

CAFFÉ
BARBARO
Il caffè napoletano dal
1956

COFFEE BEANS
CAFFÈ IN GRANI



TUTTO CIÒ CHE DEVI SAPERE

I NOSTRI CHICCHI

Selezioniamo chicchi di caffè dalle migliori colture e li acquistiamo direttamente dai paesi di origine, offrendo un gusto Cioccolattoso inconfondibile e di alta qualità.

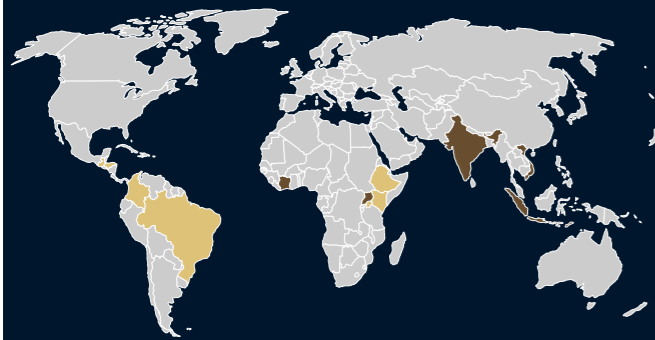
I nostri prodotti sono realizzati con una straordinaria miscela di chicchi di caffè Arabica e Canaphora che acquistiamo principalmente in Brasile, Messico, Guatemala, Nicaragua, Costa Rica, Etiopia, Kenia, Uganda, Costa d'Avorio, India, Myanmar settentrionale, Vietnam e Indonesia.

Il processo avviene attraverso una lenta fase di tostatura a temperatura controllata, con raffreddamento ad aria naturale e poi lasciato riposare in appositi silos.

DAL 1956 GUARDIAMO AL FUTURO, OGNI GIORNO.

SINCE 1956 WE ARE LOOKING TO THE FUTURE, EVERYDAY.

THE SELECTION : WE SELECT COFFEE BEANS DIRECTLY FROM THE BEST CROPS OF THE COUNTRIES OF ORIGIN.



THE SELECTION : WE SELECT COFFEE BEANS DIRECTLY FROM THE BEST CROPS OF THE COUNTRIES OF ORIGIN.

ALL YOU NEED TO KNOW

OUR COFFEE BEANS

We select coffee beans from the best crops and source them directly from the countries of origin delivering high quality and unmistakable velvety taste.

Our products are made of an outstanding blend of Arabica and Canaphora coffee beans that we source mainly in Brazil, Mexico, Guatemala, Nicaragua, Costa Rica, Ethiopia, Kenia, Uganda, Ivory Coast, India, North Myanmar, Vietnam and Indonesia.

The process takes place through a slow roasting step at controlled temperature, with natural air cooling and then left to rest in special silos.





LINEA GRANI E MACINATO
GRAIN AND GROUND LINE

I NOSTRI PRODOTTI OUR PRODUCTS

La nostra linea di caffè in grani include un'importante varietà di blend.

Partiamo dal 100% Arabica fino ad arrivare al 100% Robusta.

In questo modo riusciamo a soddisfare le richieste che arrivano da ogni tipo di mercato, nazionale e non.

Our line of coffee beans includes an important variety of blends.

We start from 100% Arabica up to 100% Robusta.

In this way we are able to satisfy the requests that come from every type of market, national and otherwise.

MISCELA BLU

BLUE BLEND

Caffè in Grani 1 kg
Sacchetto con valvola salva-aroma



Coffee Beans 1 kg
Bag with aroma-saving valve



PESO NETTO
1000 GR



L28XP26,5XH27
BOX 6KG
6x1000 gr



PALLET 80x120x210
box 84 x 6 kg

PROFILO ORGANOLETTICO

organoleptic profile

Direttamente dalla tradizione napoletana, la miscela Blu rappresenta un'ottima combinazione di qualità Robusta e Arabica. Consigliato a chi preferisce un caffè cremoso ed equilibrato.

Straight from the Neapolitan tradition, the Blu blend represents an excellent combination of Robusta and Arabica beans. Recommended for anyone who prefers a creamy and balanced coffee.

