



SILVER SKIN PASTILHA

Características

COMPOSIÇÃO

Café torrado moído.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

O ritmo acelerado do dia a dia, o stress e uma alimentação pouco cuidada convergem na preocupação crescente com o bem-estar. A Torrié apresenta uma gama de produtos adequada ao estilo de vida moderno, invocando que o prazer associado ao sabor de um bom café pode ser integrado numa alimentação saudável.

Fonte Natural de Antioxidantes.

Os antioxidantes minimizam os danos causados às células pelos radicais livres, uma das causas da degradação celular. Estudos demonstram que os antioxidantes promovem o antienvhecimento celular; ajudam na prevenção de doenças degenerativas e na melhoria da saúde de forma generalizada. A "Pele de Prata" é um constituinte natural do café com uma forte componente antioxidante que, através de um processo inovador de produção, é preservada neste Torrié Silver Skin. Este produto contém cerca de 30% de polifenóis (antioxidantes) a mais do que o seu Torrié habitual.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspeto Visual: - Apresenta um creme abundante de cor avelã.

Aspeto Olfativo: - No nariz sobressai um aroma a madeira tostada e notas de amendoim.

Aspeto Gustativo: - Na boca revela-se um café ligeiramente adstringente, com nuances de ervas aromáticas. Corpo moderado e final de boca 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%

MICROBIOLÓGICAS

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

ALERGÉNIOS

- Não contém.

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 chávina 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.

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 termossoldadura.

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.

EMBALAMENTO	CÓDIGO	UNIDADES	CÓDIGO DE BARRAS	DIMENSÃO (CxLxA)	PESO (PL PB)
Individual	-	-	-	9.5 x 9.5 cm	7 g 9 g
Embalagem	250102	15	5601487200423	9.5 x 9.5 x 18 cm	105 g 175 g
Caixa de Transporte	-	15	15601487200420	50.5 x 31 x 19.5 cm	1575 g 2.85 kg

PALETE	UNIDADES	SEMI REBOQUE	CONTENTOR 20'	CONTENTOR 40'
800 x 1200 mm	450	450 x 33 = 14850	-	-