



CHOCOLATE CÁPSULA¹

Características

COMPOSIÇÃO

Preparado em pó para bebida de leite e cacau.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Este chocolate incorpora cacau das mais finas proveniências, dando origem a uma bebida de elevada densidade, numa receita cheia de sabor e tradição.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspeto Visual - Cor característica do chocolate.

Aspeto Olfativo - Aroma a cacau e chocolate branco.

Aspeto Gustativo - Agradável. Bom volume na boca, redondo e aveludado. Final de boca suave e prolongado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FÍSICO-QUÍMICAS

- Perda de massa por secagem: <4.0%
- Teor de cinza em relação à matéria seca: <4.0%

ALERGÉNIOS

- Contém leite.

EMBALAMENTO

Individual - Embalamento efetuado em atmosfera protetora, numa cápsula de polipropileno, selada na parte superior com filme complexo (PET/OPA/PP).

Embalagem | Unidade de Venda - Caixa de cartolina, contendo 16 doses individuais dentro de uma bolsa em filme metalizado PET/PE.

Caixa de Transporte - Caixa de cartão canelado, contendo 10 unidades de venda.

Conselhos Práticos

CONSUMO

- A cápsula Torrié é 100% compatível com as máquinas disponíveis para este formato¹, podendo ser usada diretamente, sem qualquer tipo de alteração ou modificação.
- Obtém-se um melhor resultado quando a chávena é aquecida previamente.

CONSERVAÇÃO

Manter em local fresco e seco.

DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA

24 meses após embalamento.

¹. Compatível com equipamentos Nescafé® Dolce Gusto®.

* Nescafé® Dolce Gusto® são marcas registadas por um terceiro não relacionado com a Torrié, mencionadas a título meramente informativo para os consumidores.

EMBALAMENTO	CÓDIGO	UNIDADES	CÓDIGO DE BARRAS	DIMENSÃO (CxLxA)	PESO (PL PB)
Individual	-	-	-	-	12 g 16.4 g
Embalagem	250304	16	5601487201468	14.5 x 8 x 18.1 cm	192 g 305.7 g
Caixa de Transporte	-	10	15601487201465	41 x 30 x 19.5 cm	1.92 kg 3.38 kg
PALETE	UNIDADES	SEMI REBOQUE	CONTENTOR 20'	CONTENTOR 40'	
800 x 1200 mm	400	400 x 32 = 12800	-	-	