



SUBLINE



SPECIE BOTANICA

90%
Arabica
10%
Canephora



ORIGINE REGIONE LAVORAZIONE

Arabica:
Brasile, Alta Mogiana, Naturale
Guatemala, Antigua, Lavato
Colombia, Huila, Lavato
Etiopia, Sidamo, Lavato
Canephora:
India, Karnataka, Parchment
Kaapi Royal



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:
noce, floreale
Flavor:
cioccolato al latte,
agrumi
Corpo:
leggero, rotondo
Retrogusto:
pompelmo rosa,
cacao



CONFEZIONE

1000 g in grani.
Atmosfera
protettiva
con valvola

COD.
OCAB06A1

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