MARSALÌ
CAFFÈ DAL 1974

linea **horeca**

**horeca** line






# libeccio

Miscela composta da una accurata selezione di caffè arabica e robusta. Un caffè con un giusto equilibrio tra acidità e corposità. Emergono al palato note aromatiche e profumi che conquisteranno i vostri sensi.

Blend composed of a careful selection of Arabica and Robusta coffee, for an espresso with perfect balance of bitterness and body. Aromatic notes and scents will delight your palate and conquer your senses.

codice/*code* M5117

caffè in grani
*coffee beans*

1kg confezione
*package*

www.caffemarsali.it copyright © **Caffè Moak** S.p.a. Rev.001 **001**-rev.001

**caratteristiche generali** • *general characteristics*

| | |
|---|---|
| prodotto • *product* | caffè tostato in grani • *rosted coffee beans* |
| ingredienti • *ingredients* | 100% caffè • *100% coffee* |
| durata prodotto • *shelf life* | 24 mesi • *24 months* |
| imballaggio primario • *primary packaging* | CKA ALU PE |
| condizioni di stoccaggio • *storage conditions* | conservare in luogo fresco e asciutto • *store in a cool and dry place* |
| 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) |
| **Ethiopia [A]** | LIMU | LIMU | wet (washed) |
| **Costa Rica [A]** | Terrazu | SHB | wet (washed) |
| **Colombia [A]** | Tolima | Supremo | wet (washed) |
| **Congo [A]** | Kiwu | KIWU4 | wet (washed) |
| **Perù [A]** | Chan Chamayo | MCM | wet (washed) |

**note aromatiche** • *aromatic notes*

| | | |
|---|---|---|
| nocciola • *hazelnut* | mandorla • *almond* | cacao • *cocoa* |

**assaggio** • *taste*

| | | |
|---|---|---|
| corpo equilibrato • | acidità tipica • | retrogusto persistente di agrumi • |
| *balanced body* | *typical acidity* | *persistent citrus 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 |

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

| | |
|---|---|
| ocratossina A • *ovhratoxin 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* |

codice/*code* M5117

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| caffè in grani<br>*coffee beans* | confezione<br>*package* | 1 pack / 6 pcs<br>L44 x L30 x H17 cm | 112 pack<br>L120 x L80 x H225 cm | 336 kg<br>11,8 oz | -<br>- |