



GIUGNO • JUNE 2022

CoffeeBreak

LA SAN MARCO WORLD NEWS



World of Coffee edition

**SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION:
LA NOSTRA ADESIONE**

SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION: OUR MEMBERSHIP

**PER LA PRIMA VOLTA A MILANO LA
MANIFESTAZIONE WORLD OF COFFEE**

WORLD OF COFFEE EVENT: FOR THE FIRST TIME IN MILAN

**LE PROTAGONISTE IN FIERA: D.MBV,
LEVA LUXURY MULTIBOILER E V6**

D.MBV, LEVA LUXURY MULTIBOILER AND V6:
THE EXHIBITION DIVAS

TECNOLOGIE AL SERVIZIO DEL BARISTA

TECHNOLOGIES AT THE SERVICE OF THE BARISTA

LaSanMarco.com

23.06.22

Editoriale di Roberto Nocera. Roberto Nocera's Editorial.

Cari Partner, cari lettori,
un caloroso saluto da parte mia e dall'intero team La San Marco. Abbiamo colto l'importante occasione della nostra prima partecipazione al World of Coffee edizione 2022, che si terrà a Milano, per presentarvi il nuovo format del nostro Coffee Break, il giornale ideato nel 2019 per dare sempre più vigore alla community di appassionati del brand La San Marco. World of Coffee è la più grande fiera europea del caffè organizzata da SCA, si tiene ogni anno in una diversa città, usualmente nel mese di giugno. Quest'anno sarà ospitata da Milano, città italiana dove è molto attiva la community Specialty. Ci presentiamo all'appuntamento milanese di WoC certi di poter mettere tecnologie utili e innovative a disposizione dei professionisti del caffè di qualità. Profilatura della pressione e della temperatura, controllo del tempo di attraversamento del panetto di caffè, regolazione a camme della portata di vapore per una perfetta schiumatura del latte e razionale utilizzo delle fonti energetiche, sono solo alcune delle attrazioni che presenteremo in fiera. Tali ritrovati permetteranno ai professionisti del caffè di selezionare la ricetta ideale per ogni tipo di miscela o monorigine, al variare anche del grado di tostatura, riservando sensazioni indimenticabili a coloro che assaggeranno il caffè erogato dalle macchine presenti nel nostro stand.

Dear Partners, dear Readers,
a warm greeting from myself and the entire La San Marco team. We took the important opportunity of our first participation in the World of Coffee 2022 edition, which will be held in Milan, to present the new format of our Coffee Break, the magazine created in 2019 to give more and more strength to the community of fans of the La San Marco brand. World of Coffee is the largest European coffee fair organized by SCA, held every year in a different place, usually in June. This year it will be hosted in Milan, an Italian town where the Specialty community is particularly active. We come to WoC in Milan, certain that we can make useful and innovative technologies available to professionals of quality coffee. Pressure and temperature profiling, control of the infusion time of the coffee cake, cam regulation of the steam flow for perfect milk frothing and rational use of energy sources, are just some of the attractions that we will present at the fair. These developments will allow coffee professionals to select the ideal recipe for each type of blend or single origin, customized even according to the variations of the roasting grade, reserving unforgettable sensations for those who will taste the coffee brewed by the machines in our booth.



| | |
|---|-----------|
| EDITORIALE • EDITORIAL | 03 |
| ORGANIZZAZIONI • ORGANIZATIONS | 06 |
| FIERE • EXHIBITIONS | 08 |
| PRODOTTO • PRODUCT: D. COLLECTION | 12 |
| PRODOTTO • PRODUCT: LEVA LUXURY MULTIBOILER | 16 |
| PRODOTTO • PRODUCT: V6 | 17 |
| TECNOLOGIE E DETTAGLI • TECHNOLOGIES AND DETAILS | 20 |
| INTERVISTA • INTERVIEW | 26 |
| PILLOLE DI STORIA • HISTORY FACTS | 28 |
| ACCESSORI • TOOLS | 30 |

Coffee Break è l'ambiente in cui trovano spazio sia la condivisione delle innovazioni di casa La San Marco sia i contributi dei nostri clienti ed estimatori. Contributi di grande valore e che sono determinanti per la crescita reputazionale del nostro marchio, in ogni angolo del mondo.