PERCENTUALE MISCELA MIX PERCENTAGE

Aroma Aroma	● ● ● ● ● ● ● ●
Intensità Intensity	● ● ● ● ● ● ● ●
Corposità Body	● ● ● ● ● ● ● ●
Dolcezza Sweetness	● ● ● ● ● ● ● ●
Acidità Acidity	● ● ● ● ● ● ● ●



- Coffea Canephora
- Coffea Arabica

PROFILO ORGANOLETTICO

organoleptic profile

La miscela Red è perfetta per chi preferisce un caffè audace. Con una percentuale significativa di Caffè Robusta, fornisce un'esplosione di energia quando necessario.

The Red blend is perfect for those who prefer a bold coffee. With a significant percentage of Robusta beans, it provides a burst of energy when needed.

PERCENTUALE MISCELA MIX PERCENTAGE

Aroma Aroma	● ● ● ● ● ● ● ●
Intensità Intensity	● ● ● ● ● ● ● ●
Corposità Body	● ● ● ● ● ● ● ●
Dolcezza Sweetness	● ● ● ● ● ● ● ●
Acidità Acidity	● ● ● ● ● ● ● ●



- Coffea Canephora
- Coffea Arabica

MISCELA ROSSA

RED BLEND

Caffè in Grani 1 kg
Sacchetto con valvola salva-aroma



Coffee Beans 1 kg
Bag with aroma-saving valve



PESO NETTO
1000 GR



L28XP26,5XH27
BOX 6KG
6x1000 gr



PALLET 80x120x210
box 84 x 6 kg

MISCELA NERA

BLACK BLEND

Caffè in Grani 1 kg
Sacchetto con valvola salva-aroma



Coffee Beans 1 kg
Bag with aroma-saving valve



PESO NETTO
1000 GR



L28XP26,5XH27
BOX 6KG
6x1000 gr



PALLET 80x120x210
box 84 x 6 kg

PROFILO ORGANOLETTICO

organoleptic profile

La caratteristica principale della miscela Nera è il suo corpo completo. Se ami i sapori forti e avvolgenti, questa miscela fa al caso tuo!

The main characteristic of the Black blend is its full body. If you love strong, enveloping flavors, this blend is for you!

PERCENTUALE MISCELA MIX PERCENTAGE

Aroma Aroma	●	●	●	●	●
Intensità Intensity	●	●	●	●	●
Corposità Body	●	●	●	●	●
Dolcezza Sweetness	●	●	●	●	●
Acidità Acidity	●	●	●	●	●



- Coffea Canephora
- Coffea Arabica

PROFILO ORGANOLETTICO

organoleptic profile

Dolce e raffinata, la miscela Gold è senza dubbio la preferita dagli amanti di caffè Arabica.

Si distingue per il suo sapore delicato.

Sweet and refined, the Gold blend is undoubtedly the favorite among lovers of Arabica coffee. It stands out for its delicate flavor.

PERCENTUALE MISCELA MIX PERCENTAGE

Aroma Aroma	●	●	●	●	●
Intensità Intensity	●	●	●	●	●
Corposità Body	●	●	●	●	●
Dolcezza Sweetness	●	●	●	●	●
Acidità Acidity	●	●	●	●	●



- Coffea Canephora
- Coffea Arabica

MISCELA ORO

GOLD BLEND

Caffè in Grani 1 kg
Sacchetto con valvola salva-aroma



Coffee Beans 1 kg
Bag with aroma-saving valve



PESO NETTO
1000 GR



L28XP26,5XH27
BOX 6KG
6x1000 gr



PALLET 80x120x210
box 84 x 6 kg

MISCELA 100% ARABICA

100% ARABICA BLEND

Caffè in Grani 1 kg
Sacchetto con valvola salva-aroma



Coffee Beans 1 kg
Bag with aroma-saving valve



PESO NETTO
1000 GR



L28XP26,5XH27
BOX 6KG
6x1000 gr



PALLET 80x120x210
box 84 x 6 kg

PROFILO ORGANOLETTICO

organoleptic profile

È una miscela realizzata con i migliori chicchi di caffè Arabica, per un gusto elegante e delicato. La leggera acidità lasciano un retrogusto lungo e fruttato, in tazza molto equilibrato.

