bio - Fairtrade*



*Robusta Indonesia
Flores - AP*



*Robusta India Raigode - CSC
Parchment AB - Washed*



*Robusta India Parchment
Kaapi-Royale AB - Washed*



Robusta India Cherry AA



I dipinti raffigurati sul packaging sono di Francesco Guardi, grande pittore veneziano del 1700, secolo durante il quale il caffè da Venezia andava nel mondo. L'uso di queste immagini ci è stato concesso grazie a un accordo con la Galleria Franchetti alla Ca' d'Oro di Venezia, che le custodisce.

The paintings on the tins are from Francesco Guardi, an important Venetian painter of the 1700s. That same century represents a crucial period for the coffee that, through Venice, started to go all over the world. The use of these images is permitted by an agreement with the Franchetti art gallery at Ca' d'Oro in Venice that houses the paintings.



DOLCE

GRAN MISCELA
ITALIANA

Arabica
Brasile, Etiopia, Guatemala
Honduras



Robusta
Indonesia Flores
India

DOLCE

Dall'Oriente all'Occidente, passando per Venezia. I caffè che compongono questa miscela, la prima ad essere creata in casa Goppion, sono del tipo Arabica provenienti da Brasile, Centro America ed Etiopia fino a oltre il 90% e il rimanente del tipo Robusta, dall'isola di Flores in Indonesia. Il risultato finale è un gusto intenso, vellutato mentre il corpo risulta pieno. La lieve acidità è equilibrata e regala alla tazza un bilanciamento perfetto. Lascia posto ad un retrogusto gradevole con sentori di cacao e di frutta, la cui permanenza si prolunga con note di cioccolato al latte e con la fragranza del pane tostato.

DOLCE

*From East to West through Venice.
This blend, the first one made in Goppion, consists for a 90% of Arabica Coffees coming from Brazil, Guatemala and Ethiopia and for a 10% of Robusta coffees coming from Flores Island in Indonesia.
The final result is a full body coffee with an intense, velvety flavor.
The gentle acidity gives the perfect balance to the cup of coffee. It leaves a pleasant after-taste with fruits and cocoa scents followed by a flavor of milk chocolate and toasted bread.*



1Kg in Grani / 250g Lattina macinato e grani / Tazze e tazze / Campana / Targa da esterno / Pannello decorativo
1Kg Coffee beans / 250g Tins ground and beans / Cups / Hopper / External sign / Decorative panel





ESPRESSO

DI PIANTAGIONE

Arabica CSC
Brasile, Etiopia, Guatemala



Robusta CSC
India

UN ESPRESSO SPECIALE

Con CSC Caffè Speciali Certificati abbiamo scelto i caffè che compongono questa miscela direttamente nelle piantagioni, instaurando con i produttori un rapporto di cooperazione, di buon lavoro e anche di amicizia, ottenendo così alcuni tra i migliori caffè del mondo.

La nostra miscela è composta da caffè prevalentemente Arabica, scelti in piantagioni del Brasile, Guatemala, Etiopia e da un caffè Robusta indiano tra i più buoni del mondo.

La tracciabilità di questi caffè speciali ci permette di verificare la loro storia di produzione in origine, il loro esatto percorso.

A SPECIAL ESPRESSO

Together with CSC Certified Specialty Coffee, we selected straight from the plantations the coffees this blend is made of. In this way we established a strong cooperation with the coffee producers in terms of work and friendship and as a result we receive some of the best coffees in the world. Our blend is made above all of Arabica coffees coming from selected plantation in Brazil, Guatemala and Ethiopia and a Robusta coffee among the best in the world coming from India.

These special coffees can be traced starting from their origin and consequently we will be able to know their complete path and all their production history.



1Kg in Grani / 250g Lattina macinato e grani / Tazzine e tazze / Campana / Targa da esterno / Pannello decorativo
1Kg Coffee beans / 250g Tins ground and beans / Cups / Hopper / External sign / Decorative panel





Arabica
 Brasile, Etiopia, Guatemala
 Honduras, Giamaica



MISCELA DAL SAPORE STRAORDINARIO

Miscela composta al 100% di selezionati caffè Arabica provenienti dal Centro e Sud America. Spiccano le fragranze di vaniglia, cacao, mandorla e persino un piacevole profumo di tabacco, tipicità del caffè proveniente dal Blue Mountain, una regione della Jamaica dove il tramonto si tinge di azzurro e dove si coltiva la qualità di Arabica più pregiata al mondo. L'acidità aromatica tendente al dolce di questi chicchi conferisce alla miscela JaBiMo un aroma intenso di elegante finezza e un gusto avvolgente.

