



trismoka[®]
a r t i s t i d e l c a f f è

Il mondo di Trismoka
Catalogo prodotti

The world of Trismoka
Product catalogue

La storia del caffè

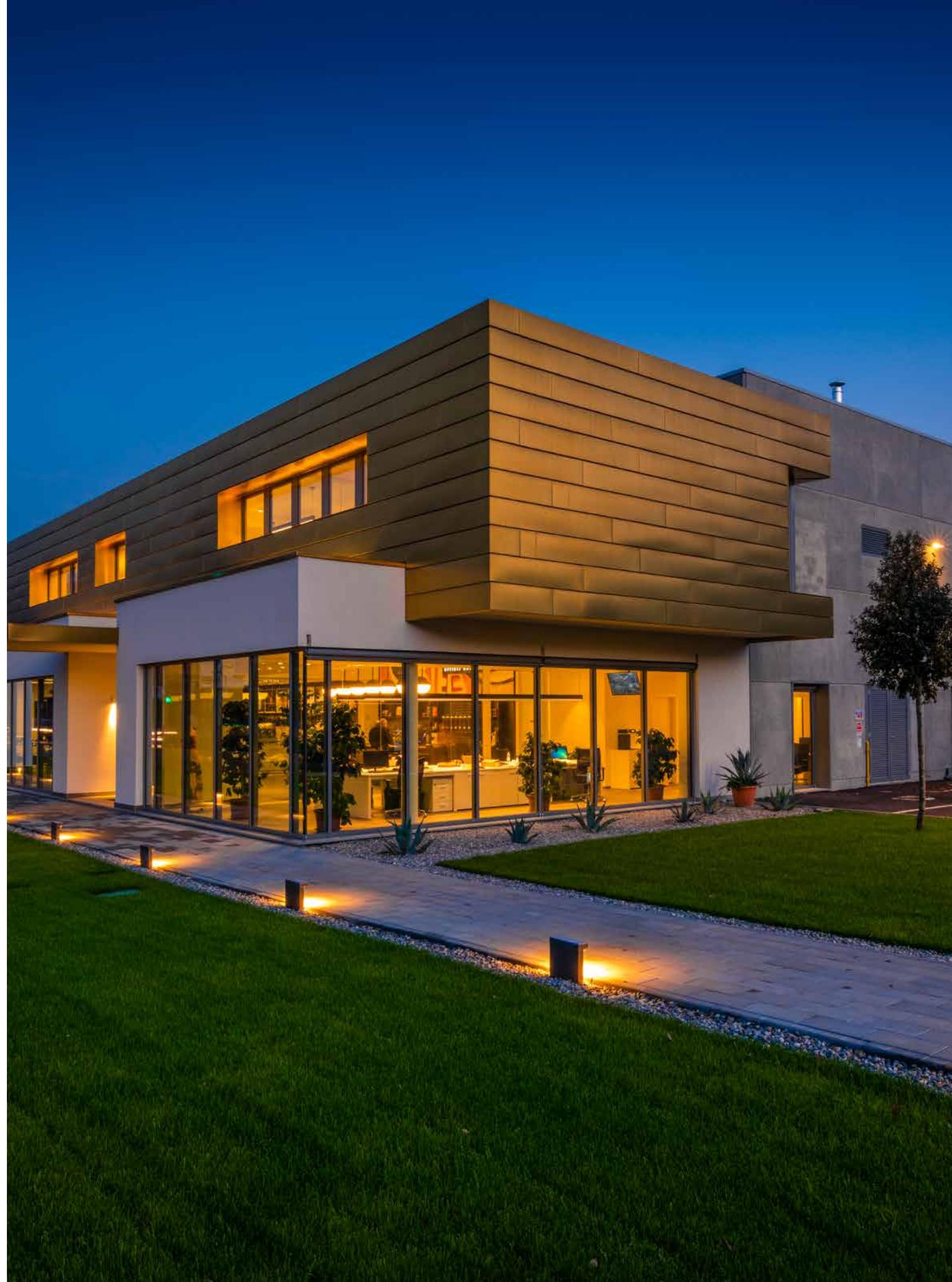
La storia del caffè affonda le proprie radici nell'Africa Centrale. La leggenda più accreditata vuole che sia stato scoperto nel V secolo da un pastore, che - notando gli effetti eccitanti di alcune bacche sul suo gregge - provò a masticarle, e, stupito dagli effetti, le portò presso un vicino monastero. Qui nacque la pratica di tostare e macinare le bacche per preparare una bevanda energetica. Dall'Africa il caffè iniziò a diffondersi in Medio Oriente. Attorno al XV secolo ad Istanbul aprirono i primi caffè pubblici e, tramite le principali rotte commerciali, il caffè arrivò anche in Europa.

