



## LC2 (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 lote incorpora toda a força dos melhores cafés de África, processados pelo método natural. Foi sujeito a uma torra prolongada, a qual potenciou a obtenção de um café encorpado e vigoroso, mantendo o carácter redondo e suave.

#### 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 muito abundante e persistente, de cor avelã.

**Aspetto Olfativo:** - Aromas a caramelo, pão torrado e notas de frutos secos.

**Aspetto Gustativo:** - Café equilibrado e encorpado. Leve adstringência e ligeiro amargor característico.

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

##### FÍSICO-QUÍMICAS

- pH (café-bebida):  $5.6 \pm 0.1$  (varia muito com as características da água utilizada)
- Acidez (bebida;  $\text{cm}^3 \text{NaOH } 0.1 \text{ N}/10 \text{ cm}^3 \text{solução}$ ):  $1.1 \pm 0.2$
- 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:  $1.7\% \pm 0.3\%$
- 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 ( $<10 \text{ ufc}/\text{g}$ )

##### ALERGÉNIOS

- Não contém.

#### 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 termossoldadura.

**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

24 meses após embalamento.

| EMBALAMENTO        | CÓDIGO | UNIDADES | CÓDIGO DE BARRAS | DIMENSÃO (CxLxA)  | PESO (PL   PB)  |
|--------------------|--------|----------|------------------|-------------------|-----------------|
| Embalagem          | 250015 | -        | 5601487003031    | 14 x 7.5 x 29 cm  | 1 kg   1.024 kg |
| Saco de Transporte | -      | 10       | 15601487003038   | 52 x 40 x 12.5 cm | 10 kg   10.4 kg |

  

| PALETE        | UNIDADES | SEMI REBOQUE     | CONTENTOR 20' | CONTENTOR 40' |
|---------------|----------|------------------|---------------|---------------|
| 800 x 1200 mm | 320      | 320 x 33 = 10560 | -             | -             |