A BLEND WITH EXTRAORDINARY FLAVORS

This blend is made of 100% of selected Arabica coffees coming from Central and Southern America. Vanilla, cocoa, almonds are the main flavors together with a nice scent of tobacco, typical feature of the coffee cultivated in the Blue Mountain, a region in Jamaica where the sunset is light blue tinted and where the best Arabica in the world comes from.

The almost-sweet aromatic sourness of these beans gives to the JaBiMo blend an intense aroma of elegant finesse and a velvety taste.



1Kg in Grani / 250g Lattina macinato e grani / Tazzine e tazze / Campana / Targa da esterno / Pannello decorativo
 1Kg Coffee beans / 250g Tins ground and beans / Cups / Hopper / External sign / Decorative panel



BIOLOGICO ORGANICO NATIVO 100% ARABICA

*Arabica Bio-Fairtrade
Honduras
Decaffeinato*:
Arabica Nicaragua, Guatemala*



BUONO, SOLIDALE E BIOLOGICO

Goppion, per prima in Italia, ha iniziato nel 1988 a produrre caffè importato dai coltivatori del Sud del mondo, sulla base dei principi del commercio equo e solidale. Circa 10 anni dopo, questa esperienza è diventata "Caffè Nativo" certificato oggi da CCPB e da Fairtrade.

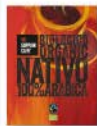
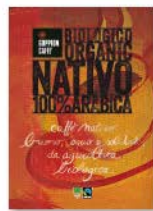
La miscela è composta da caffè 100% Arabica centro americano, il cui gusto risulta intenso e ben bilanciato con sfumature di cacao e sentori fruttati.

* Il decaffeinato è disponibile solo nella confezione da 250g macinato. La decaffeinizzazione è avvenuta con un procedimento rispettoso del chicco che lascia inalterato il profilo organolettico e l'aroma originario del caffè.

TASTY, SUSTAINABLE AND FAIR TRADE.

In 1988 Goppion was the first in Italy to produce coffee blends imported from the Southern part of the world but following the fair trade standards. Ten years later this experience became "Caffè Nativo" certified by CCPB and Fairtrade. The blend is made of 100% Central America Arabica coffees and it has a sweet, intense, well-balanced taste with hints of cocoa and fruit.

**The Decaffeinated is available only grinded in the 250g package. The decaffeination takes place through a process that respects the beans and keeps the organoleptic profile and the original aroma of the coffee unchanged.*



1Kg Grani / 250g Lattina grani, 250g pacchetto macinato / Tazzine e tazze / Campana / Targa da esterno / Pannello decorativo
 1Kg Coffee beans / 250g Tins beans, 250g packet ground / Cups / Hopper / External sign / Decorative panel



SPECIALE BAR ESPRESSO



**GOPPION
CAFFE'**

PESO **1000 g e** CAFFÈ IN GRANI

NET WT 35 Oz COFFEE BEANS
GEWICHT 1.000g UNGEMAHLENER KAFFEE



SPECIALE BAR ESPRESSO

Arabica
Brasile, Honduras



Robusta
India

MISCELA E AROMA CON CARATTERE

Speciale Bar Espresso è una miscela composta di caffè Arabica e selezionati caffè Robusta. Buon aroma, persistente. Corpo medio, buona acidità in tazza e un retrogusto di cacao. Gusto pieno con un contenuto medio di caffeina. Ideale per il cappuccino e le preparazioni con il latte, le prime colazione e la preparazione di long drink.

BLEND WITH AN EXTRA AROMA

Special Bar Espresso is a blend made of selected Arabica coffee and Robusta coffee. A good, persistent aroma. Medium body, good acidity and a cocoa aftertaste. Full taste and medium in caffeine. Ideal for cappuccino, milky coffees, breakfast and long drinks.



15



1Kg in Grani / Tazzine e tazze / Campana / Targa da esterno / Pannello decorativo
1Kg Coffee beans / Cups / Hopper / External sign / Decorative panel



Hermanos

Raffinata Miscela di caffè Arabica Brasiliano
& Robusta Indiano



**GOPPION
CAFFÈ'**

PESO 1000g e CAFFÈ IN GRANI

NET WT 35 Oz COFFEE BEANS
GEWICHT 1000g UNGEMAHLENER KAFFEE



Hermanos

Raffinata Miscela di caffè Arabica Brasiliano
& Robusta Indiano

Arabica
Brasile



Robusta
India

UN ABRACCIO TRA SAPORI

Hermanos, è la forza di un'unione.