La prima macchina per espresso, nel 1884, rivoluzionò il modo in cui il caffè veniva preparato e consumato; nel 1961, con la creazione della nota Faema E 61, fu per la prima volta possibile ottenere un'estrazione con pressione costante a 9 Bar e una temperatura ottimale capace di esaltare l'aromaticità del caffè. Condizioni che da quel momento in poi definirono i criteri di realizzazione delle macchine da espresso.

History of coffee

The history of coffee has its roots in the Central Africa. The most accredited legend tells that it has been discovered in the 5th century by a shepherd, who - noticing exciting effects of some berries on his flock - tried to chew them, and, amazed of the effects, brought them to a nearby monastery. Here is where the practice of toasting and grinding the berries to prepare an energetic drink was born. From Africa coffee started spread further into the Middle East. Around the fifteenth century in Istanbul opened the first public cafes and, through the main trade routes, the coffee also arrived in Europe. The first espresso machine, in 1884, revolutionized the way coffee was prepared and consumed; in 1961, the creation of the famous Faema E61 allowed for the first time to obtain an extraction with constant pressure at 9 Bar and an optimal temperature capable of enhancing the aroma of the coffee. Conditions that from that moment on defined the criteria for the realization of espresso machines.





Trismoka

Fondata nel 1981 da Gino Uberti, Trismoka è oggi guidata dal figlio Paolo, seconda generazione, e ha il proprio quartier generale nella splendida cornice del lago d'Iseo, a Paratico, in provincia di Brescia.

Filo conduttore di questi oltre quarant'anni di storia è la profonda passione per l'arte della torrefazione, che l'azienda esprime e racconta attraverso la qualità dei propri prodotti e l'impegno quotidiano di tutti i suoi collaboratori. Grazie poi al proprio centro formativo, creato ormai più di vent'anni fa, Trismoka si impegna attivamente nell'organizzazione di corsi, visite ed eventi volti alla diffusione della cultura del caffè e del buon espresso. La nostra Mission, infatti, è proprio quella di trasformare i baristi e chiunque lavori con Trismoka in veri e propri artisti del caffè, offrendo loro ogni giorno una selezione dei migliori caffè al mondo, formazione ed assistenza.

Trismoka

Founded in 1981 by Gino Uberti, Trismoka is now led by his son Paolo, second generation, and has its headquarters in the beautiful landscape of Lake Iseo, in Paratico, in the province of Brescia. The common thread of these forty years of history is the deep passion for the art of roasting, which the company expresses and shows through the quality of its products and the daily commitment of all its employees. Thanks to its training center, created more than twenty years ago, Trismoka is actively involved in the organization of courses, visits and events aimed at spreading the culture of coffee and good espresso. Our Mission, in fact, is to transform baristas and anyone who works with Trismoka into real coffee artists, offering them every day a selection of the best coffee in the world, training and assistance.



Perchè Trismoka

Seguiamo l'intero processo, dalla selezione ed importazione delle migliori varietà da tutto il mondo fino alla loro commercializzazione e all'estrazione in tazza.

Nessun aspetto è lasciato al caso. Partiamo sempre da un'accurata ricerca della materia prima, tostando e assaggiando decine di campioni di caffè provenienti da diverse aree e Paesi del mondo.

Non ci fermiamo però qui. Un'attenta analisi del caffè verde in ingresso e l'utilizzo di un moderno impianto aziendale 4.0, insieme all'esperienza pluriennale nell'arte della tostatura, ci garantiscono di ottenere un prodotto finale eccellente.

Tutto questo, unito alla possibilità di accedere ai nostri servizi di assistenza e formazione, vi permetterà di trasformare l'assaggio di ogni espresso, in momento di piacere indimenticabile.

Why Trismoka

We follow the entire process, from selecting and importing the best varieties from around the world to marketing and cup extraction. No aspect is left to chance. We always start by carefully researching the raw material, roasting, and tasting dozens of coffee samples from different areas and countries around the world. We do not stop there, however. Careful analysis of the incoming green coffee and the use of a modern 4.0 company plant, together with many years of experience in the art of roasting, ensure that we obtain an excellent final product, that is consistent over time. All this, combined with the possibility of access to our support and training services, will allow you to transform the tasting of each espresso, into a moment of unforgettable pleasure.





Il catalogo degli artisti del caffè

Per noi un caffè è più di una bevanda. È una piccola opera d'arte, una fonte di piacere che si può garantire solo con un lavoro di squadra tra noi e i baristi. Per questo non ci limitiamo a selezionare e distribuire le migliori qualità di caffè, ma ti offriamo tutto ciò che serve per creare un espresso a regola d'arte. E rendere il tuo bar la meta riconoscibile da chi ama il caffè.

The catalogue of the coffee artists

For us, a coffee is more than just a drink. It is a small artwork, a source of pleasure, that can only be guaranteed through teamwork between us and the baristas. That's why we don't just select and distribute the best qualities of coffee, but we offer everything you need to create an espresso made to perfection and make your bar the destination for coffee lovers.



