



PAVIN CAFFÈ[®]
1950

made in Italy

ITALIAN COFFEE ROASTERS

2023 - 2024

IL CAFFÈ
CHE SA FARSI
EPOCA

Index

La Storia History	5	Complementi Complements	41
La Materia Prima Green Coffee Beans	7	Zuccheri Sugars	42
Il Caffè Tostato Roasted Coffee	9	Tè - Infusi Teas	43 - 44
L'Artigianalità Craftsmanship	11	Dolci Sweets	45
Collaborare con noi Cooperate with us	13	Vino Wine	
Collaborazione con il mercato estero Export market cooperation	15	Espresso 4TWO	46
Prodotti Products	17	Tazze e Bicchieri Cups and Glasses	47
Monorigini Single origins	19	Tazze Classic Classic Cups	48 - 49
Preparazioni Preparations	21	Tazze Tonde Round Cups	50
Miscele Blends	23	Tazze Alfabeto Alphabet Cups	51
Latta 2Kg 2Kg Tin	34	Tazze Nere - Natale Black - Christmas Cups	52
Extra Deka	35	Tazze in Vetro Glass Cups	53
Lattine 250 gr. 250 gr. tins	36	Bicchieri in Vetro Glasses	54
Cialde e capsule Pods & capsules	37	Bicchieri Takeway Takeway Cups	55
Capsule Nespresso Capsules Nespresso	38	Merchandising	57
Choco Delice	39	Pannelli Pavin Pavin Panels	58
		Insegne Signs	59
		Vestiaro Clothing	60 - 61 - 62
		Accessori Accessories	63 - 64 - 65



La Storia

La nostra storia risale agli inizi del ventesimo secolo quando Cesare Pavin e la moglie Elisa decisero di aprire il "Caffè Commercio" nel centro di Tombolo, una piccola cittadina in provincia di Padova.

Il Caffè Commercio offriva ai propri clienti, oltre a vino e liquori, anche caffè e fin da subito si notò il forte gradimento per questa bevanda che, con il passare degli anni, divenne il prodotto principale.

Purtroppo, a soli 32 anni, durante un viaggio di lavoro Cesare morì in un incidente stradale. Questa disgrazia però, non demolì il desiderio della famiglia di continuare a condurre l'attività da lui tanto amata, così Elisa si fece carico della gestione del Caffè Commercio.

Nel 1949, i figli Raffaele e Luigi decisero di acquistare del caffè crudo, miscelarlo e tostarlo, avevano ormai appreso l'importanza di tale bevanda e decisero di creare delle miscele dal gusto inconfondibile. In pochi anni il caffè servito divenne il migliore del paese e dei dintorni tanto da richiamare clienti provenienti anche da località lontane.

Inizialmente veniva usata una piccola tostatrice manuale da 10 kg e il prodotto era venduto da Luigi in persona che con la sua bicicletta consegnava ai bar piccole confezioni di Caffè Pavin. La bicicletta venne presto sostituita da una Fiat Topolino 500 C e da questo momento lo sviluppo dell'azienda e l'acquisizione di nuovi mercati divenne inarrestabile.

History

Our history goes back to the early twentieth century when Cesare Pavin and his wife, Elisa, opened the Caffè Commercio in the center of Tombolo, a small town near Padua, Italy.

In the Caffè Commercio, they served not only traditional wine and spirits, but also coffee to their customers. This beverage was so popular with their customers that in a few years it became the main product.

Unfortunately, at the age of 32, Cesare died in a car accident while on a business trip. This tragedy did not diminish the family's desire to continue the business he loved so much, and thanks to Elisa, the Caffè Commercio continued to exist.

In 1949, Cesare's sons, Raffaele and Luigi, decided to buy raw coffee beans in order to mix and roast them to create blends with an unmistakable taste.

In a few years, the coffee served at Caffè Commercio became the best in the region, and it started to attract many customers, even from distant places.