It is a blend made with the best Arabica coffee beans, for an elegant and delicate taste. The light acidity leaves a long and fruity aftertaste, very balanced in the cup.

PERCENTUALE MISCELA MIX PERCENTAGE

Aroma Aroma	●	●	●	●	●
Intensità Intensity	●	●	●	●	●
Corposità Body	●	●	●	●	●
Dolcezza Sweetness	●	●	●	●	●
Acidità Acidity	●	●	●	●	●



- Coffea Canephora
- Coffea Arabica

MISCELA DEK

DEK BLEND

Caffè in Grani 1 kg
Sacchetto con valvola salva-aroma



Coffee Beans 1 kg
Bag with aroma-saving valve



PESO NETTO
1000 GR



L28XP26,5XH27
BOX 6KG
6x1000 gr



PALLET 80x120x210
box 84 x 6 kg

PROFILO ORGANOLETTICO

organoleptic profile

Completa la nostra linea di caffè in grani, la miscela decaffeinata. Perfetta per chi non ama assumere caffeina ma non vuole rinunciare all'esperienza del vero caffè napoletano.

Our line of coffee beans, the decaffeinated blend, completes. Perfect for those who don't like taking caffeine but don't want to give up the experience of real Neapolitan coffee.

PERCENTUALE MISCELA MIX PERCENTAGE

Aroma Aroma	●	●	●	●	●
Intensità Intensity	●	●	●	●	●
Corposità Body	●	●	●	●	●
Dolcezza Sweetness	●	●	●	●	●
Acidità Acidity	●	●	●	●	●



MISCELA VENDING

VENDING BLEND

Caffè in Grani 1 kg
Sacchetto con valvola salva-aroma



Coffee Beans 1 kg
Bag with aroma-saving valve



PESO NETTO
1000 GR



L28XP26,5XH27
BOX 6KG
6x1000 gr



PALLET 80x120x210
box 84 x 6 kg

PROFILO ORGANOLETTICO

organoleptic profile

Miscela 100% robusta selezionata, si caratterizza per la sua particolare corposità. Perfetta per chi vuole un espresso buono come al bar anche utilizzando una classica vending machine.

Selected 100% robust blend, it is characterized by its particular body. Perfect for those who want a good espresso like at the bar even using a classic vending machine.

PERCENTUALE MISCELA MIX PERCENTAGE

Aroma Aroma	● ● ● ● ● ●
Intensità Intensity	● ● ● ● ● ●
Corposità Body	● ● ● ● ● ●
Dolcezza Sweetness	● ● ● ● ● ●
Acidità Acidity	● ● ● ● ● ●



- Coffea Canephora
- Coffea Arabica

PROFILO ORGANOLETTICO

organoleptic profile

Il nostro macinato, disponibile della confezione da 250 gr, è un mix perfetto di qualità robusta e arabica. Un gusto profondo ed avvolgente con un aroma di caffè appena macinato. Cremoso con note che ricordano il cioccolato.

Our ground coffee, available in a 250g pack, is a perfect mix of robust and arabic quality. A deep and enveloping taste with an aroma of freshly ground coffee. Creamy with notes reminiscent of chocolate.

PERCENTUALE MISCELA MIX PERCENTAGE

Aroma Aroma	● ● ● ● ● ●
Intensità Intensity	● ● ● ● ● ●
Corposità Body	● ● ● ● ● ●
Dolcezza Sweetness	● ● ● ● ● ●
Acidità Acidity	● ● ● ● ● ●



