



LIGNE BAR
www.caffelatella.it

PREGIATA

DESCRIPTION: un mélange de Café choisi par les meilleures qualité et par les meilleures origines. Un gout riche et onctueux pour ceuse qui exigent le mieux.

MÉLANGE: 60% arabica 40% 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 OF ROASTING: Torrefaction à l'Italienne pour la production d'un café très torréfié, brun foncé, huileux et de bel aspect, saveur douce et aromatique. C'est le style plus approprié à notre bien-aimée café espresso. Torréfié à 210° C environ.

PROFILE ORGANOLEPTIQUE notes sensorielles de 0 à 10

Grillé	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Caramel	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Doux	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Fruitè	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Acidité	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Epices	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Floral	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Arachides	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Herbacée	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Miel	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Vanillé	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

