



## IMPERIAL (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. Este café foi submetido a um processo de torra rápido, de forma a obter uma maior concentração e intensidade de aromas e sabores.

#### 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 abundante e persistente. Cor avelã, com tons avermelhados. Bastante homogéneo.

**Aspeto Olfativo:** - Aromas a caramelo, chocolate, canela, especiarias e notas florais.

**Aspeto Gustativo:** - Café intenso, redondo e aveludado. Apresenta acidez ligeira e elevada complexidade. Final de boca prolongado.

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

##### FÍSICO-QUÍMICAS

- pH (café-bebida):  $5.4 \pm 0.2$  (varia muito com as características da água utilizada)
- Acidez (bebida;  $\text{cm}^3 \text{ NaOH } 0.1 \text{ N}/10 \text{ cm}^3 \text{ solução}$ ):  $1.1 \pm 0.1$
- 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:  $1.5\% \pm 0.3\%$
- 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 termosoldadura.

**Caixa de Transporte** - Caixa de cartão canelado, contendo 5 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	250014	-	5601487009019	14 x 7.5 x 29 cm	1 kg   1.024 kg
Caixa de Transporte	-	5	-	40 x 26 x 15 cm	5 kg   5.25 kg
PALETE	UNIDADES	SEMI REBOQUE	CONTENTOR 20'	CONTENTOR 40'	
800 x 1200 mm	450	450 x 33 = 14850	-	-	