



AROMA BAR



SPECIE BOTANICA

80%
Arabica
20%
Canephora



ORIGINE REGIONE LAVORAZIONE

Arabica:
Brasile, Cerrado, Naturale
Guatemala, Antigua, Lavato
Colombia, Huila, Lavato
Canephora:
India, Karnataka, Parchment



TOSTATURA

A tamburo
per singola
origine



RICETTA PER ESPRESSO

16 g caffè
macinato (doppio)
32 g bevanda
(doppio espresso)
23-26 sec tempo
di erogazione
92-94°C
temperatura acqua



PROFILO ORGANOLETTICO

Fragranza/Aroma:
frutta secca, malto
Flavor:
liquirizia, cacao
Corpo:
medio, morbido
Retrogusto:
cioccolato fondente,
agrumato



CONFEZIONE

1000 g in grani.
Atmosfera
protettiva
con valvola

COD.
OCAB05A1

QUANTITÀ PER KT
6 pacchi da 1000 g
(tot. 6 kg)
QUANTITÀ PER KT
PER EURO PALLET
96 kt (tot. 576 kg)
SHELF LIFE
24 mesi