

Scheda Tecnica di Prodotto

Denominazione:

Elite Tazza Nera

Miscela speciale per Alibrianza S.r.l

Un caffè corposo, aromatico e rotondo. Non troppo dolce, non troppo amaro. La Miscela perfetta da abbinare a tutto. La tostatura un po' più spinta e scura creano in estrazione l'effetto che dà il nome alla miscela: una Tazza Nera.



Descrizione:

Miscela di caffè in grani

Confezione:

Busta alimentare (triplice accoppiato) 1000g con valvola salvaroma

Utilizzo:

Macchine professionali per espresso

Imballo:

Fardello in PP termoretrato da 6 Kg o scatola da 10 Kg

Conservazione e rintracciabilità:

Data di scadenza e Lotto indicati su saldatura ed etichetta esterna

Grado di Tostatura

● ● ● ● ○

Corposità

● ● ● ● ●

Aroma

● ● ● ● ○

La costante qualità dei caffè usati, sottoposti ai controlli dei nostri esperti dalla raccolta, alla pulitura e allo stoccaggio del chicco nei paesi di origine fino all'imbarco, l'arrivo in porto, in azienda e nelle varie fasi di produzione e post-produzione fanno sì che la miscela sia sempre ottima e piacevole in un distributore automatico come al bar o a casa.

Inoltre, oltre ai controlli organolettici, aromatici e gustativi, il controllo aziendale con applicazione degli standard **BRC-IFS**, consente all'azienda di ripercorrere tutto il processo produttivo del caffè risalendo ad ogni minimo accorgimento o eccezione in fase di produzione, rispettando l'ambiente e consentendo la sicurezza sul posto di lavoro degli addetti.

ARABICA 20%	Il 20% percento Arabica è caratterizzato dal caffè Brasiliano; famoso per il suoi caffè deciso e corposo. L'unione di questo con i Robusta consente una tessitura cremosa notevole e importante, e renderà la tazza piacevolmente perfetta e con aromi e retrogusti di cioccolato, frutta secca e pan tostato.
ROBUSTA 80%	L'80% percento Robusta è caratterizzato dal caffè dell'India, da un africano proveniente dall'Uganda e dal Vietnam, famosi per i loro caffè decisi e dalla spiccata amarezza e corposità. Questo consente una tessitura cremosa notevole e importante, renderà la tazza piacevolmente perfetta e con aromi e retrogusti di cioccolato, frutta secca e pan tostato.

Ufficio Qualità

Responsabile Sviluppo

Salvatore Marco Mazzei

Montano Caffè S.r.l.

Via Stadio 24, 88050 Cerva (Cz) C.F./P.IVA 02567900796

Tel. 0961.939213 Fax 0961.939235 – www.caffemontano.it – info@caffemontano.it