



DECIMO PARALLELO
90% arabica 10% robusta

La nostra speciale miscela che nasce dalla migliore selezione dei caffè sulla fascia del decimo parallelo. Dalla vellutata cremosità con tessitura finissima ed ampia intensità olfattiva i nostri sensi vengono catapultati nelle terre Centro Americane dove note di frutta agrumata e fiori ci accompagnano attraversando l'Oceano Pacifico. Reminiscenze di cioccolata e cereali delle terre africane sono poi catturate da una nota di amaro positiva dettata dall'essenza di cacao e mandorle dell'India.

SCHEDA TECNICA

Confezioni:	caffè confezionato in materiale per alimenti in pacchi da 1 Kg (disponibile anche in pacchi da 3 Kg)
Materiale:	PET 12+PET MET 12+PE 110
Peso netto:	1000 gr
Imballo:	disponibile in cartoni da n°. 6-9-12 o 20 Kg
Caratteristiche imballo:	<ul style="list-style-type: none"> - 6 Kg: dimensioni L26,5xP30xH24 - 9 Kg: dimensioni L29xP43,5xH24,5 - 12 Kg: dimensioni L40xP40xH28 - 20 kg: dimensioni L37xP47xH39,5
Caratteristiche europallet:	dimensioni L80xP120XH180
Possibile composizione del pallet:	<ul style="list-style-type: none"> - imballo da 6 kg: n. 84 cartoni - imballo da 9 kg: n. 56 cartoni - imballo da 12 kg: n. 36 cartoni - imballo da 20 kg: n. 24 cartoni
Peso netto europallet:	circa 43 kg
Ingredienti:	miscela di caffè tostato e macinato (90% Arabica e 10% Robusta)
Composti aromatici:	-
Coloranti:	-
Conservanti:	-
Antiossidanti	-
Conservazione:	a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto
Durata del prodotto:	24 mesi
T.M.C.	lotto giorno/mese/anno indicata sulla saldatura della busta