



## AROMA PIÙ



### SPECIE BOTANICA

**40%**  
Arabica  
**60%**  
Canephora



### ORIGINE REGIONE LAVORAZIONE

**Arabica:**  
Brasile, Cerrado, Naturale  
**Canephora:**  
India, Hassan, Cherry  
Vietnam, Central Highlands,  
Naturale - Wet Polished



### TOSTATURA

A tamburo  
per singola  
origine



### RICETTA PER ESPRESSO

**15 g** caffè  
macinato (doppio)  
**30 g** bevanda  
(doppio espresso)  
**23-26 sec** tempo  
di erogazione  
**90-92°C**  
temperatura acqua



### PROFILO ORGANOLETTICO

**Fragranza/Aroma:**  
pan tostato,  
nocciola tostata  
**Flavor:**  
cioccolato fondente,  
liquirizia  
**Corpo:**  
pieno, burroso  
**Retrogusto:**  
frutta secca,  
cacao amaro



### CONFEZIONE

1000 g in grani.  
Atmosfera  
protettiva  
con valvola

COD.  
**OCAV04A1**

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**