



Café Moulu

**BIALETTI**

**GROUND COFFEE**

**PERFETTO MOKA**





# THE COFFEE

## BIALETTI

---

A tribute to our history, the enhancement of a know-how consolidated over 100 years of work, pride for our brand, and the impetus for new challenges.

With this spirit, we have created a **Bialetti experience** dedicated to the **coffee world**.

From love for the Moka to the sublimation of coffee: **BIALETTI coffee** is born!

### LA MOKA FAIT SES DÉBUTS

Le génie d'Alfonso Bialetti donne vie à la Moka Express ☐ : il révolutionnera la façon de préparer le café à la maison, en accompagnant le réveil de générations d'Italiens et en faisant de l'entreprise, grâce également à l'ambition de son fils Renato, l'un des principaux producteurs italiens. Le nom ? Il provient de la ville de Mokha au Yémen, l'une des premières et des plus réputées zones de production de café.



Grâce à notre savoir-faire dans le monde du café, nous sommes en mesure de prendre en charge toutes les étapes de la torréfaction en interne:

# ROASTING

## BIALETTI

We have developed our own specific method, to create blends with **perfect balance**, obtaining the unmistakable aroma released from the mumble of the Moka.

It is **2010** when Bialetti becomes a real **ROASTING** factory.

Thanks to our deep experience in the coffee world we chose to take care of all stages of roasting process internally to give a unique and complete experience to the consumer.

de la sélection des grains à la torréfaction, du dégazage au conditionnement final.  
Nous avons donc créé une méthode de mélange spécifique et infallible : la méthode Bialetti.





# BIALETTI

IS THE COFFEE MAKER INVENTOR

Who better than Bialetti can make

**THE PERFECT coffee?**

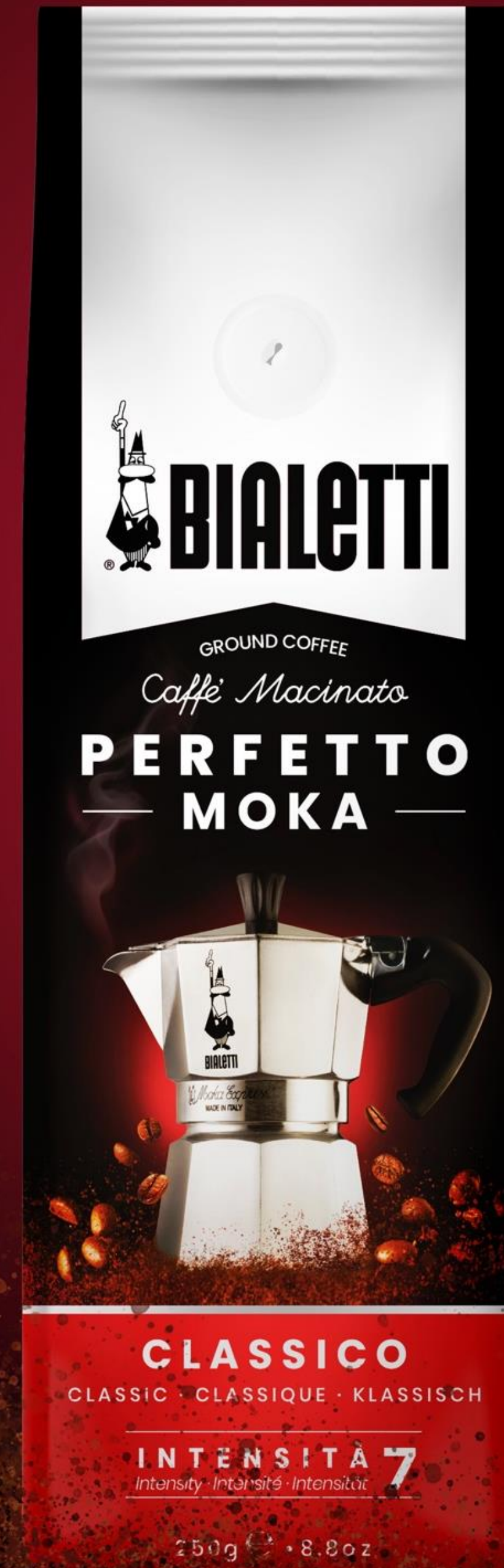
En 1933, l'original Moka Express prend vie, depuis lors, elle est restée presque inchangée. C'est la femme d'Alfonso Bialetti qui inspire avec sa silhouette la forme emblématique à 8 côtés de la Moka ☐ : la tête, les épaules larges, la taille étroite, le bras sur le côté et une jupe plissée...

