



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.
- Obtem-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.

COLÔMBIA 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 exuberância aromática e a elegância do café cultivado nas altas montanhas dos Andes.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspeto Visual: - Apresenta um creme de cor castanho claro.

Aspeto Olfativo: - No nariz sobressai a intensidade de aromas a cacau e caramelo.

Aspeto Gustativo: - Na boca é um café elegante, com corpo. Doce e medianamente ácido, oferece um final de boca prolongado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FÍSICO-QUÍMICAS

- pH (café-bebida): 4.9 ± 0.2 (varia muito com as características da água utilizada)
- Acidez (bebida; $\text{cm}^3 \text{NaOH } 0.1 \text{ N}/10 \text{ cm}^3 \text{solução}$): 2.5 ± 0.2
- Perda de massa por secagem: $<6.0\%$
- Teor de cafeína em relação à matéria seca: 1.2%
- 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 ($<10 \text{ ufc}/\text{g}$)

ALERGÉNIOS

- Não contém.

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.

EMBALAMENTO	CÓDIGO	UNIDADES	CÓDIGO DE BARRAS	DIMENSÃO (CxLxA)	PESO (PL PB)
Individual	-	-	-	9.5 x 9.5 cm	7 g 9 g
Embalagem	250123	15	5601487200485	9.5 x 9.5 x 18 cm	105 g 175 g
Caixa de Transporte	-	15	15601487200482	50.5 x 31 x 19.5 cm	- 3.1 kg

PALETE	UNIDADES	SEMI REBOQUE	CONTENTOR 20'	CONTENTOR 40'
800 x 1200 mm	768	768 x 33 = 25344	-	-