



ADARTE

SPECIE BOTANICA 100% Arabica	ORIGINE REGIONE LAVORAZIONE Brasile, Alta Mogiana, Naturale Guatemala, Antigua, Lavato Colombia, Huila, Lavato Etiopia, Sidamo, Lavato	TOSTATURA A tamburo per singola origine	RICETTA PER ESPRESSO 16.5 g caffè macinato (doppio) 33 g bevanda (doppio espresso) 23-26 sec tempo di erogazione 92-94°C temperatura acqua	PROFILO ORGANOLETTICO Fragranza/Aroma: floreale, vaniglia Flavor: nocciola, agrumi Corpo: leggero, soffice Retrogusto: delicato, caramello	CONFEZIONE 250 g in grani e macinato moka. Atmosfera protettiva grani COD. OCAH27H1 macinato COD. OCAH27H2 QUANTITÀ PER KT 24 barattoli da 250 g (tot. 6 kg) QUANTITÀ PER KT PER EURO PALLET 48 kt (tot. 1152 brt) SHELF LIFE 24 mesi

VELLUTO

SPECIE BOTANICA 80% Arabica 20% Canephora	ORIGINE REGIONE LAVORAZIONE Arabica: Brasile, Alta Mogiana, Naturale Guatemala, Antigua, Lavato Colombia, Huila, Lavato Canephora: Guatemala, San Marcos, Lavato	TOSTATURA A tamburo per singola origine	RICETTA PER ESPRESSO 16 g caffè macinato (doppio) 32 g bevanda (doppio espresso) 23-26 sec tempo di erogazione 92-94°C temperatura acqua	PROFILO ORGANOLETTICO Fragranza/Aroma: noce, cacao Flavor: cioccolato, caramello Corpo: medio, vellutato Retrogusto: nocciola tostata, cioccolato fondente	CONFEZIONE 250 g in grani e macinato moka. Atmosfera protettiva grani COD. OCAH23H1 macinato COD. OCAH23H2 QUANTITÀ PER KT 24 barattoli da 250 g (tot. 6 kg) QUANTITÀ PER KT PER EURO PALLET 48 kt (tot. 1152 brt) SHELF LIFE 24 mesi

CAPRICCIO

SPECIE BOTANICA 70% Arabica 30% Canephora	ORIGINE REGIONE LAVORAZIONE Arabica: Brasile, Alta Mogiana, Naturale Guatemala, Antigua, Lavato Colombia, Huila, Lavato Canephora: India, Karnataka, Parchment Kaapi Royal	TOSTATURA A tamburo per singola origine	RICETTA PER ESPRESSO 15.5 g caffè macinato (doppio) 31 g bevanda (doppio espresso) 23-26 sec tempo di erogazione 90-92°C temperatura acqua	PROFILO ORGANOLETTICO Fragranza/Aroma: cacao, caramello Flavor: zucchero di canna, biscotto Corpo: pieno, denso Retrogusto: leggermente speziato, cioccolato fondente	CONFEZIONE 250 g in grani e macinato moka. Atmosfera protettiva grani COD. OCAH02H1 macinato COD. OCAH02H2 QUANTITÀ PER KT 24 barattoli da 250 g (tot. 6 kg) QUANTITÀ PER KT PER EURO PALLET 48 kt (tot. 1152 brt) SHELF LIFE 24 mesi