



DECAROMA

DECAFFEINIZZAZIONE E DEGERATURA

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. **OCAH05H1**
macinato
COD. **OCAH05H2**

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