



**trismoka**<sup>®</sup>  
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*

---

# 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.*





---

CATALOGO PRODOTTI  
PRODUCT CATALOGUE

---

CATALOGO PRODOTTI  
PRODUCT CATALOGUE





---

# 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

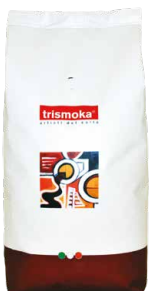


## Degustazione

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.

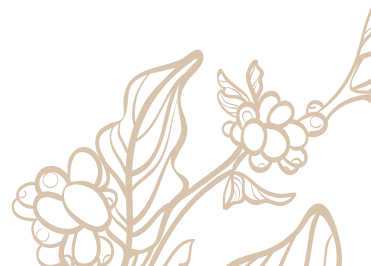
*50% Arabica. Structured body with chocolate notes, particularly suitable after meals.*



## 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.

## Kit promo

Per guidare ogni cliente nel percorso di degustazione.

To guide each customer through the tasting process.



**Formato: in grani (450gr - 1kg solo per Panama)**

**Size: beans (450gr - 1kg only for Panama)**



## 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.*



## Nicaragua Bio

Note floreali di mandorla e frutta in polpa con retrogusto di cacao, prugna e nocciola.

*Floral notes of almond and fruit in pulp with an aftertaste of cocoa, plum and hazelnut.*



## 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..*



## Costa Rica

Una fine acidità che esprime note di agrumi amabili. Il retrogusto ricorda cacao fondente e spezie.

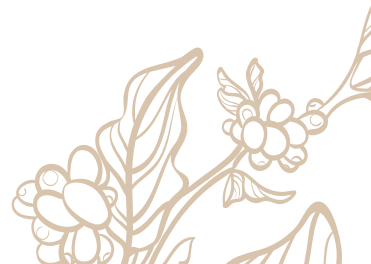
*A fine acidity that expresses notes of sweet citrus. The aftertaste reminds of dark cocoa and spices.*



## Kilimanjaro

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.*





## 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.*

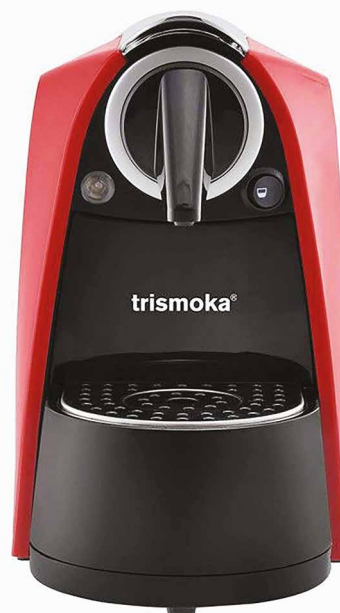
## Macchina da caffè per capsule compostabili Nespresso®

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

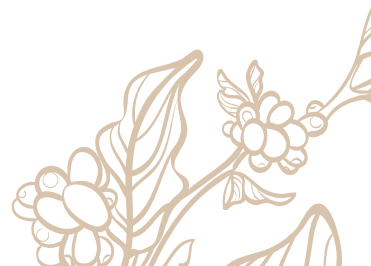
Caffè in capsule 100% compostabili, compatibili Nespresso®, con sentori di cioccolato.

**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 sempre assistiamo i nostri baristi con la stessa cura che dedichiamo alla tostatura di ogni chicco. Per questo in Trismoka abbiamo creato una vera coffee school: un'accademia professionale con corsi di formazione per baristi e ristoratori che vogliono trasformare un caffè eccellente nella prima regola della loro arte.

