



scheda tecnica • technical sheet



dance

dance

Miscela dalla straordinaria cremosità per chi ama un caffè dal gusto forte e corposo. Lievemente acido, regala al palato sentori di cioccolato fondente e di mandorle tostate.

Perfect blend with a remarkable creaminess for those who love a rich and full-bodied coffee. Slightly acid, with flavor notes of dark chocolate and roasted almonds delighting the palate.

caffè tostato
roasted coffee
grani • beans

codice a barre
barcode
8006131002557

codice
code
M0043

pezzi per confezione
pieces for each package
1

peso netto confezione
package net weight
1000 g

pezzi per unità di vendita
pièces per sales unit
6

peso netto unità di vendita
sales unit net weight
6 Kg

dimensioni unità di vendita
sales unit dimensions
L40xL15xH28 cm

colli per pallet
cases per pallet
112

colli per strato/strati
cases per layer/layers
8/14

dimensioni pallet
pallet dimensions
L120xL80xH220 cm

peso netto pallet
pallet net weight
672 kg

linea vending / vending line

rev1 del 05/05/2022

○ caratteristiche generali • general characteristics

prodotto • product	caffè tostato in grani • <i>roasted coffee beans</i>
ingredienti • ingredients	100% caffè • 100% <i>coffee</i>
durata prodotto • shelf life	24 mesi • 24 months
imballaggio primario • primary packaging	PET ALU PE
condizioni di stoccaggio • storage conditions	conservare in luogo fresco e asciutto • <i>store in a cool and dry place</i>
prodotto e confezionato presso • produced and packed at	Viale delle industrie 49-51-53 97015 Modica RG

○ monorigini • single origins*

	region	varietal	process
Brazil [A]	Santos	NY 2	dry
Honduras [A]	El Paraiso	SHG	wet (washed)
Congo [A]	Kivu	KIWI4	wet (washed)
Rwanda [A]	Kizi Rift	Bourbon	wet (washed)
Indonesia [R]	Panjang	AP1	dry
Uganda [A]	Bugisu	AA	wet (washed)
Vietnam [R]	Day Lak	GR1	dry

○ note aromatiche • aromatic notes

cacao amaro • bitter cocoa	mandorle • almonds	nocciole • hazelnuts
----------------------------	--------------------	----------------------

○ assaggio • taste

corpo medio alto • medium high body	bassa acidità • low acidity	retrogusto molto persistente • very persistent aftertaste
--	--------------------------------	--

○ profilo di estrazione singola dose • single-dose extraction profile

dose caffè in polvere • amount of ground coffee	7,5 gr
tempo • time	25"
volume in tazza • volume in cup	30 cc
temperatura acqua • water temperature	88°-93° C

○ valori nutrizionali per 30ml • average nutritional values per 30ml

energia • energy	21kJ / 5kcal
grassi • fat	<0,5g
di cui acidi grassi saturi • of which saturates	<0,1g
carboidrati • carbohydrates	0,7 g
di cui zuccheri • of which sugars	<1g
proteine • proteins	0,5g
sale / Salt	<0,1g

○ caratteristiche chimiche e microbiologiche • chemical and microbiological characteristics

ocratossina A • ovratoxin A	<5 µg/Kg
acrilammide • acrylamide	<400 µg/Kg
salmonella spp.	assente • absence in 25g
listeria m.	assente • absence in 25g
e. coli	assente • absence in 25g

○ allergeni • allergens

presenti nel prodotto • incorporated in product	no • no
presenti in altri prodotti lavorati nella stessa linea • presence in other products packaged in the same machine	no • no

*origini variabili in base alla disponibilità, mantenendo costanti le caratteristiche della miscela

*origins may vary upon availability, while the blend's features are kept unchanged.