



CAFÉ TORRADO EM GRÃO (250 g)

Características

COMPOSIÇÃO

Café torrado em grão, sem adição de qualquer outro ingrediente. Lote obtido a partir de combinações doseadas de cafés das espécies *C.arabica* e *C.canephora* (sub. *robusta*), selecionadas na sua origem.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Apresentado em grão, numa embalagem de 250 g, permite-lhe moer apenas a quantidade necessária para obter uma chávena aromática de café ou um cremoso café expresso.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspeto Visual: - Este lote permite criar um expresso de creme abundante e persistente de cor avelã. Na versão Filtro apresenta uma cor castanho escuro, com nuances que lembram caramelo.
Aspeto Olfativo: - No nariz ressaltam aromas a caramelo, cacau, canela e pão torrado.
Aspeto Gustativo: - Na boca surge um café elegante, doce e bastante aromático, com um final persistente muito agradável.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FÍSICO-QUÍMICAS

- pH (café-bebida na versão expresso): 5.4 ± 0.1 (varia muito com as características da água utilizada)
- Acidez (bebida na versão expresso; $\text{cm}^3 \text{NaOH } 0.1 \text{ N}/10 \text{ cm}^3 \text{solução}$): 1.1 ± 0.1
- 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: $28.0\% \pm 5.0\%$
- 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 com válvula unidirecional. A vedação é feita por termossoldadura.

Caixa de Transporte - Caixa de cartão canelado, contendo 24 unidades de venda.

Conselhos Práticos

CONSERVAÇÃO

Manter em local fresco e seco.
Uma vez aberta, a embalagem deve ser guardada num recipiente hermético, no frigorífico, para que se conservem melhor todas as características do produto.

DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA

24 meses após embalamento.

CONSUMO

- Obtêm-se melhores resultados moendo apenas a quantidade necessária a servir.
- A moagem deve ser ajustada ao tipo de máquina, fina em expresso, grossa em cafeteira de filtro.
- A manutenção da máquina de café é de vital importância para assegurar as características organoléticas do produto.
- Na versão Expresso deve-se dosear uma quantidade igual ou superior a 6 g por chávena.
- Na versão Filtro deve-se dosear uma quantidade igual ou superior a 9/12 g por chávena.

EMBALAMENTO	CÓDIGO	UNIDADES	CÓDIGO DE BARRAS	DIMENSÃO (CxLxA)	PESO (PL PB)
Embalagem	250033	-	5601487012231	8 x 4,5 x 21 cm	250 g 261 g
Caixa de Transporte	-	24	45601487012239	52,5 x 18,5 x 18,9 cm	6 kg 6,5 kg
PALETE	UNIDADES	SEMI REBOQUE	CONTENTOR 20'	CONTENTOR 40'	
800 x 1200 mm	768	768 x 33 = 25344	-	-	