



SUBLIME



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