MARSALÌ
CAFFÈ DAL 1974

linea **horeca**

horeca line

maestrale



maestrale

Miscela composta da pregiati arabica, dal corpo e dalla dolcezza dei più fini caffè brasiliani e dalle note di cioccolato e mandorla dei caffè lavati centroamericani. La tazza, dall'acidità tenue, sorprende con il finale liquoroso grazie ai chicchi provenienti dall'Honduras.

Blend composed of refined Arabica, distinguished by the sweetness and full body of the finest Brazilian coffee types and the characteristic chocolate and almonds notes of washed Central America coffees.

codice/*code* M5229

caffè in grani
coffee beans

1kg confezione
package

www.caffemarsali.it
copyright © **Caffè Moak** S.p.a.
Caffè Moak
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* M5229

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