LIGNE BAR
www.caffelatella.it

CORPOSA

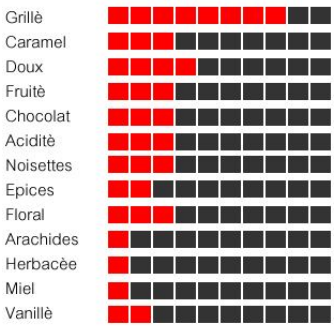
DESCRIPTION: meilleur mélange de cafè, d'èquilibre parfait. Un café crémeux, saveur intense et riche

MÉLANGE: 30% arabica 70% robusta

ORIGINE MATIERE PREMIERES:
Amèrique Latine, Afrique, et Inde

Poids net: 1 kg (35.2 oz)

Expiration 24 mois
Europalette 80x120 450kg
Dimension palette 100x120 600kg

TYPE DE TORRÉFACTION:
Torrefaction à l'Italienne pour la production d'un cafè très torréfié,brun foncé, huileux et de bel aspect, saveur forte et corsée. C'est le style plus approprié à notre bien-aimée cafè espresso. Torréfié à 225° C environ.

PROFILE ORGANOLEPTIQUE notes sensorielles de 0 à 10