Et le nom est choisi en l'honneur de la ville de Mokha au Yémen, un lieu célèbre pour une variété de cafés très appréciée.



Le nouveau Perfetto Moka, le café moulu idéal à partager pour votre cafetière italienne Moka.

# FINALLY THE MOKA HAS ITS COFFEE



**FOR MORE THAN 80 YEARS**

IN THE ITALIAN HOUSES

BIALETTI HAS STUDIED COFFEE:

---

**PERFETTO ROASTING**

**PERFETTO GRINDING**

**PERFETTO TASTING**



WHY OUR COFFEE IS SO TASTY?

## Notre savoir-faire

### PERFECT ROASTING

The roasting moment is when the  
**COFFEE AROMA** develops.

**Traditional and artisanal**, the Bialetti roasting method has a **long and controlled duration**, which allows to highlight the **entire aromatic spectrum** of the coffee origins.

#### Torréfaction

**18 minutes pour chaque grain**, afin de faire ressortir tout le spectre aromatique de chaque type de café.



WHY OUR COFFEE IS SO TASTY?

## PERFECT GRINDING

---

Grinding perfectly studied and calibrated for **Moka** preparation.

The specific size of the coffee powder guarantees a rich result in the cup, giving **CREMOSITY** and aromatic **INTENSITY**.



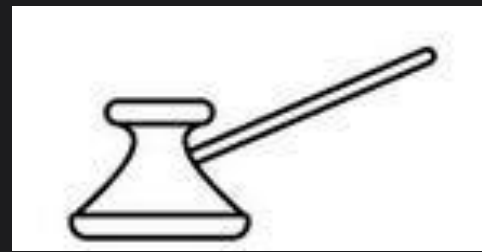


# DIFFERENT COFFEE EXTRACTION MEANS DIFFERENT COFFEE GRIND

Fine

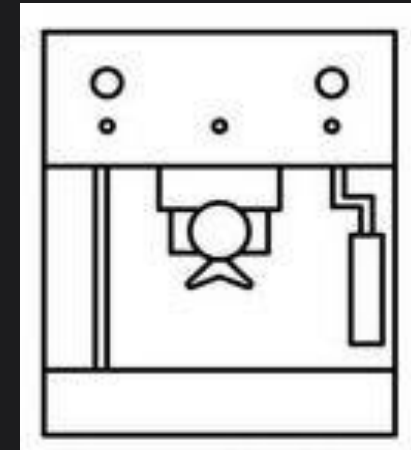


Coarse



**TURKISH  
COFFEE**

Super fine coffee  
grind



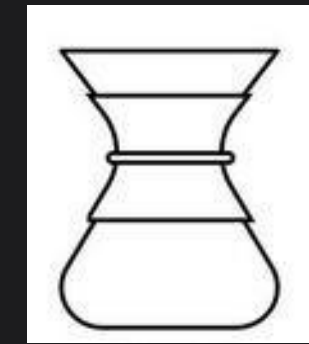
**ESPRESSO  
COFFEE**

Fine coffee  
grind



**MOKA  
COFFEE**

Medium  
coffee grind



**FILTERED  
COFFEE**

Coarse coffee  
grind



# AS INVENTOR OF THE STOVEPOT COFFEEMAKER, WE FOUND THE PERFECT GRIND FOR IT!

We deeply studied the structure of the moka



1°



It acts in case of too high pressure due to wrong coffee grind

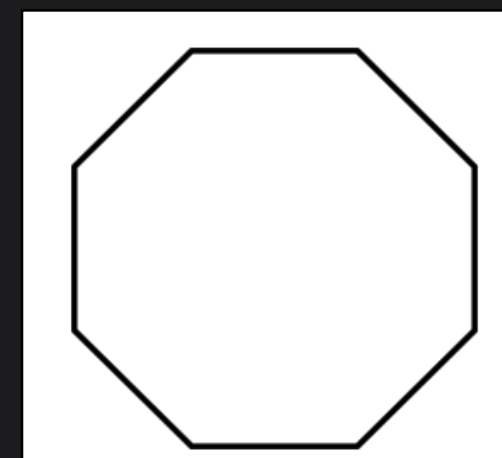


With the perfect moka grind pressure inside the moka pot is never too high

2°

Our moka grind is made to perfectly enhance the taste of coffee, thanks to the coffee/water ratio