Initially, the coffee was roasted in a small 10 kg manual roaster and was sold by Luigi, who at the time delivered by bicycle small packages of Pavin Caffè to their customers.

The bicycle was soon replaced by a Fiat Topolino 500 and from this moment on, the company's development and the acquisition of new markets became unstoppable.



La Materia Prima

Fin dal 1950 abbiamo sempre prestato la massima attenzione alla selezione della materia prima, nella piena consapevolezza che essa rappresenta la base di partenza per ottenere delle miscele dal gusto unico e inconfondibile.

Svolgendo un'accurata analisi sensoriale monitoriamo l'intero processo di selezione e partendo dal caffè crudo ne valutiamo forma, dimensione, colore e odore. Il campione viene poi tostato in una macchina di piccole dimensioni e non appena pronto si passa all'assaggio. Il test viene documentato con la compilazione di schede qualità e il tutto viene archiviato per una possibile successiva consultazione. Inoltre, periodicamente a supporto dei nostri esami interni, alcuni campioni di caffè vengono spediti ad un laboratorio di analisi certificato.

Green Coffee Beans

In order to obtain unique and unmistakable blends, since 1950 we have paid close attention to the selection of raw coffee beans. We control the entire selection process through a deep sensorial analysis that begins with the evaluation of the raw coffee beans, their shape, size, color and smell. Each sample is roasted in a small roasting machine, and, when ready, a tasting procedure is performed.

The entire process is recorded on detailed quality assessment sheets and stored for future reference. Moreover, the coffee samples are periodically sent to a certified laboratory.



Il Caffè Tostato

Noi di Pavin Caffè crediamo nell'importanza di supportare l'innovazione e la tecnologia con la tradizione. Per questo abbiamo optato per un metodo di tostatura semi-artigianale che garantisce un doppio controllo: a lato di quello effettuato dai software della macchina, c'è la presenza costante del maestro tostatore che segue personalmente ogni singolo momento della tostatura.

Effettuiamo costantemente prelievi di caffè tostato per eseguire scrupolosi test di assaggio a conferma dell'ottima qualità delle miscele da immettere sul mercato.

La programmazione della tostatura viene organizzata per garantire la massima freschezza del prodotto. Gli ordini provenienti dai distributori esteri vengono gestiti in modo specifico di volta in volta. Il caffè destinato ai clienti italiani viene prodotto mantenendo le scorte al livello minimo.

Poniamo grande attenzione anche alla fase di stoccaggio e trasporto fino alla consegna del prodotto assicurandoci che venga mantenuto sempre nelle migliori condizioni.

Roasted Coffee

Innovation and technology must be supported with tradition. We have chosen a semi-artisan roasting method that guarantees a double control: one made by the machine's software and one by the roaster specialist who, thanks to his experience, constantly oversees the entire roasting process.

We constantly take roasted coffee samples to perform scrupulous tests that must assess the excellent quality of the products before they are sent to the market.

The coffee roasting procedure is chosen to guarantee its highest freshness. The coffee for the foreign distributors is specifically produced for them in accordance with their orders. The production for the Italian market is organized to minimize the levels of inventory.

We carefully control the roasted coffee inventory levels and the related transportation procedures to ensure the product can reach the customer as fresh as possible.



L'Artigianalità

Recentemente sono sorte numerose piccole aziende specializzate nella tostatura di piccole quantità di caffè; esse vengono comunemente identificate a livello internazionale con il nome di "micro roasters", aziende che pongono un'elevatissima attenzione ai processi di selezione e di lavorazione del caffè.

Fin dal 1950 queste modalità operative contraddistinguono il nostro modo di lavorare.

Oggi come allora disponiamo di macchine tostatrici da 10 kg e inferiori. Da sempre selezioniamo lotti di caffè, rigorosamente da filiera controllata e di altissima qualità, allo scopo di ottenere un prodotto unico e inimitabile.

