



BIOLÓGICO CÁPSULA¹

Características

COMPOSIÇÃO

Café torrado moído, sem adição de qualquer outro ingrediente. Lote obtido a partir de cafés 100% da espécie *C.arabica*, selecionadas na sua origem.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspeto Visual: - Creme abundante e persistente de cor avelã.

Aspeto Olfativo: - Aromas de caramelo, baunilha e flores secas.

Aspeto Gustativo: - Café macio, mas intenso, com acidez moderada 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 100% de alumínio.

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

Caixa de Transporte - Caixa de cartão canelado, contendo 12 unidades de venda.



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 embalamento.

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 6,16 g
Embalagem	250773	10	5601487207224	15,6 x 8,1 x 3,2 cm	50 g 76,8 g
Caixa de Transporte	-	12	15601487207221	20,0 x 16,5 x 16,0 cm	600 g 1001,6 g

PALETE	UNIDADES	SEMI REBOQUE	CONTENTOR 20'	CONTENTOR 40'
800 x 1200 mm	2016	2016 x 33 = 66528	-	-