



STAR COFFEE (4 kg)

Características

COMPOSIÇÃO

Café torrado em grão, sem adição de qualquer outro ingrediente. Lote obtido a partir de combinações doseadas de cafés arábicos e robustas, selecionados na sua origem. A marcada presença dos melhores cafés arábicos da América Central conferem a este lote um perfil elegante e requintado.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

São conhecidas desde há muito as suas propriedades como estimulante da memória e dos níveis de alerta, bem como um atenuador de fadiga.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspeto Visual: - Creme abundante e persistente. Cor avelã, com tons avermelhados.

Aspeto Olfativo: - Aromas a chocolate, canela e especiarias.

Aspeto Gustativo: - Café intenso e aveludado. Apresenta acidez moderada e elevada complexidade. Final de boca prolongado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FÍSICO-QUÍMICAS

- pH (café-bebida): 5.5 ± 0.2 (varia muito com as características da água utilizada)
- Acidez (bebida; $\text{cm}^3 \text{ NaOH } 0.1 \text{ N}/10 \text{ cm}^3 \text{ solução}$): 1.1 ± 0.1
- Presença de corpos estranhos: <0.5%
- Teor de grãos defeituosos: <8.0%
- Perda de massa por secagem: <5.0%
- Teor de cinza em relação à matéria seca: <5.0%
- Teor de cafeína em relação à matéria seca: $1.5\% \pm 0.3\%$
- 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 ufc/g)

ALERGÉNIOS

- Não contém.

EMBALAMENTO

Embalagem | Unidade de Venda - Embalagem metálica com válvula unidirecional no topo.

Caixa de Transporte - Caixa de cartão canelado, contendo 2 unidades de venda.

Conselhos Práticos

CONSUMO

- Obtém-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.
- Obtém-se melhores resultados quando se moem pequenas quantidades de café de cada vez.
- A moagem deve ser ajustada ao tipo de máquina, nem muito fina, nem demasiado grossa.

CONSERVAÇÃO

Manter em local fresco e seco.

DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA

24 meses após embalagem.

EMBALAMENTO	CÓDIGO	UNIDADES	CÓDIGO DE BARRAS	DIMENSÃO (CxLxA)	PESO (PL PB)
Embalagem	250040	-	5601487004113	22.5 x 32 cm	4 kg 4.82 kg
Caixa de Transporte	-	2	-	46 x 23.5 x 33 cm	8 kg 10.2 kg
PALETE	UNIDADES	SEMI REBOQUE	CONTENTOR 20'	CONTENTOR 40'	
800 x 1200 mm	56	56 x 33 = 1848	-	-	