I caffè

Un'opera d'arte nasce dall'incontro tra un artista e la sua musa: l'unione che crea qualcosa che prima non c'era. Il caffè per Trismoka è questo. Una fonte d'ispirazione per il barista. Le miscele e la selezione dei monorigine Trismoka sono frutto di una rigorosa selezione delle coltivazioni e dei singoli chicchi e di una lavorazione attenta, che non lascia nulla al caso. Solo così siamo sicuri di fornire ai nostri affezionati baristi i colori, i profumi ed il gusto eccellente con cui creare, da un semplice caffè, una piccola opera arte.

The coffees

An 'artwork' is born from the encounter between an artist and his muse: the union that creates something that wasn't there before. This is the coffee for Trismoka, a source of inspiration for the barista. The blends and the selection of Trismoka single-origin coffee, are the result of a rigorous selection of cultivations, individual beans and careful processing, which leaves nothing to chance. Only in this way we are sure to provide to our dedicated baristas, the colours, scent and excellent taste with which to create, from a simple coffee, a small artwork.





Le miscele 1 kg

Il caffè, secondo Trismoka. Cinquant'anni di ricerca, selezione e amore per il caffè ispirano le nostre miscele, che rappresentano il Manifesto del gusto.

Coffee blends 1kg

Coffee, according to Trismoka. Fifty years of research, selection and love for coffee inspire our blends, which represent the Manifesto of taste.

Preparazione dell'espresso
Preparation of the espresso



23 seconds



91 °



9 bar



15,5 g

BREW RATIO

31 g

100

Gourmet 100

L'unione tra 6 arabica tra le migliori al mondo dà origine ad un espresso dall'aroma intenso, con un corpo vellutato che sprigiona sentori di cacao e cioccolato, lasciando al palato un piacevole e persistente retrogusto agrumato.

100% Arabica. The union of 6 arabicas among the best in the world, gives rise to an espresso with an intense aroma, with a velvety body that releases hints of cocoa and chocolate, leaving the palate a pleasant and persistent citrus aftertaste.

Formato: in grani (1kg)

Size: (1kg) beans

80



Degustazione

80% Arabica. Con precisi sentori di cacao e cereali, poco amaro, leggermente acido e speziato.

80% Arabica. With precise hints of cocoa and cereals, slightly bitter, low acidity and spicy.

70



Brasil

70% Arabica. I sentori di cioccolato al latte lasciano il posto a note di uva passa, fichi secchi e caramello.

70% Arabica. The hints of milk chocolate give way to notes of raisins, dried figs and caramel.

50



Italia

50% Arabica. Corpo strutturato con note di cioccolato, particolarmente adatto dopo i pasti.

50% Arabica. Structured body with chocolate notes, particularly suitable after meals.

30



Crema

30% Arabica. Un caffè cremoso ed intenso con note di cioccolato e un corpo avvolgente e persistente.

30% Arabica. A creamy and intense coffee with chocolate hints and an enveloping, persistent body.



Le miscele 250 gr

Da un attento mix delle più pregiate specie di Arabica e Robusta nascono le miscele Trismoka, in comodi formati da 250g.

Coffee blends 250g

Trismoka blends are the result of a careful mix of the finest Arabica and Robusta varieties. Now available in the 250g bag.

Specie e provenienza
Species and origin



Le migliori Arabica e Robusta
The best Arabica and Robusta species



America Centro-Meridionale, Africa e Asia Centrale
Central-South America, Central Africa and Asia



Gourmet 100

L'unione tra 6 arabica tra le migliori al mondo dà origine ad un espresso dall'aroma intenso, con un corpo vellutato che sprigiona sentori di cacao e cioccolato, lasciando al palato un piacevole e persistente retrogusto agrumato.

100% Arabica. The union of 6 arabicas among the best in the world, gives rise to an espresso with an intense aroma, with a velvety body that releases hints of cocoa and chocolate, leaving the palate a pleasant and persistent citrus aftertaste.

Formato: in grani (250gr)

Size: (250gr) beans



Degustazione

80% Arabica. Con precisi sentori di cacao e cereali, poco amaro, leggermente acido e speziato.

80% Arabica. With precise hints of cocoa and cereals, slightly bitter, low acidity and spicy.



Brasil

70% Arabica. I sentori di cioccolato al latte lasciano il posto a note di uva passa, fichi secchi e caramello.

70% Arabica. The hints of milk chocolate give way to notes of raisins, dried figs and caramel.



Italia

50% Arabica. Corpo strutturato con note di cioccolato, particolarmente adatto dopo i pasti.

50% Arabica. Structured body with chocolate notes, particularly suitable after meals.



Crema

30% Arabica. Un caffè cremoso ed intenso con note di cioccolato e un corpo avvolgente e persistente.

30% Arabica. A creamy and intense coffee with chocolate hints and an enveloping, persistent body.



I monorigine

L'ultima creazione Trismoka. Una collezione di caffè che interpreta, attraverso profumi e sapori, l'unicità della propria terra d'origine.

The single origin

The latest creation of Trismoka. A coffee collection that interprets, through perfumes and flavours, the uniqueness of its land of origin.



