



VELLUTO



SPECIE BOTANICA

80%
Arabica
20%
Canephora



ORIGINE REGIONE LAVORAZIONE

Arabica:
Brasile, Alta Mogiana, Naturale
Guatemala, Antigua, Lavato
Colombia, Huila, Lavato
Canephora:
Guatemala, San Marcos, Lavato



TOSTATURA

A tamburo
per singola
origine



RICETTA PER ESPRESSO

16 g caffè macinato (doppio)
32 g bevanda (doppio espresso)
23-26 sec tempo di erogazione
92-94°C temperatura acqua



PROFILO ORGANOLETTICO

Fragranza/Aroma:
noce, cacao
Flavor:
cioccolato, caramello
Corpo:
medio, vellutato
Retrogusto:
noccia tostata, cioccolato fondente



CONFEZIONE

2000 g in grani.
Atmosfera protettiva con valvola

COD.
OCAB32A1

QUANTITÀ PER KT
3 barattoli da 2 kg (tot. 6 kg)
QUANTITÀ PER KT PER EURO PALLET
56 kt (tot. 336 kg)
SHELF LIFE
24 mesi