



LIGNE BAR
www.caffelatella.it

CLASSICA

DESCRIPTION: meilleur mélange de café, une saveur intense et crémeuse. Le plus classique café Espresso Italien.

MÉLANGE: 50% arabica 50% robusta

ORIGINE MATIERE PREMIERES:
Amérique Latine, Afrique, et Inde

Poids net: 1 kg (35.2 oz)

Expiration 24 mois

Europalette 80x120 450kg

Dimension palette 100x120 600kg

TYPE DE TORRÉFACTION:

Torréfaction à l'italienne pour la production d'un café très torréfié, brun foncé, huileux et de bel aspect, avec des notes douces et en finale. C'est le style plus approprié à notre bien-aimé café espresso.

Torrefié à 220° C environ

PROFILE ORGANOLEPTIQUE notes sensorielles de 0 à 10

Grillé	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Caramel	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Doux	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Fruité	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Chocolat	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Acidité	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Noisettes	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Epices	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Floral	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Arachides	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Herbacée	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Miel	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Vanille	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