Le migliori Arabica del mondo
The best Arabica in the world



Altezza piantagioni: 1050-2000 m
Height of plantations: 1050-2000 m

Formato: in grani (250g - 1kg solo per Panama)

Size: beans (250g - 1kg only for Panama)



Brasile Specialty

Bilanciato e corposo, con una bassa acidità e un ottimo aftertaste di cioccolato fondente.

Balanced and full-bodied, with low acidity and an excellent dark chocolate aftertaste.



Colombia

Corpo importante ed acidità medio alta. Note di confettura di albicocca, cacao fondente e cioccolato.

Important body and medium-high acidity. Notes of apricot jam, dark cocoa and chocolate.



Panama

Buona corposità bilanciata con sensazioni di cacao. Sapore di malto e caramello, con un finale agrumato.

Good body balanced with cocoa sensations. Taste of malt and caramel, with a citrus aftertaste.



Kilimanjaro filtro

Ottima corposità e fine acidità. Retrogusto di frutta matura con sentori di albicocca e susina rossa.

Excellent body and fine acidity. Aftertaste of ripe fruit with hints of apricot and red plum.





Miss Moka

Vi siete mai chiesti cosa c'è dietro una tazzina di caffè?

Una lunga filiera, che parte dalle piantagioni nei Paesi del Sud del mondo, dove la forza lavoro è composta per il 70% da donne. Miss Moka è uno Specialty Coffee straordinario, un prodotto di valore, ma prima di tutto un progetto unico, volto a sostenere la vita il lavoro e l'imprenditoria femminile nelle piantagioni di caffè.

Miss Moka

Have you ever wondered what's behind a cup of coffee?

A long chain, which starts from plantations in the Southern countries of the world, where the workforce is made up of 70% of women.

Miss Moka is an extraordinary Specialty Coffee, a valuable product, but first of all a unique project, aimed at supporting women's work and entrepreneurship in coffee plantations.





La miscela specialty

Miss Moka è una Miscela Specialty, composta da caffè provenienti da Brasile, Guatemala e Colombia. Il caffè brasiliano viene raccolto a 1050 m e lavorato con metodo naturale. Il Guatemala è invece lavorato con il metodo lavato, così come il Colombia, che viene lasciato fermentare per 72 ore. In tazza si presenta con una buona corposità, una bassa e piacevole acidità, seguita da una dolcezza medio alta. All'assaggio si avvertono note di frutta matura in polpa, caramello e cioccolato fondente.

The Specialty Blend

Miss Moka is a Specialty Blend composed of coffee from Brazil, Guatemala and Colombia. Brazilian coffee is harvested at 1050 m and processed with natural method. Guatemala is instead worked with the washed method, as well as Colombia, which is left to ferment for 72 hours. In the cup it has a good body, a low and pleasant acidity, followed by a medium-high sweetness. The taste has notes of ripe fruit in pulp, caramel and dark chocolate.



Merchandising

Merchandising

Macchina espresso

Espresso machine



Macinino

Grinder



Tazze espresso

Espresso cups



Tazza Cappuccino

Cappuccino cup



Grembiule

Apron



Allestimenti

Installations



Crowner da tavolo

Table crowner



Spilla

Pin



Portatovagliolo

Napkin holder





Le capsule compostabili

L'aroma inconfondibile dell'artigianalità Trismoka, compressa nelle nuove miscele in capsula. Buone e rispettose dell'ambiente.

The compostable capsules

The unmistakable aroma of Trismoka craftsmanship, compressed in the new capsule blends. Good and environmentally friendly.

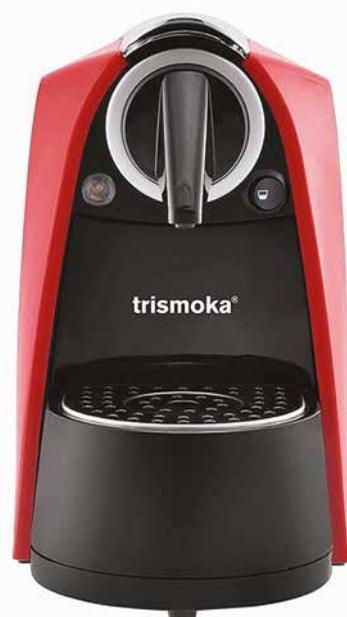
Macchina da caffè per capsule compostabili Nespresso®

Disponibile anche la macchina da caffè in capsule compatibili Nespresso®, nelle colorazioni rosso, nero e bianco.

Coffee machine for Nespresso® compatible capsules

Available even the coffee machine in capsules compatible Nespresso®, in the colors of red, black and white.

Colori
Colors



Sublime

Una miscela corposa con sentori decisi di cioccolato e caramello, nelle nuove capsule 100% compostabili, compatibili Nespresso®.

Formato: 10 pz.

SUBLIME

A full-bodied coffee blend with strong hints of chocolate and caramel, in the new capsules 100% compostable, compatible Nespresso®.

