



MISCELA BAR
www.caffelatella.it

CLASSICA

DESCRIZIONE: Una miscela di caffè pregiata. Un gusto deciso, intenso e cremoso. Il più classico caffè espresso italiano

MISCELA: 50% arabica and 50% robusta

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA:
America Latina, Africa e India

PESO NETTO: 1 KG (35.2 Oz)

scadenza 24 mesi

Euro pallet 80x120 450kg

Pallet size 100x120 600kg

TIPO DI TORREFAZIONE: Torrefazione italiana per la produzione di un caffè molto tostato, marrone scuro, oleoso e di bell'aspetto, con note dolciastre nel finale. E 'lo stile più adatto al nostro amato caffè espresso. Torrefatto a circa 220 gradi



Profilo organolettico - Note sensoriali da 0 a 10

Tostato	■■■■■■■■■
Caramello	■■■■■■■■■
Dolce	■■■■■■■■■
Fruttato	■■■■■■■■■
Cioccolato	■■■■■■■■■
Acidità	■■■■■■■■■
Nocciola	■■■■■■■■■
Spezie	■■■■■■■■■
Floreale	■■■■■■■■■
Arachidi	■■■■■■■■■
Erbaceo	■■■■■■■■■
Miele	■■■■■■■■■
Vaniglia	■■■■■■■■■