Coffee Break is the environment in which both the sharing of La San Marco's innovations and the contributions of our customers and admirers find space. Contributions of great value and which are decisive for the reputational growth of our brand, in every corner of the world.

A rendere ancora più esclusiva la partecipazione di La San Marco al WoC 2022 sarà la presenza di due straordinari caffesperti,

Andrej Godina e Mauro Illiano, che terranno, nei giorni 23 e 24 giugno, direttamente nel nostro stand, delle interessanti Sensory Masterclass. Non mi resta che salutarvi e darvi appuntamento allo stand La San Marco; saremo lietissimi di accogliervi per intraprendere assieme il meraviglioso viaggio nel mondo del caffè di qualità e socialmente equo, rispettoso di tutti gli operatori della filiera, a partire dai coltivatori in piantagione per arrivare al cliente finale che nel bar gusta il suo espresso, ignaro del lunghissimo viaggio percorso da quei 50 chicchi necessari per prepararlo.

The presence of two extraordinary coffee experts, Andrej Godina and Mauro Illiano, will make La San Marco's participation in the WoC 2022 even more exclusive.

They will hold interesting Sensory Masterclasses directly at our booth, on June 23rd and 24th. I wish now to greet you all, looking forward to meet everybody at the La San Marco booth; we will be delighted to welcome you and undertake together the wonderful journey into the world of quality and socially fair coffee, respectful of all the operators in the supply chain, starting from the growers in the plantations to the end customers who taste their espressos in the bar, unaware of the very long journey traveled from those 50 beans needed to prepare it.



*"Lavorare in armonia
e all'insegna dello
spirito di collaborazione".*

Roberto Nocera
CEO La San Marco

Working in harmony and in a spirit of cooperation.



La SCA, Specialty Coffee Association, è l'organizzazione che fissa gli standard professionali riconosciuti per chi vuole intraprendere un percorso nel mondo del caffè, dalla piantagione alla tazzina.



The SCA, Specialty Coffee Association, is an organisation that sets the recognized professional standards for those who wish to undertake a journey in the world of coffee, from plantation to cup.

La San Marco fa il suo ingresso in SCA Italy.

Da quest'anno La San Marco entra a far parte del chapter italiano di SCA, Specialty Coffee Association, l'autorità internazionale per gli addetti al settore nel tema dei caffè di eccellenza. Con l'associazione l'azienda condivide una missione comune, quella di ispirare la comunità dei caffè Specialty attraverso ricerca, comunicazione e formazione. Siamo orgogliosi di essere entrati a far parte dell'organizzazione SCA, convinti che in questo modo sarà più agevole per La San Marco veicolare i principi del caffè di qualità, equo e solidale, senza marginalizzazione né sfruttamento, dove gli uomini e la terra sono rispettati e protetti. La San Marco ha celebrato nel 2020 i suoi primi cento anni dalla fondazione ed è una realtà in continua evoluzione, allineata ai più moderni ritrovati della tecnologia grazie ai continui e importanti investimenti in ricerca e sviluppo.

La San Marco makes its entry into SCA Italy.

Starting this year La San Marco is a member of the Italian chapter of SCA, the international authority for professionals involved in the field of coffee of excellence. It shares a common mission with the Association to inspire the Specialty coffee community through research, communication and training. "We are proud of this membership, convinced that through this it will be easier to convey the principles of quality, fair trade coffee, avoiding marginalization and mistreatment, where humans and land are respected and protected" says Roberto Noccera, CEO of the Company. "La San Marco celebrated its 100th foundation anniversary in 2020, nevertheless it is a reality in constant evolution and always up-to-date thanks to large investments in research and development".