10 pcs.



Cremoso

Un caffè morbido, dal profumo persistente, con note di cioccolato e liquirizia, nelle nuove capsule 100% compostabili, compatibili Nespresso®.

10 pz.

CREMOSO

A smooth coffee, persistent scent, with notes of chocolate and licorice, in the new capsules 100% compostable, compatible Nespresso®.

10 pcs.



Decaffeinato

Caffè in capsule 100% compostabili, compatibili Nespresso®, con sentori di cioccolato.

10 pz.

DECAFFEINATO

Coffee in 100% compostable capsules, compatible Nespresso®, with hints of chocolate.

10 pcs.

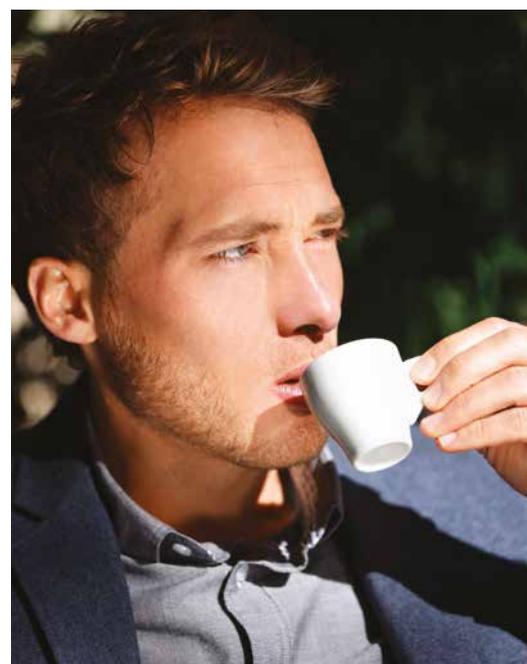


Gli altri caffè

Soluzioni e formati alternativi per chi vuole una pausa senza caffeina o un espresso di alta qualità, anche con bassi consumi.

The other coffees

Alternative solutions and formats for those who want a break without caffeine or a high-quality espresso, even with low consumption.



Decaffeinato

Disponibile in grani o nel pratico confezionamento in bustine e cialde.

Formato: grani (500 g), bustine (120 pz.) e cialde (25 pz.).

DECAFFEINATED

Available in beans or in bags and pods practical packaging. Size: beans (500 g), bags (120 pcs.) and pods (25pcs).



Cialde

Le miscela classica è disponibile in cialde monodose o doppie in atmosfera protettiva.

Formato: scatola da 100 cialde doppia dose e scatola da 200 cialde singola dose.

PODS

The classic blend is available in single or double pods in a protective atmosphere. Size: box with 100 single pods and box with 200 double pods.



Macinato moka

Un'idea per regalare il gusto della miscela classica Trismoka a tutti gli amanti della moka.

Formato: macinato moka (125gr).

GROUND COFFEE MOKA

An idea to give the taste of the classic Trismoka blend to all Moka lovers. Size: ground coffee for Moka (125gr).



La formazione

Da più di quarant'anni, Trismoka si impegna a promuovere la cultura del buon espresso, con l'obiettivo di contribuire alla crescita e allo sviluppo del settore. Lo fa muovendosi principalmente su due fronti: la formazione del barista e l'educazione del consumatore finale. Il primo punto, in particolare, rappresenta per l'azienda una scommessa lanciata ormai 20 anni fa, con la creazione della Trismoka Coffee School, che nel tempo si è attestata come punto di riferimento per la formazione della figura del barista: giovane, appassionato o esperto che sia.

Lezioni con le scuole, più di 80 corsi l'anno rivolti a tutti, percorsi di preparazione per competizioni: nel corso di un ventennio più di 5000 mila studenti e baristi sono passati dalle aule dell'Academy e tra questi non pochi si sono distinti e consacrati anche su palcoscenici di livello nazionale ed internazionale.

Training

For more than forty years, Trismoka has been committed to promoting the culture of good espresso, with the aim of contributing to the growth and development of the sector. It does so mainly on two fronts: the training of the barista and the education of the final consumer. The first point, in particular, represents for the company a bet launched 20 years ago, with the creation of the Trismoka Coffee School, which over time has been established as a reference point for the training of the barista: young, passionate or experienced. Lessons with schools, more than 80 courses per year aimed at all, preparation paths for national competitions: in twenty years more than 5000 thousand students and baristas have passed through the Academy and among them many have distinguished themselves and consecrated themselves on stages of national and international level.





I corsi di alta caffetteria

Nei nostri programmi formativi proponiamo l'ispirazione e la tecnica necessarie per trasformare ogni gesto dietro al bancone nella gesta di un abile artista del caffè. Tutti i corsi, tenuti da trainer autorizzati SCAE Italia e formatori dei migliori baristi d'Italia, abbinano alla teoria l'allenamento e la pratica.

