



CENTO PERCENTO

 <p>SPECIE BOTANICA 100% Arabica</p>	 <p>ORIGINE REGIONE LAVORAZIONE Brasile, Alta Mogiana, Naturale Guatemala, Antigua, Lavato Colombia, Huila, Lavato Etiopia, Sidamo, Lavato</p>	 <p>TOSTATURA A tamburo per singola origine</p>	 <p>RICETTA PER FILTRO grammi caffè per litro (963 g) acqua: 50-65 g/L Rapporto caffè-acqua: 1:20 - 1:15 90-93°C temperatura acqua</p>	 <p>PROFILO ORGANOLETTICO (MACCHINA FILTRO AUTOMATICA) Fragranza/Aroma: cioccolato al latte, mandorla Flavor: frutta secca, caramello Corpo: leggero, soffice Retrogusto: cacao, zucchero di canna</p>	 <p>CONFEZIONE 500 g in grani e macinato filtro. Atmosfera protettiva con valvola COD. grani OCAA24B1 macinato OCAA19B2 QUANTITÀ PER KT 20 pacchi da 500 g (tot. 10 kg) QUANTITÀ PER KT PER EURO PALLET 48 kt (tot. 480 kg) SHELF LIFE 24 mesi</p>
--	--	---	---	--	---

ICONIC

 <p>SPECIE BOTANICA 60% Arabica 40% Canephora</p>	 <p>ORIGINE REGIONE LAVORAZIONE Arabica: Brasile, Cerrado, Naturale Canephora: India, Hassan, Cherry</p>	 <p>TOSTATURA A tamburo per singola origine</p>	 <p>RICETTA PER FILTRO grammi caffè per litro (963 g) acqua: 50-65 g/L Rapporto caffè-acqua: 1:20 - 1:15 90-93°C temperatura acqua</p>	 <p>PROFILO ORGANOLETTICO (MACCHINA FILTRO AUTOMATICA) Fragranza/Aroma: cioccolato, frutta secca Flavor: arachidi tostate, spezie Corpo: leggero, vellutato Retrogusto: cacao amaro, latte</p>	 <p>CONFEZIONE 500 g macinato filtro. Atmosfera protettiva con valvola COD. OCAA20B2 QUANTITÀ PER KT 20 pacchi da 500 g (tot. 10 kg) QUANTITÀ PER KT PER EURO PALLET 48 kt (tot. 480 kg) SHELF LIFE 24 mesi</p>
---	--	---	---	--	---

INTENSE

 <p>SPECIE BOTANICA 40% Arabica 60% Canephora</p>	 <p>ORIGINE REGIONE LAVORAZIONE Arabica: Brasile, Cerrado, Naturale Guatemala, Antigua, Lavato Canephora: India, Hassan, Cherry India, Karnataka, Parchment</p>	 <p>TOSTATURA A tamburo per singola origine</p>	 <p>RICETTA PER FILTRO grammi caffè per litro (963 g) acqua: 50-65 g/L Rapporto caffè-acqua: 1:20 - 1:15 90-93°C temperatura acqua</p>	 <p>PROFILO ORGANOLETTICO (MACCHINA FILTRO AUTOMATICA) Fragranza/Aroma: cacao, burro di arachidi Flavor: frutta matura, liquirizia Corpo: leggero, setoso Retrogusto: cacao amaro, caramello</p>	 <p>CONFEZIONE 500 g macinato filtro. Atmosfera protettiva con valvola COD. OCAA21B2 QUANTITÀ PER KT 20 pacchi da 500 g (tot. 10 kg) QUANTITÀ PER KT PER EURO PALLET 48 kt (tot. 480 kg) SHELF LIFE 24 mesi</p>
---	---	---	---	--	---