In continua evoluzione. forti e fieri del nostro passato e insieme proiettati al futuro.

In constant evolution, strong and proud of our past, and at the same time heading to the future.



World of Coffee

Milano / Milan



La San Marco porta a Milano World of Coffee le novità del momento.

Torna l'appuntamento internazionale di World of Coffee dal 23 al 25 giugno, per la prima volta a Milano. Un palcoscenico del tutto inedito che vedrà svolgersi i cinque campionati mondiali di Latte Art, Coffee in Good Spirits, Cup Tasters, Cezve/Ibrik e Roasting. Per La San Marco è una nuova occasione di presentare il top di gamma delle proprie collezioni di macchine a leva e automatiche, dalla D.MBV che integra tutte le tecnologie sviluppate dall'azienda, alla scenografica V6, macchina a leva con ben sei gruppi erogatori, fino alla nuovissima Leva Luxury Multiboiler, che unisce l'eccellenza della tecnologia con il più ricercato design. In concomitanza con l'ingresso dell'azienda in SCA (Specialty Coffee Association), ente organizzatore della manifestazione, La San Marco proporrà all'interno del proprio spazio una speciale masterclass nei giorni 23 e 24 giugno. Tenuta da due tra i maggiori caffesperti italiani, Andrej Godina e Mauro Illiano, autori del libro "Espresso: istruzioni per l'uso", la masterclass sarà incentrata sugli aspetti sensoriali dell'espresso e sulle opportunità di personalizzazione dei parametri di estrazione rese possibili dalle macchine La San Marco, con particolare attenzione alla calibratura degli stessi in base ai diversi gradi di tostatura dei caffè utilizzati.

La San Marco brings the latest innovations to World of Coffee, Milan.

The international World of Coffee event is back from June 23rd to 25th, held in Milan for the first time. A completely new stage for the five world championships of Latte Art, Coffee in Good Spirits, Cup Tasters, Cezve/Ibrik and Roasting. For La San Marco it is a new occasion to introduce the top of the range of its collections of lever and automatic machines, from the D.MBV which embodies all the latest technologies developed, to the scenographic V6 (lever machine with 6 dispensing groups) and the brand new Leva Luxury Multiboiler which combines the higher technology to the most refined design. To celebrate its SCA membership, La San Marco will hold a special masterclass at their booth on June 23rd and 24th. Two of the most important Italian coffee experts, Mr Andrej Godina and Mr Mauro Illiano — who wrote the book "Espresso: Instructions for use" — will speak about the sensory aspects of the espresso and the opportunities for customizing the extraction parameters made possible by La San Marco machines, with particular attention to their calibration according to the different roasting levels of the coffees used.



*Quando bellezza
e tecnologia
si uniscono per
esprimersi al meglio.*

When beauty and technology merge together at their best.

D. Collection

L'oggetto del desiderio. The object of desire.

Leva Luxury MB

Il piacere dell'unicità. The pleasure of uniqueness.

V6

La rivoluzione a 360°. Revolution all-around.

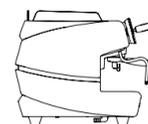




**Collezione D.,
l'oggetto del desiderio.
D. Collection
the object of desire.**

L'oggetto del desiderio per chi ama l'arte del caffè e si lascia conquistare dalla tecnologia all'avanguardia. Profili di pressione e temperatura personalizzabili per calibrare un'estrazione ideale, come quella delle macchine a leva. Forma e funzione, bellezza e performance, insieme in una macchina innovativa.

The object of desire for those who love the art of coffee and let themselves be enchanted by cutting-edge technology. Customisable pressure and temperature profiles to fine-tune ideal extraction, as in lever coffee machines. Form and function, beauty and performance, combined in an innovative machine.