High cafeteria courses

In our training programs we offer the necessary inspiration and technique to transform every gesture behind the counter into the deeds of a skilled coffee artist. All courses, held by SCAE Italia Authorized Trainers and teachers of the best baristas in Italy, combine theory with training and practice.



Scopri le date in calendario su coffeeschool.trismoka.it

Discover the dates on calendar on coffeeschool.trismoka.it



Professione Barista

DESTINATARI:

Neofiti che vogliono diventare baristi professionisti. Professionisti che vogliono avviare un'attività nel settore del food&beverage. Baristi che vogliono migliorare le proprie conoscenze e abilità.

COSA IMPARERAI?

Riconoscere le qualità del caffè attraverso un'analisi visiva, olfattiva e gustativa. Lavorare a regola d'arte la materia prima, nella macinatura, preparazione ed estrazione. Realizzare alla perfezione le seguenti bevande: espresso, cappuccino, latte ed espresso macchiato, marocchino.

DURATA: 24 h

Barista profession

RECIPIENTS:

Newbies who want to become professional baristas. Professionals who want to start a business in the food & beverage sector. Baristas who want to improve their knowledge and skills.

WHAT WILL YOU LEARN?

Recognize the qualities of coffee through visual, olfactory and gustatory analysis. Work properly the raw material in the grinding, preparation and extraction. Making the following beverages to perfection: espresso, cappuccino, latte, macchiato and marocchino,

DURATION: 24 h





Latte Art

DESTINATARI:

Baristi con nozioni base di montatura del latte e preparazione di cappuccini tradizionali.

COSA IMPARERAI?

Montare il latte a regola d'arte, attraverso l'utilizzo corretto delle attrezzature. Realizzare un cappuccino artistico, con le tradizionali figure cuore e foglia.

DURATA: 4 h

Latte art

RECIPIENTS:

Baristas with basic notions of milk steaming and preparation of traditional cappuccinos.

WHAT WILL YOU LEARN?

Create the perfect foam by steaming the milk, through the correct use of the equipment.

Make an artistic cappuccino, with the traditional heart and leaf figures.

DURATION: 4 h



Brewing

DESTINATARI:

Baristi neofiti o professionisti che vogliono aprire le proprie conoscenze al panorama mondiale della caffetteria.

COSA IMPARERAI?

Riconoscere le peculiarità e le tecniche dei diversi metodi di estrazione. Estrarre a regola d'arte il caffè, con metodi alternativi come V60, chemex, syphon, clever e french press.

DURATA: 8 h

Brewing

RECIPIENTS:

New or professional baristas who want to open their knowledge to the coffee world.

WHAT WILL YOU LEARN?

Recognize the peculiarities and techniques of different extraction methods.

Extract coffee in a perfect way by using alternative methods such as V60, Chemex, Syphon, Clever and Frenchpress.

DURATION: 8 h





Sensory

DESTINATARI:

A tutti gli amanti del caffè, baristi e appassionati.

COSA IMPARERAI?

Riconoscere le differenze di qualità e varietà del caffè, attraverso l'assaggio con il metodo alla brasiliana (cupping). Ottenere una calibrazione del palato.

DURATA: 4 h

Sensory

RECIPIENTS:

All coffee lovers, baristas and enthusiasts.

WHAT WILL YOU LEARN?

Recognize the differences of the quality and variety of coffee, through tasting with the Brazilian Method (cupping). Obtain a palate calibration.

DURATION: 4 h



La palestra per baristi

Non solo corsi. Per aiutare i baristi talentuosi a perfezionare la propria tecnica, le postazioni della Trismoka Coffee School, completamente attrezzate, possono essere prenotate anche per alcune ore di allenamento libero. A disposizione dei baristi: 4 diverse tessere prepagate, con crediti scalabili ad ogni occasione di consumo.

The barista gym

Not just courses. To help talented baristas perfect their technique, the fully equipped work stations of the Trismoka Coffee School can also be booked for a few hours of personal training. At baristas disposal: 4 different prepaid cards, with credits that can be scaled up after every use.

- 2h affitto postazione: 15 crediti
- 2h affitto condiviso: 10 crediti
- 1h affitto extra: 5 crediti
- 1h training personale: 20 crediti
- 1kg miscela caffè base: 15 crediti
- 450g caffè monorigine: 15 crediti

- 2h station rent: 15 credits
- 2h shared rent: 10 credits
- 1h extra rent: 5 credits
- 1h personal training: 20 credits
- 1kg coffee blend: 15 credits
- 450g single origin coffee: 15 credits



Bronze card 105 crediti
Silver card 160 crediti
Gold card 220 crediti
Platinum card 340 crediti



Gli eventi

Per realizzare un espresso o un cappuccino eccellente servono passione e tecnica, un bilanciamento perfetto tra emozione e azione, cuore e testa. Attraverso i propri eventi Trismoka porta in scena, su palcoscenici nazionali ed internazionali, questa sfida e la ricerca dell'equilibrio perfetto: un modo per la nostra azienda di raccontare e trasmettere la passione per questo mondo.

