



## DECAROMA

### DECAFFEINIZZAZIONE E DECERATURA

**Metodo utilizzato:** Diclorometano

Valori di caffeina residua: <0.1% (D.M. 20/5/76 e successive modifiche).

Il diclorometano estrae anche le cere presenti nello strato esterno del chicco.

Il caffè decerato è più digeribile.



**SPECIE BOTANICA**  
**60%**  
 Arabica  
**40%**  
 Canephora



**ORIGINE REGIONE LAVORAZIONE**

**Arabica:**  
 Brasile, Cerrado, Naturale  
 Colombia, Huila, Lavato  
**Canephora:**  
 India, Hassan, Cherry



**TOSTATURA**  
 A tamburo  
 per singola  
 origine



**RICETTA PER ESPRESSO**  
**15 g** caffè  
 macinato (doppio)  
**30 g** bevanda  
 (doppio espresso)  
**23-26 sec** tempo  
 di erogazione  
**92-94°C**  
 temperatura acqua



**PROFILO ORGANOLETTICO**  
**Fragranza/Aroma:**  
 biscotto, speziato  
**Flavor:**  
 frutta matura,  
 liquirizia  
**Corpo:**  
 medio, sciropposo  
**Retrogusto:**  
 fruttato, mandorla



**CONFEZIONE**  
 250 g in grani e  
 macinato moka.  
 Atmosfera  
 protettiva  
 grani  
 COD. **0CAH05H1**  
 macinato  
 COD. **0CAH05H2**  
 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**