

TORRIÉ



IMPERIAL (1 kg)

Características

COMPOSIÇÃO

Café torrado em grão, sem adição de qualquer outro ingrediente. Lote obtido a partir de combinações doseadas de cafés arábicos e robustas, selecionados na sua origem. Este café foi submetido a um processo de torra rápido, de forma a obter uma maior concentração e intensidade de aromas e sabores.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

São conhecidas desde há muito as suas propriedades como estimulante da memória e dos níveis de alerta, bem como um atenuador de fadiga.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspeto Visual: - Creme abundante e persistente. Cor avelã, com tons avermelhados. Bastante homogéneo.

Aspeto Olfativo: - Aromas a caramelo, chocolate, canela, especiarias e notas florais.

Aspeto Gustativo: - Café intenso, redondo e aveludado. Apresenta acidez ligeira e elevada complexidade. Final de boca prolongado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FÍSICO-QUÍMICAS

- pH (café-bebida): 5.4 ± 0.2 (varia muito com as características da água utilizada)
- Acidez (bebida; $\text{cm}^3 \text{NaOH } 0.1 \text{ N}/10 \text{ cm}^3 \text{solução}$): 1.1 ± 0.1
- Presença de corpos estranhos: $<0.5\%$
- Teor de grãos defeituosos: $<8.0\%$
- Perda de massa por secagem: $<5.0\%$
- Teor de cinza em relação à matéria seca: $<5.0\%$
- Teor de cafeína em relação à matéria seca: $1.5\% \pm 0.3\%$
- 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. A vedação é feita por termosoldadura.

Caixa de Transporte - Caixa de cartão canelado, contendo 5 unidades de venda.

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.
- Obtém-se melhores resultados quando se moem pequenas quantidades de café de cada vez.
- A moagem deve ser ajustada ao tipo de máquina, nem muito fina, nem demasiado grossa.

CONSERVAÇÃO

Manter em local fresco e seco.

DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA

14 meses após embalamento.

PALETE	UNIDADES	SEMI REBOQUE	CONTENTOR
800 x 1200 mm	90	90 x 33 = 2970	-

EMBALAMENTO	CÓDIGO	UNIDADES	CÓDIGO DE BARRAS	DIMENSÃO (CxLxA)	PESO (PL PB)
Embalagem - MN*	250014	-	5601487009019	14 x 7.5 x 29 cm	1 kg 1.024 kg
Caixa de Transporte	-	5	-	40 x 26 x 29 cm	5 kg 5.25 kg