Craftsmanship

Numerous small companies specializing in roasting micro-lots of coffee have emerged in recent years. They generally pay close attention to the selection and roasting of coffee and are commonly identified as "micro roasters".

These operating procedures have been part of our DNA for more than seventy years.

Today, in addition to our roasting machine that we use to produce our top quality blends, we use, as in the past, small roasting machines for batches of 10 kg or less. Selecting small lots, strictly from controlled and very qualified suppliers, to produce unique and special blends is always a priority.



Collaborare con noi

Pavin Caffè, oltre alla qualità del proprio prodotto, pone al primo posto la cura del cliente. Essere un cliente Pavin Caffè significa poter contare in primis su un prodotto di elevatissima qualità. Pavin Caffè segue il proprio cliente fin dalla pre-apertura del locale, con corsi di formazione in azienda o presso il cliente stesso. Viene insegnato come ottenere l'espresso perfetto e come preparare al top i prodotti correlati. Si parte dalla conoscenza della miscela per passare attraverso la pulizia e la quotidiana taratura del macinadosatore, continuando poi con la cura e l'attenzione che va dedicata alla macchina del caffè. Su quest'ultimo aspetto Pavin Caffè si sofferma in modo particolare, insistendo con i propri clienti affinché la manutenzione e la pulizia dell'attrezzatura diventi prassi quotidiana. Pavin Caffè dispone anche di un servizio tecnico interno, per far fronte a qualsiasi imprevisto o emergenza sull'attrezzatura nei tempi più brevi possibili.

Cooperate with us

Be a Pavin Caffè customer means, first of all, work with high quality products. Pavin Caffè supports its customers in every phase, since the pre-opening of the cafeteria with training courses in the Company or by the customers.

The Barista will learn how to obtain the perfect espresso and how to serve the related products. They will start with the knowledge of the blends, then learn the daily calibration rules of the grinder, continuing with the care and attention that must be dedicated to the coffee machine. On the last aspect, Pavin Caffè puts a very special focus, insisting with its customers for the proper daily maintenance and daily cleaning of the equipment.

Pavin Caffè has also an in-house technical service to satisfy any unexpected emergency on the equipment as soon as possible.



Collaborazione con il mercato estero

Pavin Caffè nel corso degli anni è divenuta un'azienda che ha cercato di puntare non solo sulla solidità economica ma anche sulla massimizzazione dei valori, particolarmente nei rapporti di partnership con i distributori esteri. Tali rapporti sono molto forti e con il passare del tempo diventano in moltissimi casi indissolubili. Ciò che alimenta questo legame è in primis la costante ricerca di situazioni di equilibrio a vantaggio di tutte le parti. A ciò si affianca la disponibilità a trovare modalità operative di elevata flessibilità e personalizzazione in considerazione delle specifiche necessità che il mercato estero di volta in volta richiede.

Un obiettivo costante è dare la possibilità al cliente del distributore estero di degustare il caffè al pari dei clienti in Italia. Per raggiungere questo obiettivo si cerca di minimizzare il lasso di tempo che intercorre tra l'approntamento dell'ordine e la consegna al trasportatore per massimizzare la freschezza del prodotto. Inoltre si lavora moltissimo sulla formazione affinché le modalità di gestione del prodotto e di preparazione delle bevande rientrino nei migliori standard previsti dall'azienda.

Export market cooperation

Over the years, Pavin Caffè has become a company that has focused not only on economic strength but also on values maximization, especially about partnership relations with foreign distributors. Such relations are very strong and most of them have become, over the years, unbreakable. The key to this goal is the constant pursuit of equilibrium solutions for the benefit of all parties. Pavin Caffè is always looking for operation schemes that allow highly flexible and customized solutions to meet each market requirement.

Our goal is to give the possibility to the customers of the foreign distributor to enjoy the coffee as if they were in Italy. In order to reach this target, the time between the order preparation and the order delivery to the shipping company is minimized. This guarantees the maximum freshness of the product. Moreover, training is a key issue in order to have the same product preparation and equipment management rules in Italy as well as abroad, in compliance with the best company standards.