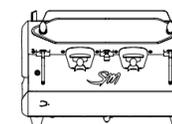


Personalizzazione dei profili

Il modello di punta MBV integra la tecnologia "pressure profiling", che permette una regolazione precisa del profilo di pressione, impostabile per ogni dose di ogni gruppo di erogazione caffè, oltre a quella "temperature profiling". Entrambe sono facilmente programmabili grazie a un quadro comandi touch screen 5" per ogni gruppo.

Profile customization

The flagship MBV model integrates the "pressure profiling" technology, allowing a precise adjustment of the pressure profile, which can be set for each dose of every dispensing group, in addition to the "temperature profiling" feature. Both can be easily programmed thanks to individual 5" touch-screen control panel for the groups.



Tecnologia touch-screen

La gestione dei comandi è a sfioramento, grazie ad una tecnologia touch-screen capacitiva che agisce sullo schermo in modo analogo al funzionamento degli smartphone e tablet di ultima generazione e consente di eliminare gli attuatori meccanici delle tastiere tradizionali, assicurando maggiore affidabilità e durata.

Touch-screen technology

Commands are activated by a touch sensitive panel, thanks to a capacitive touch-screen technology, that works just like the most recent smartphones or tablets, getting rid of the mechanical actuators of traditional keyboards, ensuring thereby greater reliability and durability.



**FORMA E FUNZIONE
IN PERFETTA ARMONIA**

Intuitiva e semplice, personalizzabile e programmabile, alla sua praticità, la Collezione D. unisce il fascino e la versatilità di comunicazione dei dispositivi mobili di ultima generazione.

**FORM AND FUNCTION
IN PERFECT HARMONY**

Intuitive and simple, customisable and programmable, D. Collection combines its practicality with the charm and versatility of communication of the latest mobile devices.



**Leva Luxury Multiboiler,
il piacere dell'unicità.**
Leva Luxury Multiboiler,
the pleasure of uniqueness.

La tecnologia multiboiler, applicata per la prima volta su una macchina a leva, permette di regolare la temperatura per ogni singolo gruppo erogatore in modo estremamente preciso grazie al sistema PID. Caratterizzata da un'inconfondibile carrozzeria trasparente, la Leva Luxury MB sfoggia una scocca in vetro temperato con integrato sistema d'illuminazione a LED multicolore che lascia trapelare il cuore tecnologico della macchina e la raffinatezza della componentistica.

The multiboiler technology, applied for the first time on a lever machine, allows temperature setting for each individual dispensing unit in an extremely precise way, thanks to the PID system. Featuring a peculiar transparent body, the Leva Luxury MB flaunts a tempered glass shell with integrated multicolor LED lighting system that shows the technological heart of the machine and the sophistication of the components.



**V6, la rivoluzione
a 360°.**
V6, revolution
all-around.

Un modello con tecnologia di ultima generazione Leva CLASS® capace di conquistare al primo sguardo. Scocca in acciaio idroformato e vetro temperato per evidenziare le tecnologie esclusive, la ricchezza della componentistica, la meticolosa precisione delle lavorazioni interne. V6 è il modello, unico nel suo genere, che non finirà mai di sorprendere, disponibile unicamente nella versione da 6 gruppi.

A model with brand new Leva CLASS® technology, capable of winning you over at first glance. A hydro-formed steel and tempered glass shell highlight the exclusive technologies, the refined components and the meticulous precision of its inner machining. V6 is the one of a kind that will keep on surprising you, available only in the 6-group version.

V6. Unica nel suo genere.

Aggiunge alle funzionalità e caratteristiche di una macchina a leva tradizionale un design sorprendente.

V6. Unique in its genre.

Adds a surprising design to the functionality and characteristics of a traditional lever-operated machine.

