



## Private Label Program





## Private Label Program

Con le sue pregiate miscele, Miscela d'Oro fornisce al "private label" un innegabile vantaggio per fidelizzare la clientela ed incrementare i margini.

L'impegno per l'eccellenza di Miscela d'Oro e un alto livello di servizi verso i clienti rappresentano la base ideale per una proficua e gratificante partnership.





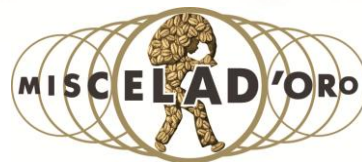
## Private Label Program

Il fondatore dell'attività, Umberto Urbano con la moglie Emanuela, iniziò l'attività nel 1946 scegliendo con grande cura il caffè verde e tostando piccoli quantitativi per il mercato locale.



Il figlio di Umberto ed Emanuela, Francesco, diede un'importante svolta all'azienda, ampliando il mercato, espandendo e modernizzando le tecnologie impiegate. Furono cambiati i sistemi di torrefazione, vennero acquistati sistemi di stoccaggio e confezionamento più automatizzati, conservando tuttavia le caratteristiche di azienda familiare e artigianale.



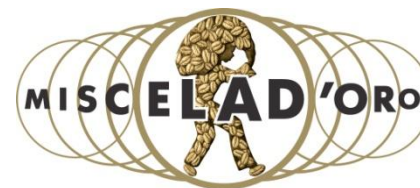


## Private Label Program

Alla fine del millennio, con l'inserimento in azienda della terza generazione, viene rivoluzionata la strategia commerciale indirizzandola ai mercati esteri; l'apertura di un nuovo stabilimento tecnologicamente avanzato consente di fondere esperienza e innovazione.



L'azienda si è evoluta da piccola realtà locale a torrefattore globale, ma i valori di una struttura familiare, l'orientamento ad un approccio artigianale sono tuttora alla base del suo successo e della sua filosofia.



**TORREFATTORI DAL 1946**



## Private Label Program

### CAPACITÀ PRODUTTIVA

Situato nella zona industriale della città, l'impianto è stato concepito per consentire ampi margini di crescita. Utilizza le attrezzature tecnologicamente più avanzate e sofisticate disponibili oggi sul mercato.

Lo stabilimento sorge su un'area di 8.000 mq e ha le seguenti capacità:

	Kg
Stoccaggio caffè verde	300,000
Capacità oraria di tostatura	2,000
Capacità oraria di macinatura	3,000

Attrezzature e Tecnologia	
Stoccaggio caffè verde e di caffè tostato	Scolari Engineering
Impianto di torrefazione	Scolari Engineering
Impianto di macinazione	Scolari Engineering
Confezionatrici (Caffè in grani)	ICA - Packing Machines
Confezionatrici (Cialde)	IMA Industries



## Private Label Program

### PERCHÈ SCEGLIERE MISCELA D'ORO COME PARTNER PER IL PRIVATE LABEL

La passione di Miscela d'Oro per il caffè è chiaramente rappresentata dall'uso di elevati livelli tecnologici nella tostatura e nel confezionamento.

Con una cultura chiaramente orientata alla soddisfazione del cliente, garantita dalla certificazione di qualità ISO 9001:2008, e con la sua forte presenza in oltre 45 paesi del mondo, Miscela d'Oro garantisce una produzione altamente affidabile e costante nel tempo. |

I partners "private label" considerano la flessibilità un requisito fondamentale e Miscela d'Oro offre ai suoi clienti una vasta scelta di miscele pregiate, tra cui il caffè biologico ed equo solidale.

Miscela d'Oro richiede un quantitativo minimo d'ordine estremamente accessibile e nessun investimento di impianto (cilindri di stampa, imballo, ecc.).

I partners "private label" possono altresì usufruire della nostra soluzione chiavi in mano: speciali miscele già pronte, contatti con i principali fornitori di attrezzature, la formazione per i collaboratori con istruttori certificati SCAE.