3°



We have patented the octagonal shape that permits to have the best volume ratios to enhance the taste of coffee

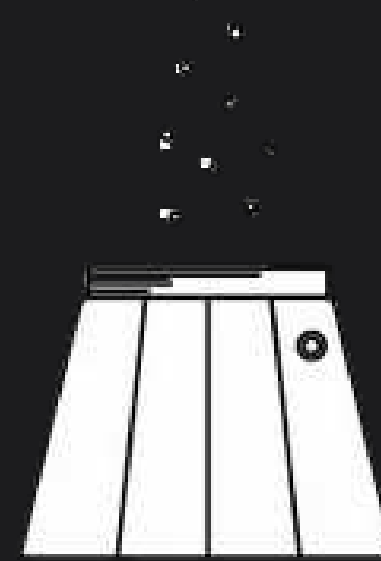
# PERFECT COFFEE NEEDS THE PERFECT GRIND SIZE

1°

TOO  
COARSE  
GRIND



Water flows faster and  
does not mix properly  
with coffee powder



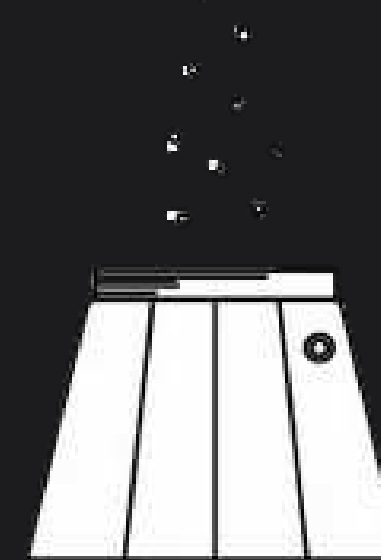
COFFEE TURNS  
OUT TASTELESS  
AND PALE

2°

EXTRA  
FINE  
GRIND



The safety valve turns  
on to prevent too high  
pressure



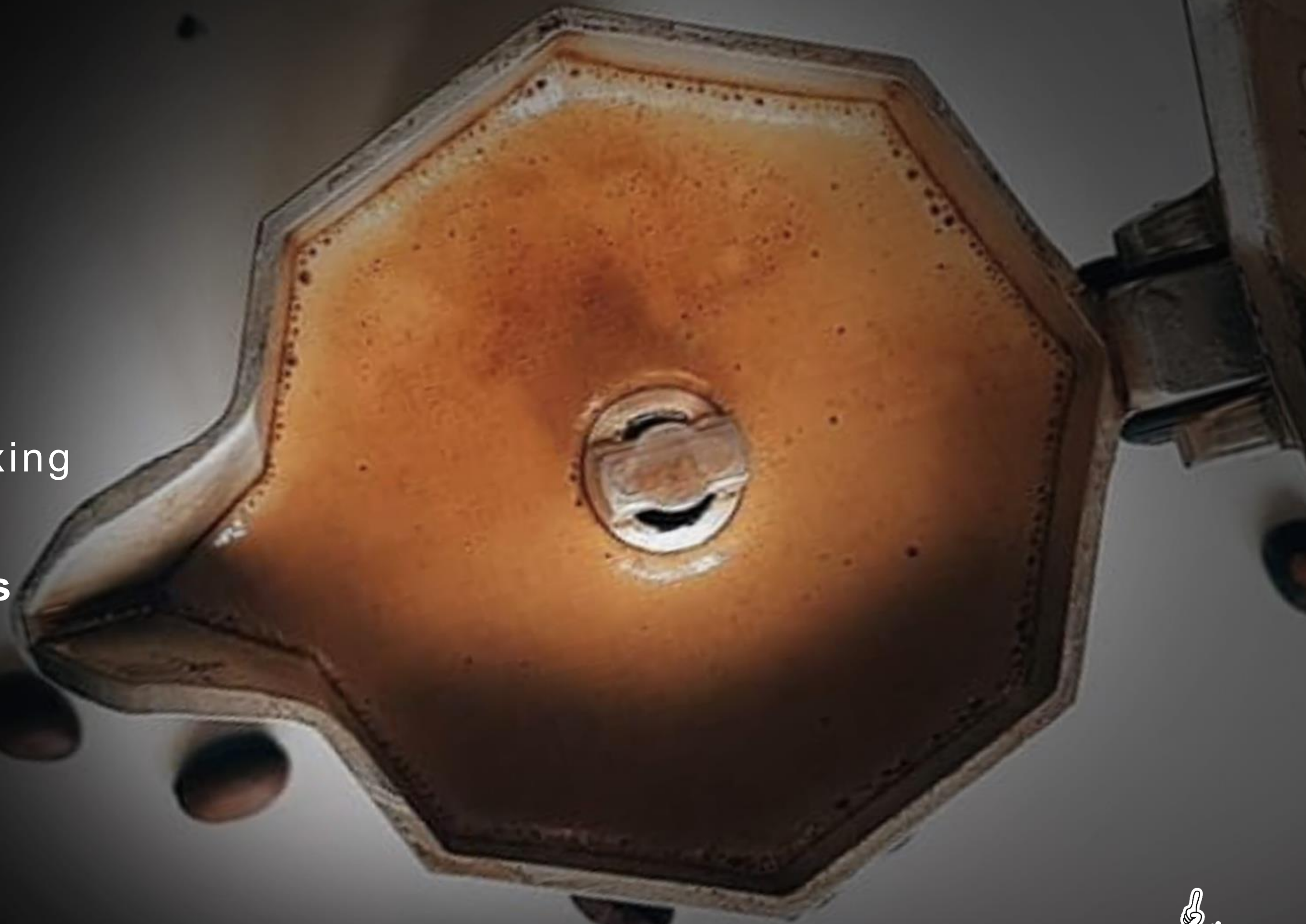
COFFEE TURNS  
OUT BURNT

*WHY OUR COFFEE IS SO TASTY?*

## **PERFECT TASTING**

---

Choice of the best berries, perfect mixing  
and roasting of every single batch,  
to ensure a **combination of flavors**  
and **perfumes perfect** to be  
**PREPARED WITH MOKA.**





### Emballage final

Nous fabriquons des capsules auto-protectrices en aluminium et des sachets souples avec une valve de protection des arômes qui agit comme une barrière contre l'oxygène et la lumière, pour préserver l'arôme du café pendant longtemps et vous garantir un espresso parfait.

NEW PACKAGING

## GROUND COFFEE FOR MOKA

250 gr

### NEW PACKAGING SAVE AROMA

- **SOFT BAG PACKAGED IN A PROTECTIVE ATMOSPHERE:**  
ensures the freshness of the coffee.
- **SPECIAL AROMA SAVING VALVE:**  
ensures optimal conservation of its natural aroma for longer time.