- Coffea Canephora
- Coffea Arabica

MACINATO MOKA

GROUND MOKA

Caffè Macinato 250gr
Sacchetto sotto vuoto



Ground Coffee 250gr
Vacuum Bag



PESO NETTO
250 GR



L35XP24,5XH15,5
BOX 6KG
6x1000 gr



PALLET 80x120x180
box 117 x 6 kg

MISCELA 100% ARABICA

100% ARABICA BLEND

Caffè in Grani 250 gr
lattina salva-aroma



Coffee Beans 250 gr
aroma-saving can



PESO
250 GR



L24XP15,5XH21
BOX 2,5KG
10 x 250gr



PALLET 80x120x210
box 225 x 2,5 kg

PROFILO ORGANOLETTICO

organoleptic profile

È una miscela realizzata con i migliori chicchi di caffè Arabica, per un gusto elegante e delicato. La leggera acidità lasciano un retrogusto lungo e fruttato, in tazza molto equilibrato.

It is a blend made with the best Arabica coffee beans, for an elegant and delicate taste. The light acidity leaves a long and fruity aftertaste, very balanced in the cup.

PERCENTUALE MISCELA MIX PERCENTAGE

Aroma Aroma	●	●	●	●	●
Intensità Intensity	●	●	●	●	●
Corposità Body	●	●	●	●	●
Dolcezza Sweetness	●	●	●	●	●
Acidità Acidity	●	●	●	●	●



- Coffea Canephora
- Coffea Arabica

MISCELA ORO

GOLD BLEND

Caffè in Grani 250 gr
lattina salva-aroma



Coffee Beans 250 gr
aroma-saving can



PESO
250 GR



L24XP15,5XH21
BOX 2,5KG
10 x 250gr



PALLET 80x120x210
box 225 x 2,5 Kg

PROFILO ORGANOLETTICO

organoleptic profile

Dolce e raffinata, la miscela Gold è senza dubbio la preferita dagli amanti di caffè Arabica.

Si distingue per il suo sapore delicato.

Sweet and refined, the Gold blend is undoubtedly the favorite among lovers of Arabica coffee. It stands out for its delicate flavor.

PERCENTUALE MISCELA MIX PERCENTAGE

Aroma Aroma	●	●	●	●	●
Intensità Intensity	●	●	●	●	●
Corposità Body	●	●	●	●	●
Dolcezza Sweetness	●	●	●	●	●
Acidità Acidity	●	●	●	●	●



- Coffea Canephora
- Coffea Arabica

Fondata nel 1999 a Santa Maria la Carità da Giovanni Iovine, Nutis SrL ha acquisito nel 2015 il storico marchio Caffè Barbaro, nato nel 1956 come torrefattore campano. Questa operazione strategica ha trasformato un brand regionale, precedentemente distribuito solo in Campania nel canale Ho.Re.Ca., in una realtà di rilevanza nazionale e internazionale. Sotto la guida di Nutis SrL, Caffè Barbaro ha modernizzato l'offerta mantenendo la qualità delle miscele tradizionali, introducendo linee innovative di cialde e capsule compatibili con i principali sistemi, e espandendo la presenza attraverso molteplici canali distributivi.

Da sempre puntiamo alla massima qualità e precisione per produrre un prodotto buono e sempre fresco.
Questo è grazie anche ai nostri punti di forza.

Giovanni Iovine

Founded in 1999 in Santa Maria la Carità by Giovanni Iovine, Nutis SrL acquired the historic Caffè Barbaro brand in 2015, founded in 1956 as a Torrefattore from Campania. This strategic operation has transformed a regional brand, previously distributed only in Campania on the Ho.Re.Ca. channel, into a reality of national and international importance. Under the leadership of Nutis SrL, Caffè Barbaro has modernized its offering while maintaining the quality of traditional blends, introducing innovative lines of pods and capsules compatible with the main systems, and expanding its presence through multiple distribution channels.

We have always aimed for the highest quality and precision to produce a good and always fresh product.
This is also thanks to our strengths.

Giovanni Iovine

CAFFÉ
BARBARO
Il caffè napoletano dal
1956

Caffè Barbaro Napoli (NUTIS srl)
Via vicinale Giardino 20 - 84018 Scafati (SA) ItalyInfo: 0039 0818026871
email: info@nutis.it - exportnutis@nutis.it
www.caffebarbaro.it