



DESCAFEINADO CÁPSULA¹ HOME COMPOSTABLE

As inovadoras cápsulas **Torrié Home Compostable** refletem um compromisso com a sustentabilidade ambiental e representam uma escolha consciente para os amantes do café de torrefação portuguesa. Produzidas exclusivamente a partir de **componentes de origem 100% vegetal e biológica**, tais como óleos vegetais, celulose e café, são formuladas assim apenas à base de plantas e excluem por isso qualquer derivado de combustíveis fósseis. Por esta razão são facilmente degradadas de forma natural e biológica, através de compostagem doméstica. Depois de usadas, as cápsulas Torrié Home Compostable podem ser colocadas num vaso de plantas, jardim, compostor doméstico, ou, simplesmente, no depósito de lixo orgânico, onde se irão decompor naturalmente e sem necessitar de uma estação especial para o efeito. Este processo natural de decomposição contribui para a produção de nutrientes também eles naturais, enriquecendo o solo e elevando a sua qualidade, além de reduzir significativamente o desperdício. São assim cápsulas que contribuem para um ambiente mais saudável e sustentável, certificadas pela **TÜV Austria**, entidade certificadora reconhecida internacionalmente, oficialmente como cápsulas **BIOBASED** e **HOME COMPOSTABLE**.



CÁPSULAS CERTIFICADAS | CAPSULES CERTIFIED



Conselhos Práticos

CONSUMO

- A cápsula Torrié é 100% compatível com as máquinas disponíveis para este formato¹, podendo ser usada diretamente, sem qualquer tipo de alteração ou modificação.
- Obtém-se um melhor resultado quando a chávena é aquecida previamente.

CONSERVAÇÃO

Manter em local fresco e seco.

DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA

24 meses após embalagem.

Características

COMPOSIÇÃO

Café descafeinado torrado moído, sem adição de qualquer outro ingrediente. Lote obtido a partir de combinações doseadas de cafés da espécie *C. arabica* e *C. canéfora (Robusta)*, selecionadas na sua origem, aos quais foi removida a cafeína.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Caixa de 10 cápsulas biocompostáveis compatíveis com máquinas Nespresso®⁽¹⁾.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspeto Visual: - Creme abundante e persistente de cor avelã.
Aspeto Olfativo: - Aromas de caramelo, chocolate preto e especiarias.
Aspeto Gustativo: - Café suave, elegante e final de boca persistente.
Intensidade (Escala de 0-10): 8

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FÍSICO-QUÍMICAS

- Perda de massa por secagem: <6.0%
- Teor de cinza em relação à matéria seca: <5.0%
- Extrato aquoso em relação à matéria seca: 27.5% ± 7.5%
- Ocratoxina A: <3 µg/kg

ALERGÉNIOS

- Não contém.

EMBALAMENTO

Individual - Embalamento efetuado em atmosfera protetora, numa cápsula biocompostável certificada, selada com filme que é constituído por uma mistura de papel.

Embalagem | Unidade de Venda - Caixa de cartolina, contendo 10 doses individuais.

Caixa de Transporte - Caixa de cartão canelado, contendo 6 unidades de venda.

1. Compatível com equipamentos Nespresso®.

* Nespresso® é uma marca registada por um terceiro não relacionado com a Torrié, mencionada a título meramente informativo para os consumidores.

EMBALAMENTO	CÓDIGO	UNIDADES	CÓDIGO DE BARRAS	DIMENSÃO (CxLxA)	PESO (PL PB)
Individual	-	-	-	-	5 g 7,5 g
Embalagem	250767	10	5601487302882	8 x 8 x 8 cm	50 g 93 g
Caixa de Transporte	-	6	15601487302889	25 x 17 x 8,5 cm	300 g 622 g
PALETE	UNIDADES	SEMI REBOQUE	CONTENTOR 20'	CONTENTOR 40'	
800 x 1200 mm	1254	1254 x 33 = 41382	-	-	