# PACKAGING

## PREMIUM & DISTINCTIVE

### COLORS

Black & Silver: iconic brand colors

### FONT

Same font as the Moka Express

### VISUAL

Moka on the front side  
- a distinctive symbol of the Bialetti brand



### COCKADE

Symbol that distinguishes Bialetti in the coffee world – reminiscent of the Moka in colors and lines

### NAMING

Clear and immediate product identification

### BLEND

Area dedicated to the taste, intensity and weight of the blend



RANGE  
**PERFETTO MOKA**



Le café moulu Perfetto Moka Classico est le café parfait pour votre Moka.  
Une sélection de cafés fins 50% arabica et 50% robusta, doux et aromatiques, offrant de douces notes de fleurs et de fruits secs, rehaussées par une lente torréfaction moyenne.



## PERFETTO MOKA **CLASSIC**

**ORIGIN:** Colombia Excelso  
**Intensity:** 7  
**ROASTING:** Medium

*The typical presence of **Colombia Excelso** origin gives sweet notes of flowers and dried fruit, enhanced by a slow medium roasting.*





Le café moulu Perfetto Moka Intenso est le café parfait pour votre Moka.  
Une sélection de robusta india qui donne de la profondeur et du corps au mélange,  
tandis que la torréfaction foncée renforce les notes de pain grillé et de cacao.  
Bialetti a perfectionné son café moulu pour obtenir une combinaison parfaite de  
torréfaction, de mouture et de goût.