## **Training**

*We have always assisted our baristas with the same care that we dedicate to the roasting of each bean. That's why in Trismoka we have created a real coffee school: a professional academy with training courses for baristas and restaurateurs who want to turn an excellent coffee into the first rule of their art.*





CATALOGO PRODOTTI  
PRODUCT CATALOGUE

---





---

# 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](https://coffeeschool.trismoka.it)

Discover the dates on calendar on  
[coffeeschool.trismoka.it](https://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





**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



CATALOGO PRODOTTI  
PRODUCT CATALOGUE



trismoka  
BEST OF THE BEST

trismoka  
collection

Design by GAIA TERRANOVA  
Limited Edition

Trismoka Collection è un set di ceramica da caffè,  
creato insieme ai giovani studenti delle scuole  
superiori artistiche e grafiche.  
È composto di quattro edizioni: Panama & Firenze da  
Gaia Terranova, disegnatrice dell'Istituto  
Tartaglia Olcese di Biadene, che ha vinto il  
concorso 2018.  
La serie comprende il set completo, da un gruppo di  
tazzine e tazzole di caffè, in abbinamento  
proporzionato da 15 tazzole diverse.

In abbinamento con caffè 100%  
Arabica, trismoka mette a disposizione  
il "Monorigine" Trismoka,  
uno dei migliori caffè del  
mondo, messo col suo partner  
tazzine tazzole della serie  
d'origine.



trismoka  
collection



---

# 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.*

## Ciocolate calde

15 buste monodose da 30g ciascuna.

Classica

Bianca

Fondente

Amarena e Rhum

Caramello Salato

Mandorle e Miele

**HOT CHOCOLATES**

15 bags of 30g each.

Classic

White

Bitter

Sour Cherry and Rhum

Salted Caramel

Almond and Honey



## 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



CATALOGO PRODOTTI  
PRODUCT CATALOGUE





---

# 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*



### Ginseng allo zenzero

Retrogusto speziato e pungente

*Ginger ginseng - Spicy and pungent aftertaste*



### Ginseng al tè verde

Il gusto delicato dell'Oriente

*Green tea ginseng - The delicate taste of the Orient*



### 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*



### Caffè al ganoderma

Per un gusto arricchito di salute

*Ganoderma coffee - For an enriched taste of health*





# Trismoka Collection

Le tazzine di design, in edizione limitata, create insieme agli studenti delle scuole superiori artistiche e grafiche, attraverso un concorso che premia i giovani talenti. Disponibili come materiali di servizio speciali o all'interno di confezioni regalo per tutti gli innamorati del caffè.

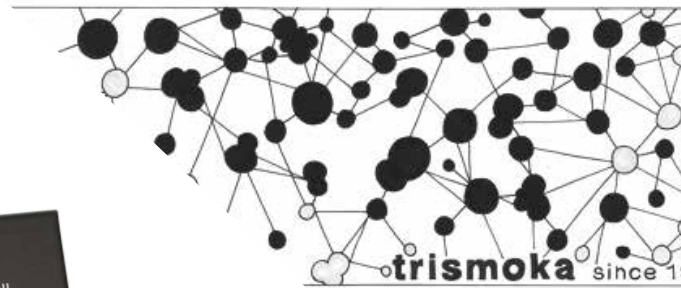
## **Trismoka Collection**

*The limited-edition design cups, created in collaboration with young students of artistic and graphic high schools, through a competition that rewards young talents. Available as service materials or as gift boxes for all coffee lovers.*

## **Edizione 2018, design Gaia Terranova**

2018 EDITION, DESIGN GAIA TERRANOVA





CATALOGO PRODOTTI  
PRODUCT CATALOGUE

# Edizione 2015, design Marchiondelli, Brignoli, La Monica

2015 EDITION, DESIGN MARCHIONDELLI, BRIGNOLI, LA MONICA





---

## 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



## Grebiule

Apron



## Lattiera

Milk jug



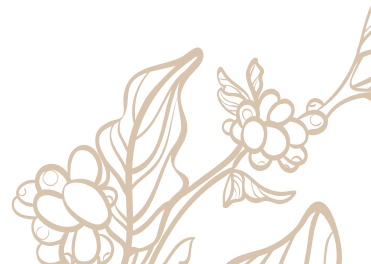
## Tappetino e livellatore

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

## Tazzine espresso

Espresso cups



## Tazze cappuccino

Cappuccino cups



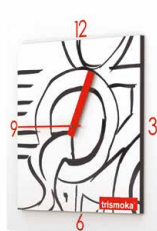
## Mug in vetro

Glass mug



## Orologio

Wall clock



## 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](http://www.trismoka.it) - [info@trismoka.it](mailto:info@trismoka.it)

