

TORRIÉ



BIOLÓGICO CÁPSULA¹

Características

COMPOSIÇÃO

Café torrado moído, sem adição de qualquer outro ingrediente, obtido a partir de cafés da espécie *C.arabica*.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Café torrado moído, sem adição de qualquer outro ingrediente, produzido com cafés de agricultura biológica.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspeto Visual: - Creme característico castanho claro com elevada persistência.

Aspeto Olfativo: - Aromas a caramelo e chocolate preto, com notas florais.

Aspeto Gustativo: - Café elegante com corpo mediano. Acidez elevada. Final de boca complexo e prolongado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FÍSICO-QUÍMICAS

- 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% ± 5.0%
- Ocratoxina A: <5 µg/kg

MICROBIOLÓGICAS

- Ausência de micro-organismos (<10 ufc/g)

EMBALAMENTO

Individual - Embalamento efetuado em atmosfera protetora, numa cápsula de polipropileno, selada com filme de alumínio.

Embalagem | Unidade de Venda - Caixa de cartolina, contendo 10 doses individuais.

Caixa de Transporte - Caixa de cartão canelado, contendo 6 unidades de venda.

Conselhos Práticos

CONSUMO

- A cápsula Torrié é 100% compatível com as máquinas disponíveis para este formato¹, podendo ser usada diretamente, sem qualquer tipo de alteração ou modificação.
- Obtém-se um melhor resultado quando a chávena é aquecida previamente.

CONSERVAÇÃO

Manter em local fresco e seco.

DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA

24 meses após embalamento.

¹. Compatível com equipamentos Nespresso®.
* Nespresso® é uma marca de outrem.

EMBALAMENTO	CÓDIGO	UNIDADES	CÓDIGO DE BARRAS	DIMENSÃO (CxLxA)	PESO (PL PB)
Individual	-	-	-	-	5 g 7 g
Embalagem	250178	10	5601487200676	8 x 8 x 8 cm	50 g 90.8 g
Caixa de Transporte	-	6	15601487200673	25.5 x 17.3 x 9 cm	300 g 657 g

PALETE	UNIDADES	SEMI REBOQUE	CONTENTOR
800 x 1200 mm	209	209 x 2 x 33 = 13794	209 x 2 x 11 = 4598
1100 x 1100 mm	528	528 x 24 = 12672	528 x 10 = 5280