PERFETTO MOKA  
**STRONG**

ORIGIN: India  
Intensity:9  
ROASTING: Dark

*The prevalence of Robusta India origin  
gives a strong structure to the blend.  
The dark roasting gives to this coffee  
delicious aromatic notes  
of cereals and toasted bread.*



Le café moulu Perfetto Moka Nocciola est le café parfait pour votre Moka. C'est un café de gourmet à l'arôme de noisette grillée et à la saveur ronde et délicate. Bialetti a perfectionné son café moulu pour obtenir une combinaison parfaite de torréfaction, de mouture et de goût.

PERFETTO MOKA  
**HAZELNUT**

**ORIGIN:** Colombia Excelso  
**Intensity:** 8  
**ROASTING:** Medium

*Gourmet coffee with a nutty aroma characterized by toasted notes and delicate taste. Enveloping body and medium roasting to create a Moka blend that Bialetti has studied to best enhance its aromatic characteristics.*



Le café moulu Perfetto Moka Delicato est le café parfait pour votre Moka.  
Une sélection d'excellents produits 100% arabica dont les notes intenses de l'origine naturelle du Brésil donnent un goût à la fois plein et plus doux.  
Bialetti a perfectionné son café moulu pour obtenir une combinaison parfaite de torréfaction, de mouture et de goût.

PERFETTO MOKA  
**DELICATE**

**ORIGIN:** Brazile Naturale  
**Intensity:** 5  
**ROASTING:** *Light*  
**100% Arabica**

*In this 100% Arabica blend the intense Brazile Naturale origin aroma triumphs resulting in a well balanced coffee taste. The light roasting is perfect to enhance the harmonious shades of hazelnut and dried fruits.*



Le café moulu Perfetto Moka Decaffeinato est le café parfait pour votre Moka. Sa structure est enveloppante et douce, avec un goût et un arôme incomparables. Il est réservé à tous les amateurs de café qui doivent limiter leur consommation de caféine.

PERFETTO MOKA

**DEKA**

**ORIGIN: Brasile Naturale**  
**Intensity:6**  
**ROASTING: Medium**

*For decaffeinated lovers, the prevalence of **Brazil Natural** origin delivers a coffee with a pleasant aroma and strong structure.*



Le café moulu Perfetto Moka Cioccolato est le café parfait pour votre Moka.  
Un café de gourmet au goût de chocolat à la saveur et au parfum incomparables,  
rehaussés par une structure fine et élégante.



## PERFETTO MOKA **CHOCOLATE**

**ORIGIN:** Colombia Excelso  
**Intensity:** 8  
**ROASTING:** Medium

*A Gourmet coffee with a **chocolate aroma** featuring delicate caramel notes. **Medium roasting** to create the rich profile of an espresso blend that Bialetti has studied to the best enhance the aromatic characteristics of a unique coffee.*



Le café moulu Perfetto Moka Vaniglia est le café parfait pour votre Moka.  
Sa structure délicate est rehaussée par une saveur à l'arôme doux et délicat de vanille.  
Bialetti a perfectionné son café moulu pour obtenir une combinaison parfaite de  
torréfaction, de mouture et de goût.



## PERFETTO MOKA **VANILLA**

**ORIGIN:** Colombia Excelso  
**Intensity:** 8  
**ROASTING:** Medium

*A Gourmet coffee with a sweet and slightly  
caramelized vanilla aroma. Medium roasting  
to create the rich profile of an espresso blend  
that Bialetti has developed to the best  
enhance the aromatic characteristics  
of a unique coffee.*



# WHY

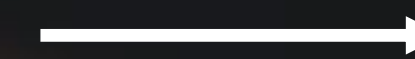
## PERFETTO MOKA?

**Made in Italy**



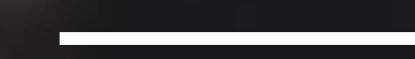
**Made in Italy and brand reliability** among the most frequent purchasing attitudes in the post Coronavirus crisis.

