



DECAROMA

DECAFFEINIZZAZIONE E DECCERATURA

Metodo utilizzato: Diclorometano

Valori di caffeina residua: <0.1% (D.M. 20/5/76 e successive modifiche).

Il diclorometano estrae anche le cere presenti nello strato esterno del chicco.

Il caffè decerato è più digeribile.



SPECIE BOTANICA

60%
Arabica
40%
Canephora



ORIGINE REGIONE LAVORAZIONE

Arabica:
Brasile, Cerrado, Naturale
Colombia, Huila, Lavato
Canephora:
India, Hassan, Cherry



TOSTATURA

A tamburo
per singola
origine



RICETTA PER ESPRESSO

15 g caffè macinato (doppio)
30 g bevanda (doppio espresso)
23-26 sec tempo di erogazione
92-94°C temperatura acqua



PROFILO ORGANOLETTICO

Fragranza/Aroma:
biscotto, speziato

Flavor:
frutta matura,
liquirizia

Corpo:
medio, sciropposo

Retrogusto:
fruttato, mandorla



CONFEZIONE

500 g in grani.
Atmosfera
protettiva
con valvola

COD.
OCAA09B1

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