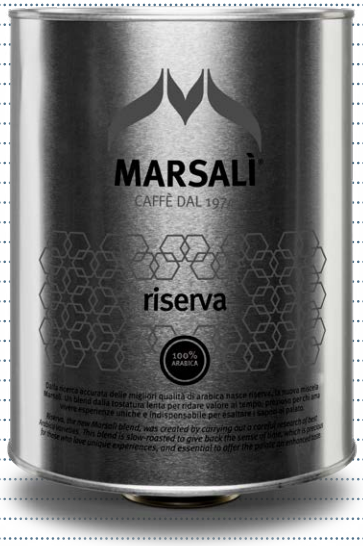
MARSALÌ
CAFFÈ DAL 1974

linea **horeca**

horeca line

riserva
100% arabica



riserva 100% arabica

Miscela di pregiate qualità di arabica lavati provenienti dal Centro America e dall'Africa, in cui l'acidità tipica di questi caffè viene sapientemente mitigata dall'armonia e dal corpo fine dei caffè Brasiliani naturali provenienti dalle regioni del Cerrado e dell'Alta Mogiana. Particolarmente profumato, con sentori di nocciola, cacao, agrumi e bacche rosse.

Blend of refined washed Arabica varieties from Central America and Africa. The typical acidity of these types of coffee is masterfully softened by the balance and fine body of natural Brazilian coffees coming from the regions of Cerrado and Mogiana. Particularly fragrant coffee with scents of hazelnut, cocoa, citrus fruits and red berries.

codice/*code* M5130

caffè in grani
coffee beans

2kg confezione
package

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

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* M5130

caffè in grani *coffee beans*	confezione *package*	1 pack / 2 pcs L39 x L20 x H29 cm	84 pack L120 x L80 x H218 cm	168 kg 370,4 oz	- -