Prodotti Products



Monorigini

Dal 1950 Pavin Caffè ha sempre prestato la massima attenzione alla selezione della materia prima, nella piena consapevolezza che essa rappresenta la base di partenza per ottenere delle miscele dal gusto unico ed inconfondibile.

Abbiamo selezionato ventiquattro monorigini dai migliori Paesi produttori. L'obiettivo che ci siamo posti è quello di accompagnare i nostri clienti attraverso un tour mondiale di carattere gustativo alla scoperta delle caratteristiche specifiche di ciascuno di essi.

Single origins

Since 1950, Pavin Caffè always paid high attention to the selection of raw coffee beans, aware that this is the starting point to obtain unique and unmistakable blends.

We have selected twenty-four single origins from the best producing Countries. The goal we have is to guide our customer through a world-class tour tasting in order to discover the specific features of each of them.





Estrazione filtro a caldo
Hot filter extraction



Estrazione filtro a freddo
Cold brew extraction

Nitro coffee
Nitro coffee



Cold brew



Preparazioni

Estrazione filtro a caldo

Il caffè filtro si ottiene dalla percolazione di acqua ad una temperatura di circa 92°C attraverso un filtro di circa 60 grammi di caffè macinato per litro d'acqua, con un tempo di percolazione che varia a seconda della strumentazione utilizzata. Si ottiene una bevanda che si apprezza particolarmente per i suoi aromi freschi e fruttati.

Estrazione filtro a freddo

Il caffè estratto a freddo si ottiene dalla percolazione di acqua ghiacciata attraverso un filtro di circa 80 grammi di caffè macinato per litro d'acqua, con un tempo di percolazione di 10-12 ore. Si ottiene una bevanda dall'acidità fresca e raffinata con note agrumate estremamente gradevoli.

Nitro coffee

Il Nitro coffee è una preparazione che si ottiene utilizzando uno strumento composto da un bariletto in acciaio inossidabile sopra il quale è installato un erogatore al quale viene applicata bomboletta di azoto. La bevanda che si ottiene dalla miscelazione del caffè estratto a freddo e dell'azoto è caratterizzata da una leggerissima e quasi naturale effervescenza vellutata, che le conferisce un piacevole effetto setoso al contatto con il palato.

Preparations

Hot filter extraction

The filter coffee is the result of the extraction of water at a temperature of about 92 ° C through a filter. The quantity of ground coffee is about 60 grams per liter of water, and the extraction time slightly varies according to the tools used. The beverage is especially appreciated for its fresh and fruity aromas.

Cold brew extraction

The cold coffee is obtained by extraction of icy water through a filter. The quantity of ground coffee is about 80 grams per liter of water, and the extraction time is about 10-12 hours. The result is a drink with fresh and fine acidity and with extremely pleasant citrus notes.

Nitro coffee

The Nitro coffee is a preparation obtained using an instrument consisting of a stainless steel barrel above which is installed a dispenser equipped with a little nitrogen cylinder. The beverage obtained by the mixture of cold brew coffee and nitrogen is characterized by a light and natural velvety effervescence, which gives a pleasant silky effect to the palate.





Miscele - Blends



Eccelso

Eccezionalmente raffinato

I più prestigiosi e selezionati caffè Arabica, dalla forma e colore particolarmente omogenei, si fondono in una miscela d'élite.

Il risultato è un espresso eccezionalmente dolce e raffinato, tipico dei migliori caffè arabica lavati con un'acidità molto elegante e bilanciata, perfetto per gli estimatori più esigenti dell'espresso.

Exceptionally refined

The most prestigious and selected Arabica coffee beans, with particularly homogeneous shape and color, are mixed together to obtain an unique elite blend.

The result is an exceptionally sweet and refined espresso, typical of the best washed Arabica coffee beans, with a very elegant and balanced acidity, perfect for the most demanding espresso lovers.

