

TORRIÉ

CAFÉ TORRADO MOÍDO EXPRESSO (250 g)



Características

COMPOSIÇÃO

Café torrado moído, sem adição de qualquer outro ingrediente. Lote obtido a partir de combinações doseadas de cafés das espécies *C.arabica* e *C.canephora* (sub. *robusta*), selecionadas na sua origem.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Apresentado em moagem de tipo expresso numa embalagem de 250 g com válvula unidirecional, o que permite conservar o café desde o momento em que foi torrado com a mesma qualidade, transferindo para a chávena todo o seu aroma e frescura.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspeto Visual: - Este Torrié Espresso apresenta um creme abundante e persistente, de cor amarela.
Aspeto Olfativo: - No nariz ressaltam aromas a caramelo, cacau, canela e pão torrado.
Aspeto Gustativo: - Na boca surge um café adocicado, com acidez ligeira e baixo amargor. É bastante intenso, encorpado e pleno de equilíbrio.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FÍSICO-QUÍMICAS

- pH (café-bebida): 5.4 ± 0.1 (varia muito com as características da água utilizada)
- Acidez (bebida; $\text{cm}^3 \text{NaOH } 0.1 \text{ N}/10 \text{ cm}^3 \text{solução}$): 1.1 ± 0.1
- Perda de massa por secagem: $<6.0\%$
- Teor de cinza em relação à matéria seca: $<5.0\%$
- Teor de cloretos na cinza: $<1.0\%$
- Extrato aquoso em relação à matéria seca: $28.0\% \pm 5.0\%$
- Ocratoxina A: $<5 \mu\text{g}/\text{kg}$

MICROBIOLÓGICAS

- Ausência de micro-organismos ($<10 \text{ ufc}/\text{g}$)

EMBALAMENTO

Embalagem | Unidade de Venda - Embalagem complexa constituída por uma camada interna de polietileno, uma camada de alumínio e uma camada externa de poliéster com válvula unidirecional. A vedação é feita por termossoldadura.

Tabuleiro e Caixa de Transporte - Cartão canelado.

Conselhos Práticos

CONSUMO

- Obtém-se um melhor resultado quando a chávena é aquecida previamente.
- A manutenção da máquina de café é de vital importância para que se possa obter um bom resultado.
- Deve-se dosear uma quantidade igual ou superior a 6 g por chávena (1 colher de sopa).

CONSERVAÇÃO

Manter em local fresco e seco.

Uma vez aberta, a embalagem deve ser guardada num recipiente hermético, no frigorífico, para que se conservem melhor todas as características do produto.

DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA

24 meses após embalamento.

PALETE	UNIDADES	SEMI REBOQUE	CONTENTOR
800 x 1200 mm	30 x 12 = 360**	360** x 33 = 11880	-
800 x 1200 mm	56 x 24 = 1296	56 x 33 = 1848	-

EMBALAMENTO	CÓDIGO	UNIDADES	CÓDIGO DE BARRAS	DIMENSÃO (CxLxA)	PESO (PL PB)
Embalagem - MN*	-	-	5601487012224	8 x 4.5 x 20 cm	250 g 261 g
Tabuleiro	250026	4	15601487012221	33.5 x 19 x 5.5 cm	1 kg 1.1 g
Caixa de Transporte	250034	24	45601487012222	52.5 x 18.5 x 18.9 cm	6 kg 6.5 kg

* MN - Mercado Nacional
** Tabuleiros