



## 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 ORGOANOLETTICO**  
**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.**  
**OCAVO4A1**  
**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**