



AROMA CLASSICO



SPECIE BOTANICA

30%
Arabica
70%
Canephora



ORIGINE REGIONE LAVORAZIONE

Arabica:
Brasile, Cerrado, Naturale
Canephora:
Vietnam, Central Highlands,
Naturale - Wet Polished



TOSTATURA

A tamburo
per singola
origine



RICETTA PER ESPRESSO

14.5 g caffè macinato (doppio)
29 g bevanda (doppio espresso)
23-26 sec tempo di erogazione
90-92°C temperatura acqua



PROFILO ORGANOLETTICO

Fragranza/Aroma:
cacao, pan tostato
Flavor:
cioccolato fondente,
frutta secca
Corpo:
pieno, denso
Retrogusto:
speziato,
cacao amaro



CONFEZIONE

1000 g in grani.
Atmosfera
protettiva
con valvola

COD.
OCAV02A1

QUANTITÀ PER KT
6 pacchi da 1000 g (tot. 6 kg)
QUANTITÀ PER KT PER EURO PALLET
96 kt (tot. 576 kg)
SHELF LIFE
24 mesi