




REAL (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. A torra moderada deste lote permite desfrutar os aromas florais que nos oferecem os melhores cafés arábicos da América.

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

Aspetto Visual: - Creme abundante e persistente. Cor avelã, com tons avermelhados. Bastante homogêneo.

Aspetto Olfativo: - Aromas a caramelo, cacau, canela, especiarias e notas florais.

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FÍSICO-QUÍMICAS

- pH (café-bebida): 5.5 ± 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.

Saco de Transporte - Saco de papel reciclado, contendo 10 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	32	32 x 2 x 33 = 2112	-

EMBALAMENTO	CÓDIGO	UNIDADES	CÓDIGO DE BARRAS	DIMENSÃO (CxLxA)	PESO (PL PB)
Embalagem - MN*	250017	-	5601487003079	14 x 7.5 x 29 cm	1 kg 1.024 kg
Saco de Transporte	-	10	15601487003076	52 x 40 x 12.5 cm	10 kg 10.4 kg