



SOLAROMA



SPECIE BOTANICA

60%
Arabica
40%
Canephora



ORIGINE REGIONE LAVORAZIONE

Arabica:
Brasile, Cerrado, Naturale
Guatemala, Antigua, Lavato
Canephora:
India, Karnataka, Parchment
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
90-92°C temperatura acqua



PROFILO ORGANOLETTICO

Fragranza/Aroma:
cacao, speziato
Flavor:
cioccolato,
frutta matura
Corpo:
pieno, sciropposo
Retrogusto:
cioccolato fondente,
noce moscata



CONFEZIONE

1000 g in grani.
Atmosfera
protettiva
con valvola

COD.
OCAB09A1

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