



JDE

— CÁTALOGO DE —

EXPORTAÇÃO

PILÃO





PILÃO

Linha Regular

Torrado e Moído



Tradicional

O café Pilão Tradicional tem um ponto de torra acentuado com processo de moagem fina e uniforme, que garante e preserva seu sabor forte e encorpado.

intensidade

8



Intenso

O café Pilão Intenso tem um ponto de torra acentuado que resulta em um café mais forte e marcante, sendo uma bebida intensa e encorpada.

intensidade

9

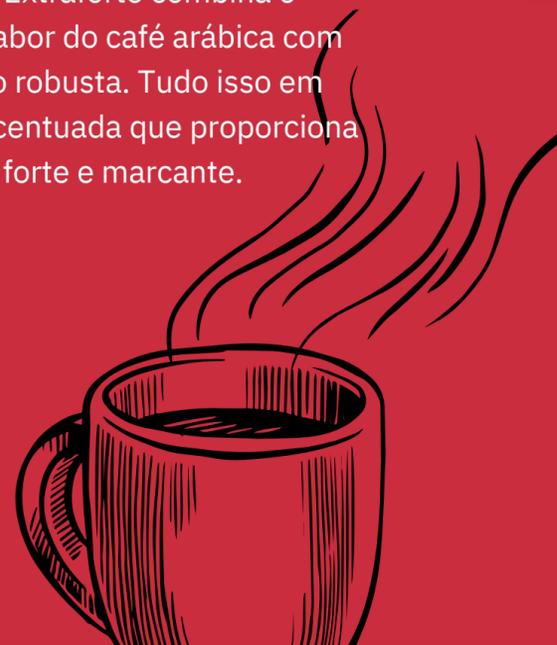


Extraforte

O café Pilão Extraforte combina o aroma e o sabor do café arábica com a fortidão do robusta. Tudo isso em uma torra acentuada que proporciona uma bebida forte e marcante.

intensidade

10





PILÃO

Linha 252

Torrado e Moído

Pilão 252

Café Pilão 252° graus, o mais forte de toda a linha, disponível na versão à vácuo de 500g, torrado lentamente a 252 graus, atingindo o limite da torra para extrair o máximo do aroma.

intensidade

10





PILÃO

Linha descafeinado



Torrado e Moído

Descafeinado

O café Pilão Descafeinado preserva todo o aroma e sabor do café Pilão Tradicional. Saboreie a força de Pilão, na versão descafeinada.

intensidade

8





PILÃO

Linha solúvel



O novo Pilão Solúvel é um café solúvel forte e saboroso, como o café Pilão coado que você já conhece, em uma versão rápida e fácil de preparar. Passa pelo mesmo processo do café em pó até a moagem, e usa alta tecnologia de secagem para preservar o sabor e aroma até a sua xícara, oferecendo um café solúvel com o DNA de Pilão. Disponível em sachê de 40g e vidro de 100g.



PILÃO

grão regular



grão

Espresso

Sua torra escura resulta em um café puro, forte, saboroso e encorpado, além de seu aroma único.





Linha Gourmet

Torrado e Moído



cafeteria **coado**

O Pilão Cafeteria se diferencia por ter uma torra mais lenta, com nível de moagem média, que evidencia os diferenciais do grão arábica. A versão Cafeteria Coado é um café mais aromático e com sabor marcante.

intensidade

7



cafeteria **espresso**

O Pilão Cafeteria se diferencia por ter uma torra mais lenta, com nível de moagem média, que evidencia os diferenciais do grão arábica. A versão Cafeteria Espresso oferece um café mais forte, com aroma intenso.

intensidade

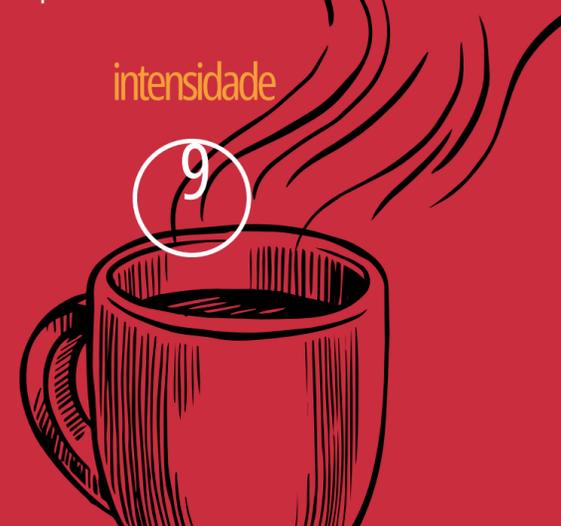
8

cafeteria **italiano**

O Pilão Cafeteria se diferencia por ter uma torra mais lenta, com nível de moagem média, que evidencia os diferenciais do grão arábica. A versão Cafeteria Italiano é um café mais encorpado e com aroma intenso.

intensidade

9





PILÃO

solúvel cafeteria

O Pilão Cafeteria Solúvel, possui uma combinação de grãos torrados lentamente, que harmonizam perfeitamente com leite, trazendo o sabor e a qualidade das cafeterias com muita praticidade. Disponível em sachê de 40g e vidro de 70g.





PILÃO

grão cafeteria

O novo Pilão Cafeteria Grãos tem Qualidade Gourmet, certificada pela ABIC, promovendo uma nova experiência aos consumidores, desde o grão até a xícara, entregando um café encorpado, aroma adocicado e intenso, toda a qualidade dos cafés das cafeterias dentro de casa a qualquer hora do dia. Disponível em embalagem de 500g.

intensidade

4





Cápsulas de Alumínio

COMPATÍVEIS COM MÁQUINAS DE CAFÉ NESPRESSO*



cápsula de alumínio forte

cápsula de alumínio tradicional

cápsula de alumínio fortíssimo

cápsula de alumínio intenso

cápsula de alumínio cafeteria

cápsula de alumínio extraforte

intensidade

intensidade

intensidade

intensidade

intensidade

intensidade

10

7

10

8

5

12





Imported & Distributor by:
Roca Trading Import & Export
VAT No 125896972
Warehouse - Brunel Way - DA1 5FW

hello@rocatrading.co.uk

+44(0)7718201441