Focus on:

D. Collection

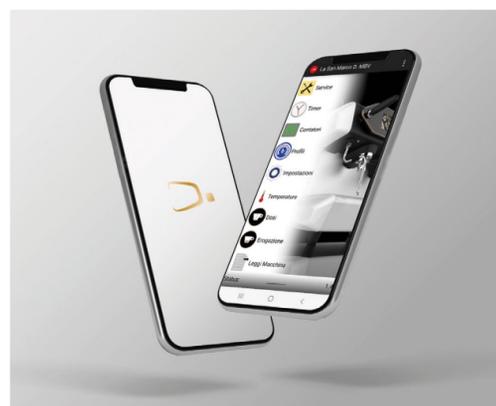


Pressure profiling (mod. D.MBV)

La versione top di gamma D.MBV propone la configurazione multiboiler con variazione continua della pressione e della temperatura. Controllare la pressione dell'acqua consente di riprodurre in ambiente elettronico il tradizionale processo di erogazione a leva, in cui l'andamento varia attraverso fasi di crescita e di diminuzione nel tempo di erogazione.

Pressure profiling (mod. D.MBV)

The top-of-the-range version D.MBV offers the multi-boiler configuration with continuous pressure and temperature variation. Controlling the water pressure allows to reproduce the traditional lever dispensing process in an electronic environment where the trend varies through phases of growth and decrease over the delivery time.



Gestione da remoto tramite APP

La Collezione D. dispone in opzione di una App dedicata (scaricabile dal sito lasanmarco.com) per gestire la macchina da remoto in maniera immediata, semplice ed intuitiva. Attraverso l'App l'utente può far monitorare e ottimizzare il funzionamento e l'efficienza della macchina attraverso l'analisi dei dati operativi e statistici, resi accessibili anche a grandi distanze.

Remote control through an APP

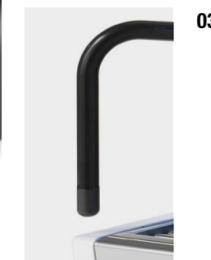
D. Collection has an optional dedicated App (downloadable from lasanmarco.com) to remotely control the machine in an immediate, simple, and intuitive way. Through this App the user can monitor and optimise its performance and efficiency through analysis of its operational and statistical data, made available even at great distances.



01



02



03

01

Linee scolpite d'ispirazione automotive, finiture verniciate nei laterali e con effetto gomma soft touch nella cornice superiore, nella base inferiore e nella pannellatura posteriore.

Sculpted, automotive-inspired lines, lacquered side-finishings, and a soft-touch rubber effect on the upper frame, in the lower base, and in the rear panelling.

02

L'acciaio lucido antifinger contraddistingue le parti funzionali, e particolari in tonalità rame (o viola nella colorazione British Green) incorniciano pannello tastiera e carrozzeria.

The functional parts feature anti-fingerprint polished steel, and copper-hued detailing (or purple, in the British Green model) frames the keypad panel and chassis.

03

Disponibile come accessorio, la nuova lancia vapore "fredda" con rivestimento in PEEK rappresenta uno dei componenti più apprezzati dagli operatori.

Available as an accessory, the new, with PEEK coating "cold" steam nozzle is one of the components most appreciated by operators.

Focus on:

Leva Luxury Multiboiler



Multiboiler

Per la prima volta una macchina a leva è multiboiler. Ciò consente al barista una perfetta e personalizzabile regolazione della temperatura per ogni gruppo erogatore.

Multiboiler

For the first time a lever machine in the multi-boiler execution. This allows the barista a perfect and customisable temperature adjustment for each brewing unit.

Leva CLASS®

Anche la nuova Leva Luxury MB si avvale del brevetto esclusivo La San Marco, in cui un dispositivo frenante interviene durante la corsa di ritorno della leva e rende il lavoro del barista facile e sicuro.

Leva CLASS®

Also the new Leva Luxury MB benefits from the exclusive La San Marco patent, in which a braking device slows down the return stroke of the lever and makes the barista's work easy and safe.

