

TORRIÉ



Conselhos Práticos

CONSUMO

- Obtém-se um melhor resultado quando a chávina é aquecida previamente.
- A manutenção da máquina de café é de vital importância para que se possa obter um bom resultado.
- Obtêm-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.

BIOLÓGICO (1 kg)

Características

COMPOSIÇÃO

Café torrado em grão, sem adição de qualquer outro ingrediente, obtido a partir de cafés de espécie *C.arabica*.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Café torrado em grão, sem adição de qualquer outro ingrediente, produzido com cafés de agricultura biológica.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspeto Visual: - Creme característico castanho claro com elevada persistência.

Aspeto Olfativo: - Aromas a caramelo e chocolate preto, com notas florais.

Aspeto Gustativo: - Café elegante com corpo mediano. Acidez elevada. Final de boca complexo e prolongado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FÍSICO-QUÍMICAS

- Perda de massa por secagem: <5.0%
- Teor de cinza em relação à matéria seca: <5.0%
- Extrato aquoso em relação à matéria seca: 27.5% ± 7.5%
- Ocratoxina A: <3 µg/kg

ALERGÉNICOS

- Não contém.

EMBALAMENTO

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

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

EMBALAMENTO	CÓDIGO	UNIDADES	CÓDIGO DE BARRAS	DIMENSÃO (CxLxA)	PESO (PL PB)
Embalagem	-	-	5601487201796	14 x 7.5 x 29 cm	1 kg 1.024 kg
Caixa de Transporte	-	10	15601487201793	43 x 26 x 29 cm	10 kg 10.7 kg

PALETE	UNIDADES	SEMI REBOQUE	CONTENTOR 20'	CONTENTOR 40'
800 x 1200 mm	480	480 x 33 = 15840	-	-