CONFEZIONE 1 KG.
1 KG. BAG





Grani d'Oriente

Gentile e raffinato

Miscela di caffè Arabica accuratamente selezionati, dalla forma e colore particolarmente omogenei, conferiscono all'espresso un carattere molto gentile e raffinato, una perfetta sintonia di note floreali e fruttate ricche dal gusto unico.

Delicate and refined

A blend of carefully selected Arabica coffee beans, with particularly homogeneous shape and color, give the espresso a very nice and refined character, a perfect combination of rich floral and fruity notes.

CONFEZIONE 1 KG.
1 KG. BAG



Supremo Oriente

Raffinato e vellutato

Miscela di caffè accuratamente selezionati, dalla forma e colore particolarmente omogenei, conferiscono all'espresso oltre ad un carattere molto gentile e raffinato, anche corpo ed una crema vellutata.

Refined and velvety

A blend of carefully selected coffee beans, with particularly homogeneous shape and color, give the espresso a very gentle and refined body and a velvety cream.

CONFEZIONE 1 KG.
1 KG. BAG





Superbar

Gentile e vellutato

Miscela di caffè accuratamente selezionati dalla forma e colore particolarmente omogenei conferiscono all'espresso oltre ad un carattere gentile, armonioso e raffinato anche corpo ed una crema estremamente vellutata.

Delicate and velvety

A blend of carefully selected coffee beans, with particularly homogeneous shape and color, give the espresso a delicate, harmonious and refined body and an extremely velvety cream.

CONFEZIONE 1 KG.
1 KG. BAG



Espresso Bar

Perfettamente equilibrato

Miscela di caffè accuratamente selezionati dalla forma e colore omogenei conferiscono all'espresso oltre ad un carattere armonioso e deciso, anche un corpo ricco e una crema molto vellutata, perfetto bilanciamento di delicatezza e vivacità.

Perfectly balanced

A blend of carefully selected coffee beans, with homogeneous shape and color, give the espresso, beside a harmonious and straight character, also a rich body and a very velvety cream, perfect balance of delicacy and vivacity.

CONFEZIONE 1 KG.
1 KG. BAG





Extra Bar

Intenso e cremoso

Miscela di caffè accuratamente selezionati conferiscono all'espresso un carattere armonioso e particolarmente deciso, dal corpo ricco ed intenso, con una crema molto attraente.

Intense and creamy

A blend of carefully selected coffee beans give the espresso harmonious, distinctive, rich and intense character, with a very attractive cream.

CONFEZIONE 1 KG.
1 KG. BAG



Full Cream

Deciso e cremoso

Miscela di caffè accuratamente selezionati conferiscono all'espresso un carattere particolarmente deciso, dal corpo ricco ed intenso. Una miscela in grado di enfatizzare la cremosità in tazza.

Strong and creamy

A blend of carefully selected coffee beans give the espresso a distinctive character with rich and intense body. A blend that emphasizes the espresso cream in the cup.

CONFEZIONE 1 KG.
1 KG. BAG





Crema Bar

Robusto e cremoso

Miscela di caffè accuratamente selezionati conferiscono all'espresso un carattere ed un corpo robusto e molto deciso.

Una miscela in grado di enfatizzare la cremosità in tazza.

Robust and creamy

A blend of carefully selected coffee beans give the espresso robust character and body.

A blend that emphasizes the espresso cream in the cup.

CONFEZIONE 1 KG.
1 KG. BAG



Extra Deka

Aroma decaffeinato

Miscela di caffè accuratamente selezionati adatti al consumatore che ricerca gusto e aroma nel caffè decaffeinato.

Una miscela che lascia inalterate le caratteristiche dell'espresso.

Decaffeinated aroma

A blend of carefully selected coffee beans suitable for those who are looking for flavor and aroma in decaffeinated coffee.

