



BONGOSTO (1 kg)

Características

COMPOSIÇÃO

Café torrado em grão, sem adição de qualquer outro ingrediente. Lote obtido a partir de combinações doseadas de cafés arábicos e robustas, selecionados na sua origem. Lote onde predominam os melhores cafés robustas, compensados por cafés arábicos produzidos em média altitude de acordo com uma curva de torra desenhada especificamente para este lote. Desta forma foi possível obter um produto encorpado, vigoroso, de baixa acidez e equilibrado.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

São conhecidas desde há muito as suas propriedades como estimulante da memória e dos níveis de alerta, bem como um atenuador de fadiga.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspeto Visual: - Creme muito abundante, muito espesso e persistente.

Aspeto Olfativo: - Aromas a pão torrado e frutos secos.

Aspeto Gustativo: - Café forte mas equilibrado, com bastante corpo. Nota-se alguma adstringência e amargor característico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FÍSICO-QUÍMICAS

- pH (café-bebida): 5.6 ± 0.3 (varia muito com as características da água utilizada)
- Acidez (bebida; $\text{cm}^3 \text{NaOH } 0.1 \text{ N}/10 \text{ cm}^3 \text{solução}$): 1.1 ± 0.3
- Presença de corpos estranhos: $<0.5\%$
- Teor de grãos defeituosos: $<8.0\%$
- Perda de massa por secagem: $<5.0\%$
- Teor de cinza em relação à matéria seca: $<5.0\%$
- Teor de cafeína em relação à matéria seca: $1.7\% \pm 0.3\%$
- Teor de cloretos na cinza: $<1.0\%$
- Extrato aquoso em relação à matéria seca: $28.0\% \pm 5.0\%$
- Ocratoxina A: $<5 \mu\text{g}/\text{kg}$

MICROBIOLÓGICAS

- Ausência de micro-organismos ($<10 \text{ ufc}/\text{g}$)

ALERGÉNIOS

- Não contém.

EMBALAMENTO

Embalagem | Unidade de Venda - Embalagem complexa constituída por uma camada interna de polietileno, uma camada de alumínio e uma camada externa de poliéster. A vedação é feita por termossoldadura.

Saco de Transporte - Saco de papel reciclado, contendo 10 unidades de venda.

Conselhos Práticos

CONSUMO

- Obtém-se um melhor resultado quando a chávena é aquecida previamente.
- A manutenção da máquina de café é de vital importância para que se possa obter um bom resultado.
- Obtém-se melhores resultados quando se moem pequenas quantidades de café de cada vez.
- A moagem deve ser ajustada ao tipo de máquina, nem muito fina, nem demasiado grossa.

CONSERVAÇÃO

Manter em local fresco e seco.

DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA

24 meses após embalamento.

EMBALAMENTO	CÓDIGO	UNIDADES	CÓDIGO DE BARRAS	DIMENSÃO (CxLxA)	PESO (PL PB)
Embalagem	250010	-	5601487008043	14 x 7.5 x 29 cm	1 kg 1.024 kg
Saco de Transporte	-	10	15601487008040	52 x 40 x 12.5 cm	10 kg 10.4 kg
PALETE	UNIDADES	SEMI REBOQUE	CONTENTOR 20'	CONTENTOR 40'	
800 x 1200 mm	320	320 x 33 = 10560	-	-	