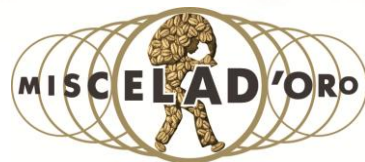


## Private Label Program

### PROGRAMMA

### ARTICOLI

	Tipo di Imballo	Peso	Unità di vendita	Composizione pallet
Grani	Buste	1 kg	6 buste per collo (termoretraibile)	84 colli per euro-pallet
Cialde(E.S.E.)	Bustine	7 g	150 cialde per cartone	108 cartoni per euro-pallet
Capsule	Bustine	7 g	100 capsule per cartone	168 cartoni per euro-pallet



## Private Label Program

### PROGRAMMA

### OPZIONI

	MISCELE	GRANI	CIALDE CAPSULE	IMBALLO	COLORI
Option 1	Miscela d'Oro	9 miscele	4 miscele	Standard	1
Option 2	Miscela d'Oro	9 miscele	4 miscele	Personalizzato	Fino a 6 colori





## Private Label Program

### INFORMAZIONI DI SPEDIZIONE

Quantità minima per ottimizzare la spedizione	Composizione
Full Truck	17 pallets
Groupage	2 pallets



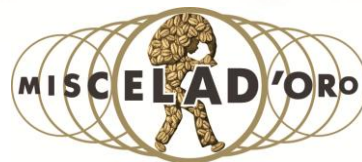
## Private Label Program

### MISCELE DI CAFFÈ

Miscele pregiate create dai Maestri Torrefattori.

Novembre diverse miscele adatte a diverse estrazioni, conosciute ed apprezzate dai consumatori in oltre 40 paesi.

	Convenzionale	Decaffeinato	Biologico & Equo Solidale	Ordine minimo
Grani	6 miscele	2 miscele	1 miscela	1000 Kg = 2 pallets
Cialde	2 miscele	1 miscela	1 miscela	200 Kg = 2 pallets
Capsule	2 miscele	1 miscela	1 miscela	200 Kg = 2 pallets



## Private Label Program

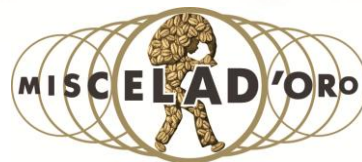
### IMBALLO STANDARD

Bobina bianca lucida, descrizioni obbligatorie prestampate in diverse lingue.

Il logo del cliente ed il nome dell'articolo vengono stampati sul lato frontale della busta.

Le informazioni relative al cliente (Nome - Indirizzo - Telefono - Email - ecc.) vengono stampati sul lato sinistro della busta (per il caffè in grani) o sul lato del cartone (per le cialde e le capsule).

	N° di Colori	Are frontale di stampa	Costo	Quantità minima	Durata dell'imballo	Composizione Imballo
Grani	1 scelto tra: blu, rosso, verde, nero, argento	mm 120 x 150)	Nessun costo di impianto	Nessuna quantità minima	Non applicabile	3 strati (PET ALU LDPE)
Cialde		Mm 55 x 45				
Capsule						



## Private Label Program

### IMBALLO PERSONALIZZATO

È un imballo totalmente personalizzato; la stampa prevede un massimo di 6 colori.

	N° di Colori	Costo	Quantità minima	Durata dell'imballo	Composizione Imballo
Grani	Fino a 6 colori	<ul style="list-style-type: none"><li>•Ogni colore = 1 cilindro.</li><li>•Costo di impianto per cilindro: € 200.</li><li>•Costo dell'imballo: dipende dal numero dei colori e dalla quantità di imballo ordinata.</li><li>•Il cliente è responsabile della correttezza dell'imballo</li></ul>	1,000 kg	L'imballo deve essere utilizzato entro 2 anni. I cilindri dovranno essere rinnovati periodicamente (mediamente ogni 2/3 anni))	3 strati (PET ALU LDPE)
Cialde			1,000 kg		
Capsule			1,000 kg		



## Private Label Program





Private Label Program

## Miscela d'Oro S.p.A.

Via Enrico Fermi Z.I.R.  
98124 Messina – Italy



+39 090 696602



+39 090 2937044



[www.misceladoro.com](http://www.misceladoro.com)



[info@misceladoro.com](mailto:info@misceladoro.com)