The events

To make an excellent espresso or cappuccino you need passion and technique, a perfect balance between emotion and action, heart and head. Through its events Trismoka brings on stage, on national and international stages, this challenge and the search for the perfect balance: a way for our company to tell and transmit the passion for this world.





Trismoka Challenge

Competizione che da anni coinvolge i migliori studenti di alcuni istituti alberghieri e baristi professionisti, facendoli gareggiare sullo stesso palco.

Trismoka Challenge

Competition that for years has involved the best students of some hotellerie schools and professional baristas, making them compete on the same stage.

Milano Latte Art Challenge

un format Trismoka focalizzato sulla disciplina della Latte Art. Tre giorni di gara nella cornice di HOST Milano.

Milano Latte Art Challenge

A Trismoka format focused on the discipline of Latte Art. Three days of competition in the framework of HOST Milano.

Strabar

Un programma televisivo che vede sfidarsi numerosi baristi in prove dedicate al caffè.

Strabar

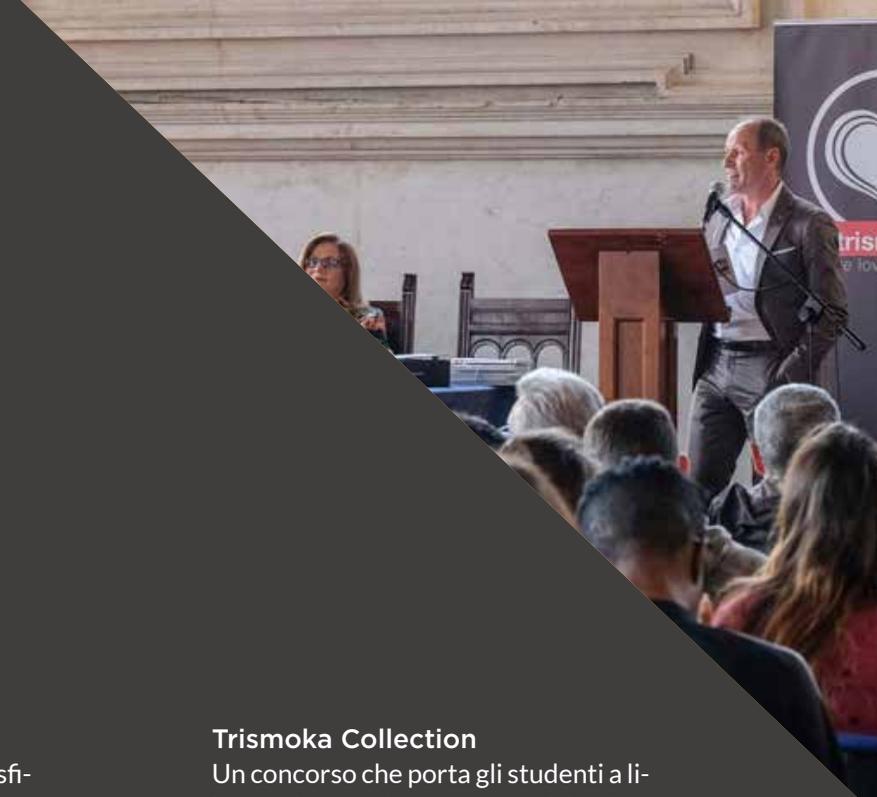
A television program that sees numerous baristas compete in tests dedicated to coffee.

Trismoka Collection

Un concorso che porta gli studenti a liberare la propria creatività, sfidandosi nella realizzazione di un nuovo set di tazzine in edizione limitata.

Trismoka Collection

A competition that leads students to unleash their creativity, challenging themselves in the creation of a new set of limited edition cups.





Gli altri prodotti e servizi

In Trismoka ci dedichiamo con passione al mondo del bar: un luogo che ognuno di noi ha impresso nella mente, in un'immagine fatta di tanti, piccoli dettagli. Il barista in divisa. Il pressino per il caffè. Il tovagliolino su cui appoggia il croissant. Elementi importanti a cui dedichiamo la giusta attenzione, per offrire ai nostri clienti un servizio completo. E la possibilità di pensare solo alla loro arte.

Other products and services

At Trismoka we passionately dedicate ourselves to the world of bars: the privileged place to transform a simple coffee break into a unique and complete tasting experience. This is why we don't just create the best blends and form the baristas, but we also offer them everything needed to meet and exceed the expectations of their customers. Even the highest expectations.





Selections

Per noi di Trismoka il gusto è una cosa seria. E ne selezioniamo tutte le varietà, con la stessa cura che dedichiamo ai migliori caffè.

Selections

For us at Trismoka, taste is a serious matter. We select all the varieties, with the same care that we devote to the best coffees.

Cioccolate calde

15 buste monodose da 30g ciascuna.

- Classica
- Bianca
- Fondente

HOT CHOCOLATES
15 bags of 30g each.

