



EXPRESSO

CÁPSULA COMPOSTÁVEL¹

Características

COMPOSIÇÃO

Café torrado moído, 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

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

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

Aspetto Olfativo: - Aromas a caramelo, cacau, canela e pão torrado.

Aspetto Gustativo: - Adocicado, com acidez ligeira e baixo amargor. É intenso, encorpado e pleno de equilíbrio.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FÍSICO-QUÍMICAS

- 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: 27.5% ± 7.5%
- Ocratoxina A: <5 µg/kg

MICROBIOLÓGICAS

- Ausência de micro-organismos (<10 ufc/g)

ALERGÉNICOS

- Não contém.

EMBALAMENTO

Individual - Embalamento efetuado em atmosfera protetora numa cápsula de PLA (ácido polilático) derivado de fontes naturais renováveis (que contém amido ou açúcar, como milho, trigo, cana-de-açúcar, beterraba, entre outras fontes naturais), selada com filme constituído por uma mistura de papel e PLA. Ambos cápsula e filme de selagem são biodegradáveis e compostáveis, permitindo desta forma a preservação total do meio ambiente.

Embalagem | Unidade de Venda - Caixa de cartolina 100% reciclável e certificada pelo FSC, contendo 10 doses individuais. É uma certificação que assegura que a cartolina da nossa caixa procede de florestas geridas de forma responsável.

Caixa de Transporte - Caixa de cartão cancelado 100% reciclado, 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.



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 o embalamento.

A cápsula compostável pelo seu carácter natural, e apesar da sua total estanquicidade, não consegue assegurar uma impermeabilidade total ao oxigénio. Assim, estas são embaladas num flow pack 100% reciclável, garantindo a qualidade e frescura do produto ao longo do seu tempo de vida na prateleira.

EMBALAMENTO	CÓDIGO	UNIDADES	CÓDIGO DE BARRAS	DIMENSÃO (CxLxA)	PESO (PL PB)
Individual	-	-	-	-	5 g 7.9 g
Embalagem	250504	10	5601487202151	8 x 8 x 8 cm	50 g 95 g
Caixa de Transporte	-	6	15601487202158	25,5 x 17 x 9 cm	300 g 650 g

PALETE	UNIDADES	SEMI REBOQUE	CONTENTOR 20'	CONTENTOR 40'
800 x 1200 mm	1254	1254 x 33 = 41382	-	-