



blues

Caffè con una gradevole armonia di sapori dal corpo consistente.
La tostatura lenta sprigiona note di cacao puro e profumo di pane tostato.
Miscela dal gusto intenso e da una crema persistente.

*Coffee with a pleasing balance of flavors and robust body.
Thanks to the slow roasting process, the surprising tang of pure cocoa is released along with hints of toasted bread.
Blend with intense taste and consistent crema.*



caffè tostato
roasted coffee
grani • beans



codice a barre
barcode
8006131002755



codice
code
M0042



pezzi per confezione
pieces for each package
1



peso netto confezione
package net weight
1000 g



pezzi per unità di vendita
pieces 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

○ **caratteristiche generali • general characteristics**

prodotto • <i>product</i>	caffè tostato in grani • <i>roasted coffee beans</i>
ingredienti • <i>ingredients</i>	100% caffè • <i>100% coffee</i>
durata prodotto • <i>shelf life</i>	24 mesi • <i>24 months</i>
imballaggio primario • <i>primary packaging</i>	PET ALU PE
condizioni di stoccaggio • <i>storage conditions</i>	conservare in luogo fresco e asciutto • <i>store in a cool and dry place</i>
prodotto e confezionato presso • <i>produced and packed at</i>	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)
Ethiopia [A]	LIMU	LIMU	wet (washed)
Rwanda [A]	Kizi Rift	Bourbon	wet (washed)
Perù [A]	Chan Chamayo	MCM	wet (washed)
Indonesia [R]	Panjang	AP1	dry
India [R]	Mangalore	Parchment	wet (washed)
Uganda [A]	Bugisu	AA	wet (washed)

○ **note aromatiche • aromatic notes**

nocciola • <i>hazelnut</i>	frutta fresca • <i>fresh fruit</i>
----------------------------	------------------------------------

○ **assaggio • taste**

corpo medio alto •	equilibrata acidità •	retrogusto persistente di agrumi •
<i>medium high body</i>	<i>balanced acidity</i>	<i>persistent citrus aftertaste</i>

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

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

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

energia • <i>energy</i>	16kJ / 4kcal
grassi • <i>fat</i>	<0,5g
di cui acidi grassi saturi • <i>of which saturates</i>	<0,1g
carboidrati • <i>carbohydrates</i>	0,5 g
di cui zuccheri • <i>of which sugars</i>	<1g
proteine • <i>proteins</i>	0,4g
sale / Salt	<0,1g

○ **caratteristiche chimiche e microbiologiche • chemical and microbiological characteristics**

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

○ **allergeni • allergens**

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

*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.*