Tecnologia LED

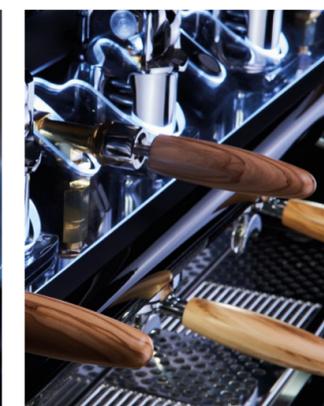
Tratto distintivo di questo modello è la varietà degli effetti cromatici resi possibili dall'illuminazione a LED del piano di lavoro e delle parti funzionali, che regala un look inconfondibile a tutto l'ambiente.

LED Technology

The distinctive feature of this model, that gives a peculiar look to the whole working space, is the variety of the chromatic effects made possible by the LED lighting of the work zone and of the functional parts.

Focus on:

V6



Sistema PID

Agisce modulando elettronicamente la potenza riscaldante, in modo molto più regolare rispetto alla tradizionale soluzione a pressostato, garantendo inoltre un notevole risparmio energetico.

PID system

It works by electronically modulating the heating power, in a much more regular way than the traditional pressure switch solution, moreover guaranteeing substantial energy savings.

Maniglie in legno

Maniglie in legno d'ulivo massello per impreziosire e personalizzare la propria macchina con un tocco elegante e distintivo.

Wooden handles

Solid olive wood handles to embellish and enrich your machine with an elegant and distinctive touch.

FTL

Fine Tuning Lever (FTL) è l'innovazione brevettata per il controllo misto dell'erogazione del vapore. Costituito da una leva di controllo dal design rivisitato che offre notevoli possibilità di regolazione del flusso di vapore. Applicabile come optional su tutte le macchine.

FTL

Fine Tuning Lever (FTL) is the patented innovation for the unified control of the steam delivery system. FTL presents as a lever with a revamped design, and offers remarkable possibilities for steam flow regulation. Applicable as an option on all machines.

Lasciati conquistare dalla tecnologia all'avanguardia.

MBV è il modello di punta della Collezione D. ed integra la tecnologia "pressure profiling", che permette al barista una regolazione precisa del profilo di pressione.

Be enchanted
by cutting-edge
technology.

MBV is the flagship model of the D. Collection and it incorporates pressure profiling technology, which allows the barista to precisely regulate the pressure profile.



Adriatic Catering Equipment

**Tecnologia e affidabilità,
caratteristiche imprescindibili.**
Technology and reliability,
indispensable drivers.

Una lunga partnership unisce la storia della Adriatic Catering Equipment, guidata da Roberto Reffo, a quella di La San Marco. Operante nel mercato del Sud Africa come distributore di caffè italiano, a metà degli anni Ottanta il management della Adriatic comprende che per crescere deve fornire accanto al caffè anche una linea di macchine da espresso e il know-how necessario al loro corretto utilizzo. “L’85.12.2 è il primo modello che abbiamo importato” racconta Reffo. “Si trattava di una macchina robusta e affidabile ed era ideale per il nostro mercato. Abbiamo avuto molto successo nel proporla insieme a un percorso di formazione che permetteva ai nostri clienti di servire un buon caffè nel loro bar o ristorante. Successivamente abbiamo sviluppato un accordo di franchising che ci ha permesso di accrescere la nostra expertise e di offrire un servizio di assistenza ai nostri clienti”.

Adriatic Catering Equipment, led by Roberto Reffo, and La San Marco have had a long partnership. While operating as a distributor of Italian coffee in the South African market, in the mid-1980s, the management of Adriatic realised that in addition to offering good coffee it was reasonable to supply a line of espresso machines with related know-how for proper use. “The 85.12.2 is the first model we imported,” says Reffo. “It was a sturdy and reliable machine, ideal for our market. We reached a great success in offering it together with a training path which led our customers to serve a good coffee in their shops or restaurants. We therefore developed a franchise agreement which allowed us to increase our expertise and offer a prompt and reliable service to our customers”.