Da continenti lontani un incontro tra due caratteri forti e decisi.

Il Cerrado, un Arabica brasiliano, e il Cherry AA, un Robusta indiano proveniente dalle regioni del Karnataka si uniscono in pari quantità per dare vita ad una miscela corposa e persistente.

Come due fratelli che mettono insieme i loro caratteri diversi in un abbraccio di sapori.

Profumo del più delicato e morbido Arabica e una tazza forte e aromatica, leggermente speziata del Robusta indiano.

Un tono di caffeina medio.

AN EMBRACE BETWEEN FLAVORS

Hermanos, is the strength of a union.

A meeting between two strong and decisive features from different countries.

The Brazilian Arabica called Cerrado and the Indian Robusta Cherry AA from the Karnataka regions, are combined to give life to a full-bodied and persistent blend.

They are like two brothers putting together their differences in an embrace of flavors.

Scents is the typical ones of the velvety and soft Arabica and they are combined with a strong, aromatic and lightly spiced Indian Robusta flavor. Medium level of caffeine.



1Kg in Grani / 250g Lattina macinato e grani / Tazzine e tazze / Campana / Pannello decorativo
1Kg Coffee beans / 250g Tins ground and beans / Cups / Hopper / Decorative panel


Biondo

ESPRESSO ITALIANO • SILVER COFFEE ITALIAN BLEND

La caratteristica principale del "Biondo" è la tostatura chiara.
I chicchi di caffè, tostati per soli 8-10 minuti, rimangono più chiari
e sviluppano un gusto aromaticamente profumato.

Questa miscela è composta al 100% da caffè Arabica.

The main feature of Biondo is its light roasting.
The coffee beans, roasted for just 8 to 10 minutes, are light in colour
and develop a taste that remains aromatically fragrant, with a scent of
citrus. This blend is made from 100% Arabica coffee.


**Soppion
CAFFÈ**





Biondo

CAFFÈ FILTRO > FILTER COFFEE
ITALIAN BLEND

Arabica
Brasile, Honduras
Etiopia



BIONDO. IL PIACERE CHE DURA A LUNGO.

La caratteristica principale di 'Biondo' è la tostatura chiara. I chicchi di caffè, tostati per soli 8-10 minuti, rimangono di colore chiaro e sviluppano un gusto che rimane aromaticamente fragrante e profumato di agrumi.

Questa miscela è composta al 100% di caffè Arabica i cui sapori evocano, con equilibrio, la dolcezza della frutta tropicale del Guatemala, la fine acidità agrumata che è particolare nei caffè dell'Honduras e, infine, un retrogusto di cacao amaro tipico del caffè brasiliano. Il gusto morbido di 'Biondo' è particolarmente esaltato dalle infusioni di caffè ottenute con sistemi a filtro. Da bere nella tazza grande o nel bicchiere take away, per un piacere da gustare a lungo.

BIONDO. THE LONG-LASTING PLEASURE.

The main feature of 'Biondo' is its light roast. The coffee beans are roasted for 8-10 minutes consequently they are light coloured and they develop an aromatic flavor with citrus scents. The blend is made of 100% Arabica coffee and it reminds the Guatemala tropical fruits' sweetness as well as the citrusy sourness of Honduras coffees and a chocolate aftertaste typical of the Brazilian coffees.

The delicate taste of "BIONDO" is improved using filter systems to make coffee. Drink this coffee in a large mug or in a take away glass for a long-lasting pleasure.



1/2 Kg in Grani / Take away / Pannello decorativo
1/2 Kg Coffee beans / Take away / Decorative panel



DECAFFÈ

IL DECAFFEINATO CHE RISPETTA
L'AROMA DEL CAFFÈ



**GOPPION
CAFFÈ'**

PESO **1000 g** e CAFFÈ IN GRANI
NET WT 35 Oz COFFEE BEANS
GEWICHT 1000g UNGEMAHLENER KAFFEE



DECAFFÈ

IL DECAFFEINATO CHE RISPETTA
L'AROMA DEL CAFFÈ

*Arabica
Brasile, Honduras
Guatemala*



TUTTO L'AROMA DEL CAFFÈ ARABICA 100%

Miscela di caffè Arabica 100%, decaffeinizzata* a mezzo di un procedimento rispettoso del chicco che lascia inalterato il profilo organolettico e l'aroma originario del caffè.

