

TORRIÉ



## BRASIL PASTILHA

### Características

#### COMPOSIÇÃO

Café torrado moído, sem adição de qualquer outro ingrediente.

#### CARACTERÍSTICAS GERAIS

As variedades da gama Torrié Experience transportam o apreciador mais exigente através das sensações, cores e cheiros distintos que marcam cada lugar. O ritual diário de saborear um bom café revela a vivência de um universo de experiências vindas de vários recantos do mundo, onde os cafés varietais foram criteriosamente selecionados.

A suavidade e a doçura do café arábico das vastas planícies do Cerrado.

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

**Aspetto Visual:** - Apresenta um creme de cor avelã.

**Aspetto Olfativo:** - No aroma ressaltam notas de cacau e baunilha.

**Aspetto Gustativo:** - Na boca surge com acidez e corpo moderados. É um café aveludado e equilibrado, que apresenta alguma doçura.

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

##### FÍSICO-QUÍMICAS

- pH (café-bebida):  $5.2 \pm 0.2$  (varia muito com as características da água utilizada)
- Acidez (bebida;  $\text{cm}^3 \text{NaOH } 0.1 \text{ N}/10 \text{ cm}^3 \text{ solução}$ ):  $2.0 \pm 0.2$
- Perda de massa por secagem:  $<6.0\%$
- Teor de cafeína em relação à matéria seca:  $1.4\%$
- 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

**Individual** - Embalagem complexa constituída por uma camada interna de polietileno, uma camada de alumínio e uma camada externa de poliéster. É introduzida no interior uma pastilha de café, envolta em papel de qualidade alimentar, em atmosfera controlada (azoto). A vedação é feita por termosoldadura.

**Embalagem** | Unidade de Venda - Caixa de cartolina, com abertura fácil, contendo 15 doses individuais.

**Caixa de Transporte** - Caixa de cartão canelado, contendo 15 unidades de venda.

### Conselhos Práticos

#### CONSUMO

- Remover a pastilha do interior da embalagem e colocá-la no porta-filtro da máquina expresso.
- Verificar se a pastilha se encontra no centro do porta-filtro e perfeitamente ajustada a este.
- 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.
- Abrir a embalagem imediatamente antes do consumo.

#### CONSERVAÇÃO

Manter em local fresco e seco.

#### DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA

24 meses após embalagem.

PALETE	UNIDADES	SEMI REBOQUE	CONTENTOR
800 x 1200 mm	30	30 x 2 x 33 = 1980	30 x 2 x 11 = 660
1100 x 1100 mm	80	80 x 24 = 1920	80 x 10 = 800

EMBALAMENTO	CÓDIGO	UNIDADES	CÓDIGO DE BARRAS	DIMENSÃO (CxLxA)	PESO (PL   PB)
Individual	-	-	-	9.5 x 9.5 cm	7 g   9 g
Embalagem	250122	15	5601487200478	9.5 x 9.5 x 18 cm	105 g   175 g
Caixa de Transporte	-	15	15601487200475	50.5 x 31 x 19.5 cm	3.1 kg