



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 ORGOANOLETTICO
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