Il gusto è morbido e delicato, la fine acidità si accorda in un retrogusto con sentori fruttati.

*Caffeina inferiore allo 0,1% D.M. 20-05-76

THE AROMA OF A 100% ARABICA

Blend of 100% Arabica coffees decaffeinated through a gentle process that allows Decafè to keep the organoleptic profile of the bean and to keep its aroma unchanged.*

The taste is soft and the fine acidity ends with a touch of fruity scents.

*Caffeine lower than 0,1% D.M. 20-05-76



1Kg in Grani / Tazzine / Campana / Cartello da banco
1Kg Coffee beans / Cups / Hopper / Counter sign

GOPPION
SCUOLA
DI CAFFÈ



I nostri corsi

///

Training Courses

Da moltissimi anni condividiamo la bellezza del nostro lavoro con i Baristi, attraverso corsi di Formazione.

È attivo il nostro Servizio Qualità, con un Trainer specializzato e certificato da AST Sca (Specialty Coffee Association) per un servizio di sostegno concreto al professionista del Bar; fare in modo che il suo caffè possa diventare un'esperienza indimenticabile per noi è diventato un obiettivo importante. Organizziamo anche incontri con i Consumatori amanti del caffè.

For many years we have shared the beauty of our job with our Baristas through our Training Courses. Recently we also made available a Quality Service, carried out thanks to a Trainer certified by AST SCA (Specialty Coffee Association), in order to give support to the professional teams of the bar: to try helping make their coffees an unforgettable experience became to us an important goal to be achieved. We organize meetings with coffee-loving consumers.



La nostra Azienda /// Our Company



Siamo torrefattori dal 1948, quando una piccola attività del centro di Treviso ospitava la tostatura e una caffetteria con vendita di caffè.

Questi sono i luoghi dove lavoriamo oggi, pensati e voluti con coraggio e lungimiranza dai nostri fondatori. Lo stabilimento è stato costruito lungo la via napoleonica che congiunge Treviso a Venezia e inaugurato nel 1968. La sua architettura, un bell'esempio di avanguardia degli anni '60 del '900, è stata pensata nel rispetto stilistico e armonico del territorio nel quale è collocato. Rispetto che riserviamo ancora oggi all'ambiente che ci ospita: da molti anni un sistema fotovoltaico è in grado di produrre il 70% della nostra energia.

Esportiamo in oltre trenta paesi e, dall'inizio del 2019, abbiamo una filiale diretta a Vienna.

Collaborano con noi 35 persone con specifiche competenze e 23 Agenti dedicati alla vendita del nostro prodotto. Da oltre trent'anni lavoriamo caffè biologico certificato da Fairtrade, marchio internazionale di certificazione del commercio equo e solidale.

Dal 2016 siamo certificati FSSC 22000, un sistema di gestione per la sicurezza alimentare.

Dal 1997 siamo parte di CSC, Caffè speciali Certificati, un Consorzio nato dall'impegno di dieci Torrefattori italiani ricercatori della qualità all'origine del caffè. E anche del Gruppo Italiano Torrefattori, del Comitato Italiano Caffè e del Consorzio che si occupa della candidatura del Caffè Espresso Tradizionale Italiano per il suo riconoscimento come bene immateriale da parte di Unesco.

In 1948 our roasting history began in the city center of Treviso where in a small shop we started roasting coffee and selling it in the café.

These still are places where we work nowadays as they were imagined and desired by our founders through to their courage and foresight.

Our company was built along the Napoleonic road that links Treviso and Venice and it was inaugurated in 1968. Its architecture is an example of the sixties Avant-Garde style and it well fits and respects the surrounding environment.

The same respect we try to achieve nowadays: for years we have been using solar panels to produce the 70% of our energy.

We export our coffees to 30 countries and since 2019 we also have a new Austrian branch in Wien.

35 skilled people work in our Company and 23 Commercial Agents work on the product sale.

For over 30 years we have been roasting organic coffees certified by Fairtrade, an international brand for the fair and sustainable trades.

Since 2016 we are FSSC 22000 certified for the safety and the health of our production system.

Since 1997 we are members of CSC, Certified Specialty Coffee, a Consortium born thanks to ten Italian coffee roasters looking for the quality in the origin of the coffee. We are also part of the Italian Coffee Roasters Group (GIRC), the Italian Coffee Committee and the Consortium that looks after the Traditional Italian Espresso Coffee candidature as an Unesco intangible cultural heritage.