



CAFÉ TORRADO MOÍDO FILTRO (250 g)



Características

COMPOSIÇÃO

Café torrado moído, sem adição de qualquer outro ingrediente. Lote obtido a partir de combinações doseadas de cafés das espécies *C.arabica* e *C.canephora* (sub. *robusta*), selecionadas na sua origem.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Apresentado em moagem de tipo filtro numa embalagem de 250 g com válvula unidirecional, o que permite conservar o café desde o momento em que foi torrado com a mesma qualidade, transferindo para a chávena todo o seu aroma e frescura.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspeto Visual: - Apresenta uma cor castanho escuro, com nuances que lembram caramelo.

Aspeto Olfativo: - No nariz ressaltam aromas a caramelo, cacau, canela e pão torrado.

Aspeto Gustativo: - Na boca revela-se um café suave, delicado, doce e aveludado, com um final de boca prolongado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FÍSICO-QUÍMICAS

- pH (café-bebida): 5.4 ± 0.1 (varia muito com as características da água utilizada)
- Acidez (bebida; $\text{cm}^3 \text{NaOH } 0.1 \text{ N}/10 \text{ cm}^3 \text{solução}$): 0.45 ± 0.04
- Perda de massa por secagem: $<6.0\%$
- Teor de cinza em relação à matéria seca: $<5.0\%$
- 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 com válvula unidirecional. A vedação é feita por termossoldadura.

Caixa de Transporte - Caixa de cartão canelado, contendo 24 unidades de venda.

Conselhos Práticos

CONSUMO

- Usar 9 a 12 g de café por chávena.
- A manutenção da máquina de café é de vital importância para assegurar as características organoléticas do produto.

CONSERVAÇÃO

Manter em local fresco e seco.

Uma vez aberta, a embalagem deve ser guardada num recipiente hermético, no frigorífico, para que se conservem melhor todas as características do produto.

DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA

24 meses após embalagem.

EMBALAMENTO	CÓDIGO	UNIDADES	CÓDIGO DE BARRAS	DIMENSÃO (CxLxA)	PESO (PL PB)
Embalagem	250030	-	5601487012217	8 x 4.5 x 20 cm	250 g 261 g
Caixa de Transporte	-	24	45601487012215	52.5 x 18.5 x 18.9 cm	6 kg 6.5 kg
PALETE	UNIDADES	SEMI REBOQUE	CONTENTOR 20'	CONTENTOR 40'	
800 x 1200 mm	768	768 x 33 = 25344	-	-	