



# BIO ACTIVE PASTILHA

## Características

### COMPOSIÇÃO

Mistura torrada moída de café com chicória.  
**Ingredientes:** Café (90%) e chicória (10%).

### CARACTERÍSTICAS GERAIS

O ritmo acelerado do dia a dia, o stress e uma alimentação pouco cuidada convergem na preocupação crescente com o bem-estar. A Torrié apresenta uma gama de produtos adequada ao estilo de vida moderno, invocando que o prazer associado ao sabor de um bom café pode ser integrado numa alimentação saudável.

Estudos indicam que a chicória pode ter uma ação pré-biótica, ao estimular o crescimento ou atividade de um número limitado de bactérias no cólon. Assim, a chicória pode promover um conjunto de benefícios como o aumento da flora de bifidobactérias e redução de patogénicos; o aumento da absorção de minerais e oligoelementos como cálcio, magnésio, ferro e zinco; o aumento das defesas imunológicas, entre outros.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

**Aspeto Visual:** - Apresenta-se com um creme consistente, num tom castanho avermelhado.

**Aspeto Olfativo:** - No nariz exhibe aroma pronunciado a canela, com notas de caramelo e especiarias.

**Aspeto Gustativo:** - Na boca sente-se o amargor característico, envolvido num sabor intenso que perdura no final.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### FÍSICO-QUÍMICAS

- 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% ± 5.0%

#### MICROBIOLÓGICAS

- Ausência de micro-organismos (<10 ufc/g)

#### ALERGÉNICOS

- Não contém.

## Conselhos Práticos

### CONSUMO

- Remover a pastilha do interior da embalagem e colocá-la no porta-filtro da máquina expresso.
- Verificar se a pastilha se encontra no centro do porta-filtro e perfeitamente ajustada a este.
- 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.
- Abrir a embalagem imediatamente antes do consumo.

### CONSERVAÇÃO

Manter em local fresco e seco.

### DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA

24 meses após embalagem.

### EMBALAMENTO

**Individual** - Embalagem complexa constituída por uma camada interna de polietileno, uma camada de alumínio e uma camada externa de poliéster. É introduzida no interior uma pastilha de café, envolta em papel de qualidade alimentar, em atmosfera controlada (azoto). A vedação é feita por termossoldadura.

**Embalagem** | Unidade de Venda - Caixa de cartolina, com abertura fácil, contendo 15 doses individuais.

**Caixa de Transporte** - Caixa de cartão canelado, contendo 15 unidades de venda.

EMBALAMENTO	CÓDIGO	UNIDADES	CÓDIGO DE BARRAS	DIMENSÃO (CxLxA)	PESO (PL   PB)
Individual	-	-	-	9.5 x 9.5 cm	7 g   9 g
Embalagem	250101	15	5601487200416	9.5 x 9.5 x 18 cm	105 g   175 g
Caixa de Transporte	-	15	15601487200413	50.5 x 31 x 19.5 cm	1575 g   2.85 kg

  

PALETE	UNIDADES	SEMI REBOQUE	CONTENTOR 20'	CONTENTOR 40'
800 x 1200 mm	450	450 x 33 = 14850	-	-