



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
2000 g in grani.
Atmosfera
protettiva
con valvola

COD.
OCAB15AI

QUANTITÀ PER KT
3 barattoli da 2 kg
(tot. **6 kg**)
QUANTITÀ PER KT
PER EURO PALLET
56 kt (tot. 336 kg)
SHELF LIFE
24 mesi