A blend that leaves the characteristics of espresso unchanged.

CONFEZIONE 1 KG.
1 KG. BAG





Biologico

Biologico raffinato

Selezionati e certificati caffè, dalla forma e colore particolarmente omogenei, provenienti da agricoltura biologica certificata, conferiscono all'espresso note molto dolci e raffinate associate ad una vivace acidità tipica delle migliori varietà Arabica.

Refined organic

Selected and certified coffee beans, with particularly homogeneous shape and color, from certified organic farming, give the espresso very sweet and refined notes, coupled with a lively acidity typical of the best Arabica varieties.

CONFEZIONE 1 KG.
1 KG. BAG

Le nostre miscele
sono disponibili
anche confezionate
in un barattolo da 2 kg
in atmosfera protetta.

Our blends
are also available
packed in a 2 kg tin
in a protective
atmosphere.



Extra Deka

Confezione da 1Kg.
caffè tostato in grani.
1Kg. bag of roasted
coffee extra deka.

PD111
Lattina extra deka 250 gr.
caffè macinato.
Tin extra deka 250 gr.
ground.



PD120
Confezione 50 bustine caffè
monodose macinato.
Box of 50 monodoses
of ground coffee.

Contenuto di caffeina inferiore allo 0,1%.
Caffeine content less than 0,1%.

Lattine 250 gr. - 250 gr. tins



PD110
Aroma Espresso 250 gr.
Caffè macinato 100% arabica.
Ground coffee 100% arabica.

PD114
Espresso Classico 250 gr.
Caffè macinato.
Ground coffee.

PD111
Lattina Extra Deka 250 gr.
Caffè macinato.
Tin Extra Deka 250 gr. ground.

PD113
Xmas Coffee 250 gr.
Caffè macinato 100% arabica.
Ground coffee 100% arabica.



Cialde e capsule - Pods & capsules



150 cialde monodose.
Box of 150 monodose pods.

Confezione capsule FAP
100 capsule monodose.
Box of 100 monodose
capsules FAP.

Confezione capsule Nespresso
100 capsule monodose.
Box of 100 monodose
capsules Nespresso.

Confezione capsule Lavazza Blue
100 capsule monodose.
Box of 100 monodose
capsules Lavazza Blue.



Confezionate singolarmente.
Single packed.



Capsule Nespresso - Capsules Nespresso

PD180 / PD186

Confezione capsule
Nespresso compatibili*
10 capsule monodose
autoprotette.
Box of 10 monodose
self-protected capsules.

Le capsule sono disponibili
per tutte le miscele.
Capsules are available
for all blends.



Nespresso è un marchio registrato
da SOCIETE' DES PRODUITS
NESTLE' S.A. Il marchio non è di
proprietà di CAFFÈ PAVIN srl ne di
aziende ad essa collegate.
CAFFÈ PAVIN srl non è collegata
in alcun modo a SOCIETE' DES
PRODUITS NESTLE' S.A.





Choco Delice

Choco Delice



PM010
Barattolo di cioccolata
Choco Delice da 1 kg.
Choco delice 1 kg. tin



PM020
Cioccolata Choco Delice
confezioni da 30 monodosi da 25 gr.
Choco Delice in box
of 30 monodoses of 25 gr.





Complementi Complements

Zuccheri - Sugars



TM010

Zucchero bianco 5 gr.
White sugar 5 gr.

TM020

Zucchero di canna 5 gr.
Brown sugar 5 gr.

TM014

Zucchero bianco in stick 5 gr.
White sugar in stick 5 gr.

TM022

Zucchero di canna in stick 5 gr.
Brown sugar in stick 5 gr.

TM031

Confezione dolcificante da 210 bustine.
Sweetener box of 210 pcs.



Tè - Infusi - Teas



TM707

Tè English Breakfast - Tè nero.
Black Tea.

TM711

Tè Nero alla Menta.
Black Tea and Mint.

