



NOBILE



SPECIE BOTANICA

30%
Arabica
70%
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 DI ESTRAZIONE

Miscela consigliata
per macchine
superautomatiche



RICETTA PER MACCHINA ESPRESSO

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



PROFILO ORGANOLETTICO (IN ESPRESSO)

Fragranza/Aroma:
cacao, pan tostato

Flavor:
cioccolato fondente,
frutta secca

Corpo:
pieno, denso

Retrogusto:
speziato,
cacao amaro



CONFEZIONE

1000 g grani
500 g grani e
macinato moka.
Atmosfera
protettiva
con valvola

1000 g grani
COD. **OCAB40A1**
QUANTITÀ PER KT
6 pacchi da 1000 g
(tot. 6 kg)

QUANTITÀ PER KT
PER EURO PALLET
96 kt (tot. 576 kg)

500 g grani
COD. **OCAA13B1**
500 g macinato
COD. **OCAA17B2**

QUANTITÀ PER KT
20 pacchi da 500 g
(tot. 10 kg)

QUANTITÀ PER KT
PER EURO PALLET
48 kt (tot. 480 kg)

SHELF LIFE
24 mesi