Maurizio Reffo, Roberto Reffo e collaboratori. / Maurizio Reffo, Roberto Reffo and collaborators.

“Oggi il settore del caffè in Sud Africa è in continuo sviluppo grazie alle esigenze sempre più evolute dei nostri clienti, sia nel canale HoReCa che nel retail. Affidabilità, qualità e servizio impeccabile sono requisiti oggi indispensabili per l’HoReCa, dove prevediamo una crescita anche nella domanda di macchine a leva. Siamo sicuri, inoltre, che la Collezione D. potrà confrontarsi con i più alti standard internazionali. “Per quanto ci riguarda, nel nostro showroom la 20/20 Classic e la sua versione Leva si confermano come best-seller”. “Parallelamente”, conclude Reffo, “si moltiplicano le richieste da parte dei privati per macchine da espresso e macinacaffè professionali di piccole dimensioni, prefigurando ottime potenzialità di sviluppo anche in questo segmento”.

“Today, the coffee sector in South Africa is in continuous development thanks to the increasingly evolving needs of our customers, both in the HoReCa and retail channels. Reliability, quality and excellent service are essential requirements in the HoReCa, sector in which we see a growing demand for lever machines too. We are furthermore confident the D. Collecton meets the highest international standards. In our showroom, the 20/20 Classic and its Leva version confirm themselves as our best sellers”. “At the same time”, Reffo points out, “requests from private customers for espresso machines and professional small coffee grinders are multiplying, foreshadowing excellent development potential even in this segment”.

Lollobrigida. Sinuosa, ricercata

Lollobrigida. Sinuous, sophisticated



Omaggio a Gina Lollobrigida. Homage to Gina Lollobrigida.

Tra i vari modelli di grande successo lanciati sul mercato nella storia di La San Marco, quello "Lollobrigida" rimane memorabile non solo per le sue forme accattivanti, evocate nel nome dedicato alla famosa attrice. Introdotto nel 1950, è stato infatti il primo a introdurre l'elemento della crema caffè, diventato poi tratto distintivo dell'espresso. Ricercato dai collezionisti di tutto il mondo, è legato indissolubilmente alla storia dell'espresso italiano.

Among the various highly successful models launched on the market in the history of La San Marco, the "Lollobrigida" remains memorable not only for its captivating shapes, named after the famous actress. Back in 1950, it has been the first to introduce the element of "crema caffè" (coffee cream), which later became a distinctive feature of the espresso. Sought after by collectors all over the world, it is permanently linked to the history of Italian espresso.



1950

SM

A fianco del professionista

Alongside the professional



Grebiule da barista
Barista apron



Kit barista / Barista kit



Lattiera / Milk jug

Qualità e ricerca si esprimono anche nel servizio al cliente e nella cura di quei dettagli che rendono riconoscibile e apprezzato il punto vendita. Per questo abbiamo sviluppato una linea di accessori e gadget per i professionisti del bar che valorizzano la competenza dello specialista. Perché la vostra passione è anche la nostra.

Quality and research are also expressed in customer service and attention to those details that make the point of sale recognizable and appreciated. That is why we have developed a line of accessories and gadgets for bar professionals that enhance the expertise of the specialist. Because your passion is also ours.

Investiamo nella crescita dei professionisti di oggi e di domani.

We invest in the growth of today's and tomorrow's professionals.



Tazza espresso / Espresso cup



Tazza cappuccino grande
Large cappuccino cup



Tazza cappuccino
Regular cappuccino cup



La San Marco spa - GRADISCA D'ISONZO (GO) - ITALY
Ph. (+39) 0481 967111 - info@lasanmarco.com



Carta riciclata di elevata qualità con finitura lisciata, prodotta con il 100% fibre di riciclo certificate FSC®.
High quality recycled paper with a smooth finish, made with 100% FSC® certified recycled fiber.