- Classic
- White
- Bitter



Tè, tisane e infusi

Formato: 15 filtri piramidali confezionati singolarmente.

- Earl Grey
- English Breakfast
- Gunpowder
- Rooibos
- Fiori del Relax
- Digestive
- Camomilla
- Profumi d'Oriente
- Sottobosco



TEAS, INFUSIONS AND HERBAL TEAS
Size: 15 individually packed pyramidal filters.

- Earl Grey
- English Breakfast
- Gunpowder
- Rooibos
- Relaxing Herbal Tea
- Digestive Herbal Tea
- Chamomile
- Oriental Scent Infusion
- Wild berries Infusion





Orzo, ginseng e non solo

Le altre forme del caffè, per un piacere che non vuole rinunce.

Barley, ginseng and more

The other kinds of coffee drinks, for a compelling.

Liofilizzato

Una macchina professionale per erogare in tazza caffè orzo e ginseng perfettamente bilanciati, grazie al predosaggio della polvere liofilizzata.

LYOPHILISED

A professional machine for dispensing perfectly balanced barley and ginseng coffees in the cup, thanks to the correct dose of the lyophilized powder.



Capsule

CAPSULES



Ginseng

Per chi cerca dolcezza ed energia

Ginseng - For those looking for sweetness and energy



Orzo

La bevanda ideale per tutti

Barley - The ideal drink for everyone



Caffè alla nocciola

Un aroma delizioso e avvolgente

Hazelnut coffee - A delicious and enveloping aroma



Materiali di servizio

Per rendere ogni pausa nelle caffetterie Trismoka un'esperienza avvolgente, affianchiamo i nostri baristi nella cura di ogni grande, piccolo dettaglio.

Service materials

To make every break in the Trismoka cafeterias an enveloping experience, we support our baristas to take care in each detail.

Tazze caffè e cappuccio in carta monouso

Disposable paper cups



Palettine in legno

Wood coffee stirrers



Tovaglioli

Paper napkins



T-shirt

T-shirt



Grembiule

Apron



Lattiera

Milk jug



Tappetino e livellatore

Mat and coffee leveler



Pressino

Tamper





Zuccheri e dolcificanti

Anche per noi, che amiamo il gusto puro del caffè, un cucchiaino di zucchero può addolcire la giornata. Per questo nel nostro catalogo non mancano tutte le sfumature dello zucchero. Raffinato, di canna o dolcificante. Per una dolcezza light.

Sugars and sweeteners

Even for us, who love the pure taste of coffee, a teaspoon of sugar can sweeten the day. This is why our catalogue does not lack all the nuances of sugar. White, brown or sweetener. For a light sweetness.

Zucchero raffinato

White sugar



Zucchero di canna

Brown sugar



Dolcificante

Sweetener



Prodotti per la pulizia

Cleaning products

Detergente per residui oleosi

Detergent for oily residues



Sistema di pulizia ad immersione

Immersion cleaning system



Pulitore macinacaffè

Coffee grinder cleaner



Detergente macchine espresso

Espresso machine detergent



Detergente per cappuccinatori

Milk steamer detergent



Evento Trismoka Coffee Day

Un evento unico all'interno del tuo bar. Dietro il bancone, il nostro Master Barista e responsabile della Trismoka Coffee School guiderà ogni cliente in una speciale degustazione dell'espresso. Raccontando i territori di ciascun caffè, i segreti della tostatura, i colori ed i profumi riconoscibili in ogni tazzina. Uno show che intratterrà tutto il pubblico.

Trismoka Coffee Day Event

A unique event inside your bar. Behind the counter, our Barista Master and manager of the Trismoka Coffee School, will guide each customer through a special espresso tasting. Explaining the territories of each coffee, the secrets of roasting, the colours and scents recognizable in each cup. A show that will entertain the entire public.



Merchandising

Tazzina espresso

Espresso cups



Tazza cappuccino

Cappuccino cup



Grande tazza cappuccino

Big cappuccino cup



Mug in vetro

Glass mug



Orologio

Wall clock



Insegna

Signboard



Portatovagliolo

Napkin holder



Portazucchero

Table sugar packet holder





Scegli Trismoka

Ai nostri baristi chiediamo una sola cosa. Che siano innamorati, del caffè. Un amore che ricambiamo con ciò che meglio sappiamo fare. Portare, ad ogni tavolo, una tazzina che racchiuda un espresso realizzato a regola d'arte. E rendere ogni bar una meta riconoscibile da tutti coloro che amano il caffè.

Diventa un artista. Insieme a noi.

Choose Trismoka

We ask only one thing to our baristas. To be in love with coffee. A love that we give back with what we do the best. Bring, to each table, a cup that encloses an espresso made to perfection.

And make each bar a destination recognizable by all those who love coffee.

Become an artist. Together with us.



TRIS MOKA S.R.L.

Via Garibaldi 29, Paratico (Brescia)

035.913636 - P.iva 01652810175

www.trismoka.it - info@trismoka.it