TM708

Tè Verde al Gelsomino.
Green Tea and Jasmine Flowers.

TM712

Camomilla.
Chamomile.

TM709

Frutti di Bosco.
Berries and Hibiscus.

TM710

Tè Earl Grey - Tè Nero al Bergamotto.
Black Tea and Bergamot.

Tè - Infusi - Teas

TM713

Tè Nero alla Liquirizia.
Black Tea and Licorice.

TM714

Tè Verde alla Mela.
Green Tea and Apple.

TM715

Infuso alla Ciliegia e Banana.
Cherry and Banana Tea.



TM716

Infuso ai Frutti di Bosco.
Wildberry Tea.

TM718

Rooibos ai Frutti Tropicali.
Tropical Rooibos.

TM717

Infuso di Natale.
Christmas Tea.



Dolci - Sweets



TM082
Cioccolatini.
Chocolates.

TM061
Biscotti Caramello.
Caramel Biscuits.

TM100
Torroncini.
Little Coffee Nougat.

TM200
Panettone al Caffè.
Coffee Panettone.

Vino - Wine - Espresso 4TWO

TM052

Prosecco DOC Extradry.

Prosecco DOC Extradry Wine.

PR070

Scatola Espresso 4TWO.

Gift Box Espresso 4TWO.





Tazze e Bicchieri Cups and Glasses

Tazze Classic - Classic Cups



PR022
Tazza Porta Zuccheri.
Sugar Case Cup.

PR018
Mug.
Mug.

PR019
Tazza Colazione 330 ml.
Breakfast Cup 330 ml.



Tazze Classic - Classic Cups



PR011
Tazza Cappuccino 180 ml.
Cappuccino Cup 180 ml.

PR017
Tazza Macchiato 120 ml.
Middle Cup 120 ml.

PR010
Tazza Espresso 70 ml.
Espresso Cup 70 ml.

PR701
Lattiera.
Milk Jug.

Tazze Tonde - Round Cups



PR009
Tazza Cappuccino 190 ml.
Cappuccino Cup 190 ml.

PR008
Tazza Macchiato 140 ml.
Middle Cup 140 ml.

PR007
Tazza Espresso 75 ml.
Espresso Cup 75 ml.



Tazze Alfabeto - Alphabet Cups



Pavin Caffè ha prodotto questa gamma di tazzine a completamento del progetto monorigine. Ciascuna tazzina è stata decorata con la prima lettera di ciascun caffè monorigine selezionato.

Pavin Caffè produced this range of cups to complete the single-origin project. Each cup would be decorated with the first letter of each selected single-origin coffee.

Tazza Espresso 60 ml.

Espresso Cup 60 ml.

Tazze Nere - Natale - Black - Christmas Cups

PR902

Tazza Espresso Nera 60 ml.

Black Espresso Cup 60 ml.

PR903

Tazza Cappuccino Nera 160 ml.

Black Cappuccino Cup 160 ml.



PR900

Tazza Christmas Espresso 60 ml.

Christmas Espresso Cup 60 ml.

PR901

Tazza Christmas Cappuccino 160 ml.

Christmas Cappuccino Cup 160 ml.



Tazze in Vetro - Glass Cups



PR013

Tazza Espresso in Vetro 60 ml.
Glass Espresso Cup 60 ml.

PR026

Tazza Espresso in Vetro 120 ml.
Glass Espresso Cup 120 ml.

PR014

Tazza Cappuccino in Vetro 160 ml.
Glass Cappuccino Cup 160 ml.

Bicchieri in Vetro - Glasses



PR220
Bicchiere Latte 320 ml.
Milk Glass 320 ml.

PR221
Bicchiere Intermedio 250 ml.
Milk Glass 250 ml.

PR170
Bicchiere Caffè 85 ml.
Caffè Glass 85 ml.



Bicchieri Takeway - Takeway Cups



PR136 / PR137
Bicchiere Takeway 16 oz.
Paper Cups 16 oz.

