



## 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.  
**OCAB15A1**

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**