



DOLCEVITA


SPECIE BOTANICA

90%
Arabica
10%
Canephora


ORIGINE REGIONE LAVORAZIONE

Arabica:
Brasile, Alta Mogiana, Naturale
Guatemala, Antigua, Lavato
Colombia, Huila, Lavato
Etiopia, Sidamo, Lavato

Canephora:
India, Karnataka, Parchment
Kaapi Royal


TOSTATURA

A tamburo
per singola
origine


RICETTA PER MOKA 3 TAZZE

Rapporto
caffè-acqua: **1:10**
15 g caffè
150 g acqua


PROFILO ORGANOLETTICO

Fragranza/Aroma:
nocciola, floreale

Flavor:
cioccolato al latte,
agrumi

Corpo:
leggero, rotondo

Retrogusto:
pompelmo rosa,
cacao amaro


CONFEZIONE

Doypack con
valvola.
250 g in grani
e macinato:
• moka
• espresso
• french press
• ibrik
• filtro
grani
COD. **OCAF01A1**
macinato
COD. **OCAF01A2**

QUANTITÀ PER KT
20 doypack da 250 g
(tot 5 Kg)

QUANTITÀ PER KT
PER EURO PALLET
54 kt (tot 270 kg)
SHELF LIFE
24 mesi