PR131 / PR134
Bicchiere Takeway 8 oz.
Paper Cups 8 oz.

PR130 / PR135
Bicchiere Takeway 4 oz.
Paper Cups 4 oz.



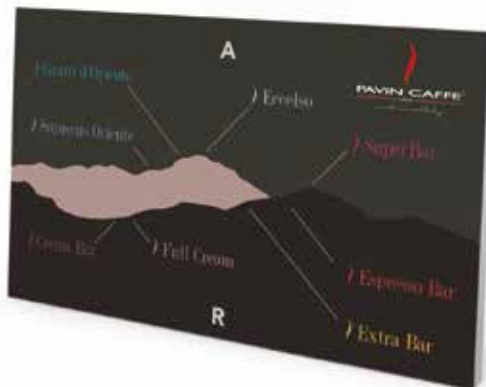
PR180
Palette in Plastica per Caffè
Plastic Spoons for Coffee





Merchandising

Pannelli Pavin - Pavin Panels



PR292
Pannello 60 x 100 cm.
Panel 60 x 100 cm.

Insegne - Signs



PR068

Insegna Plexiglass

40 x 25 cm.

Plexiglass Sign

40 x 25 cm.



PR060

Insegna Luminosa Bifacciale

Ovale 72 x 54 cm. / 95 x 71 cm.

Illuminated Sign

Oval 72 x 54 cm. / 95 x 71 cm.



PR064 / PR069

Insegna Luminosa Bifacciale

Rettangolare 100 x 50 cm. / 140 x 70 cm.

Illuminated Sign

Rectangular 100 x 50 cm. / 140 x 70 cm.



PR403

Targa "Eccellenza" in acciaio

40 x 40 cm.

"Excellence" Steel Plaque

40 x 40 cm.



PR404

Targa in Alluminio

30 x 30 cm.

Aluminium Plaque

30 x 30 cm.

Vestiaro - Clothing



PR091
Polo.
Polo.

PR092
Gilet.
Gilet.

PR260
Cappellino.
Hat.

PR090
Maglietta.
T-Shirt.

PR095
Felpa.
Sweatshirt.



Vestiaro - Clothing



PR096
Maglietta "Ethiopia".
"Ethiopia" T-Shirt.

PR096
Maglietta "La Brasiliana".
"La Brasiliana" T-Shirt.

PR096
Maglietta "Anniversario".
"Anniversary" T-Shirt.

PR096
Maglietta "Topolino".
"Topolino" T-Shirt.

PR096
Maglietta "Miscele".
"Blends" T-Shirt.

PR096
Maglietta "Montagna".
"Mountain" T-Shirt.

Vestiario - Clothing



PR094
Camicia.
Shirt.



PR081
Traversa Lunga.
Long Apron.



PR080
Traversa Corta.
Short Apron.



PR082
Traversa corta Panda.
Panda short Apron.

Accessori - Accessories



PR042
Porta Salviette.
Napkins Dispenser.

PR280
Porta Zuccheri.
Sugar Case.

PR171
Candela.
Candle.

PR282
Vassoio Grande.
Big Tray.

PR281
Vassoio Piccolo.
Small Tray.

Accessori - Accessories



PR800
Shopper.
Shopper.

PR020
Block Notes Piccoli.
Little Block Notes.

PR021
Block Notes Grandi.
Big Block Notes.

PR100
Penna.
Pen.

BAGS5
Kit Degustazione.
Tasting Kit.



Accessori - Accessories



PR031
Orologio.
Black Clock.

PR240
Lavagna.
Blackboard.

PR250
Ombrellone.
Umbrella.



CAFFÈ PAVIN srl

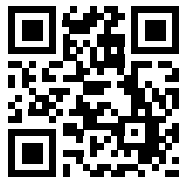
Via Chiesa 47

Tombolo 35019

Padova - Italy

T +39 049 5969130

F +39 049 5998189



pavincaffè.com

