



PURO



SPECIE BOTANICA

20%
Arabica
80%
Canephora



ORIGINE REGIONE LAVORAZIONE

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



TOSTATURA

A tamburo
per singola
origine



RICETTA DI ESTRAZIONE

Miscela consigliata
per macchine
superautomatiche



RICETTA PER MACCHINA ESPRESSO

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



PROFILO ORGANOLETTICO (IN ESPRESSO)

Fragranza/Aroma:
pan tostato, spezie

Flavor:
cioccolato fondente,
frutta secca

Corpo:
pieno, avvolgente

Retrogusto:
cacao amaro,
speziato



CONFEZIONE

1000 g
e 500 g grani.
Atmosfera
protettiva
con valvola

1000 g grani
COD. **OCAB41A1**
QUANTITÀ PER KT
6 pacchi da 1000 g
(tot. 6 kg)

QUANTITÀ PER KT
PER EURO PALLET
96 kt (tot. 576 kg)

500 g grani
COD. **OCAA14B1**
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