



## NOBILE

 <p><b>SPECIE BOTANICA</b> 30% Arabica 70% Canephora</p>	 <p><b>ORIGINE REGIONE LAVORAZIONE</b> <b>Arabica:</b> Brasile, Cerrado, Naturale <b>Canephora:</b> India, Hassan, Cherry Vietnam, Central Highlands, Naturale - Wet Polished</p>	 <p><b>TOSTATURA</b> A tamburo per singola origine</p>	 <p><b>RICETTA DI ESTRAZIONE</b> Miscela consigliata per macchine superautomatiche</p>	 <p><b>PROFILO ORGANOLETTICO (IN ESPRESSO)</b> <b>Fragranza/Aroma:</b> cacao, pan tostato <b>Flavor:</b> cioccolato fondente, frutta secca <b>Corpo:</b> pieno, denso <b>Retrogusto:</b> speziato, cacao amaro</p>	 <p><b>CONFEZIONE</b> 1000 g grani 500 g grani e macinato moka. Atmosfera protettiva con valvola 1000 g grani COD. <b>OCAB40A1</b> QUANTITÀ PER KT <b>6 pacchi da 1000 g (tot. 6 kg)</b> QUANTITÀ PER KT PER EURO PALLET <b>96 kt (tot. 576 kg)</b> 500 g grani COD. <b>OCAAI3B1</b> 500 g macinato COD. <b>OCAAI7B2</b> QUANTITÀ PER KT <b>20 pacchi da 500 g (tot. 10 kg)</b> QUANTITÀ PER KT PER EURO PALLET <b>48 kt (tot. 480 kg)</b> SHELF LIFE <b>24 mesi</b></p>
			 <p><b>RICETTA PER MACCHINA ESPRESSO</b></p> <p><b>15 g</b> caffè macinato (doppio) <b>30 g</b> bevanda (doppio espresso) <b>23-26 sec</b> tempo di erogazione <b>90-92°C</b> temperatura acqua</p>		