**Finally the Perfect coffee for Moka!**



**Bialetti is the only brand that can associate the iconic Moka to ground coffee**

**Innovative and distinctive pack**



- Among the few brands to offer a soft bag format, in a market of vacuum-packed formats.
- Soft bag with aroma protection valve
- Distinctive graphics with Moka in the foreground

**Blends Variety**



**The only brand offering an aromatic blend: hazelnut**

**A positioning that creates value**



**A shelf positioning that contributes to raise the value of the category**





**CLASSICO**

**SKU ITEM#**  
CF303164CAD-006

**EAN**  
8006363031646  
**CASE PACK / PAQUET**  
6

**MSRP: \$12.99** PDSF



**INTENSO**

**SKU ITEM#**  
CF303160CAD-006

**EAN**  
8006363031608  
**CASE PACK / PAQUET**  
6

**MSRP: \$12.99** PDSF



**NOCCIOLA**

**SKU ITEM#**  
CF303167CAD-006

**EAN**  
8006363031677  
**CASE PACK / PAQUET**  
6

**MSRP: \$12.99** PDSF



**DELICATO**

**SKU ITEM#**  
CF303165CAD-006

**EAN**  
8006363031653  
**CASE PACK / PAQUET**  
6

**MSRP: \$12.99** PDSF



**DEKA**

**SKU ITEM#**  
CF303166CAD-006

**EAN**  
8006363031660  
**CASE PACK / PAQUET**  
6

**MSRP: \$12.99** PDSF



**CHOCOLATE**

**SKU ITEM#**  
CF303177CAD-006

**EAN**  
8006363031776  
**CASE PACK / PAQUET**  
6

**MSRP: \$12.99** PDSF



**VANILLA**

**SKU ITEM#**  
CF303176CAD-006

**EAN**  
8006363031769  
**CASE PACK / PAQUET**  
6

**MSRP: \$12.99** PDSF

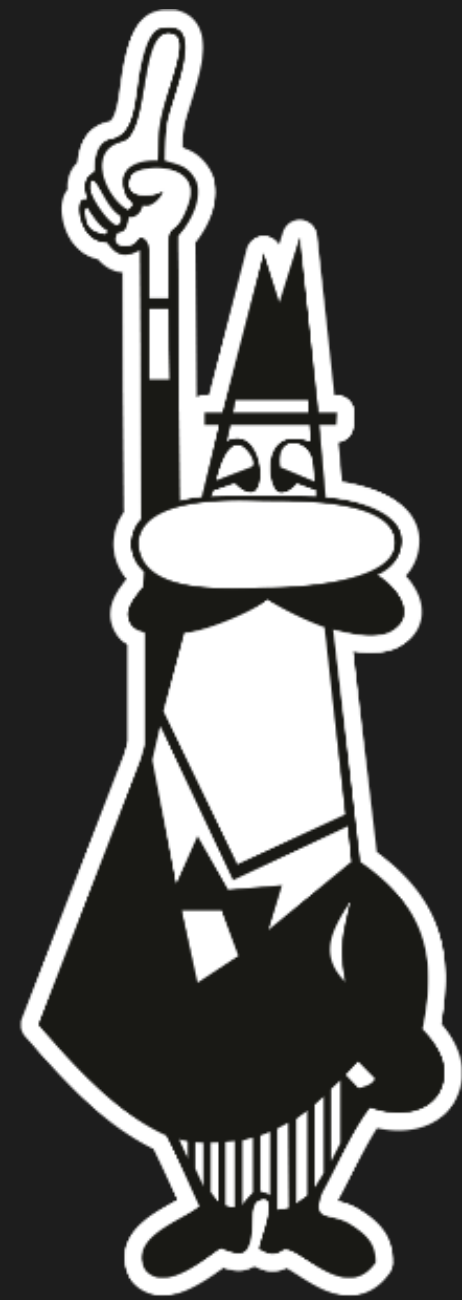


BrokerCasa.com  
Coffee•Truffles•Wine•Finance



**MSRP Manufacturer's Suggested Retail Price**  
**PDSF Prix de Détail Suggéré par le Fabricant**





# Merci THANK YOU

Sales and Service + Département des ventes et du service  
[BrokerCasa.com](http://BrokerCasa.com)

Office / Bureau 416.410.3842

Email : [shop@brokercasa.com](mailto:shop@brokercasa.com)

Courriel ☐ : [shoppe@brokercasa.com](mailto:shoppe@brokercasa.com)

Distributor, Logistics, Invoices + Facture, Logistique, Distributeur  
Bradshaw Canada



**BrokerCasa.com**  
Coffee•Truffles•Wine•Finance

 **Bradshaw Home**