

TORRIÉ



CAFÉ TORRADO EM GRÃO (250 g)

Características

COMPOSIÇÃO

Café torrado em grão, 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 grão, numa embalagem de 250 g, permite-lhe moer apenas a quantidade necessária para obter uma chávena aromática de café ou um cremoso café expresso.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspeto Visual: - Este lote permite criar um expresso de creme abundante e persistente de cor avelã. Na versão Filtro apresenta uma cor castanho escuro, com nuances que lembram caramelo.

Aspeto Olfativo: - No nariz ressaltam aromas a caramelo, cacau, canela e pão torrado.

Aspeto Gustativo: - Na boca surge um café elegante, doce e bastante aromático, com um final persistente muito agradável.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FÍSICO-QUÍMICAS

- pH (café-bebida na versão expresso): 5.4 ± 0.1 (varia muito com as características da água utilizada)
- Acidez (bebida na versão expresso; $\text{cm}^3 \text{NaOH } 0.1 \text{ N}/10 \text{ cm}^3 \text{solução}$): 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

- Obtêm-se melhores resultados moendo apenas a quantidade necessária a servir.
- A moagem deve ser ajustada ao tipo de máquina, fina em expresso, grossa em cafeteira de filtro.
- A manutenção da máquina de café é de vital importância para assegurar as características organoléticas do produto.
- Na versão Expresso deve-se dosear uma quantidade igual ou superior a 6 g por chávena.
- Na versão Filtro deve-se dosear uma quantidade igual ou superior a 9/12 g por chávena.

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*	-	-	5601487012231	8 x 4.5 x 21 cm	250 g 262 g
Tabuleiro	250025	4	15601487012238	33.5 x 19 x 5.5 cm	1 kg 1.1 g
Caixa de Transporte	250033	24	45601487012239	52.5 x 18.5 x 18.9 cm	6 kg 6.5 kg

* MN - Mercado Nacional
** Tabuleiros