

CREMA E AROMA

Un mélange de cafés avec une saveur riche et équilibrée. Un arôme de chocolat noir et d'épices pour un espresso crémeux et envoûtant.

Gamme aromatique :
Équilibré

Intensité:
11/13

Notes aromatiques :
Fruits secs & bois précieux

Torréfaction :
Moyenne

Température de l'eau
90/92°

Dose recommandée :
7g/30ml ☕ Espresso
9g/120ml ☕ Caffè Crema
11g/260ml ☕ Caffè Crema

NOTES DE FRUITS
SECS



NOTES
CHOCOLATÉES



NOTES FLORALES ET
FRUITÉES



NOTES GRILLÉES ET
DE TABAC



CREMA E AROMA



Unité de Produit

Packaging	Etat physique	Durée de conservation	Code	Quantité
Sac	Grains	24 mois	2964	1000 g

Unité de Vente

Emballage ext.	Nb de sac	Dimensions (LxHx cm)	Code EAN	Poids brut
Carton	6	31 x 31 x 24	8000070129641	6,55 kg

Palette

Type	Composition	Dimensions (LxHx cm)	Poids brut
PALLET EPAL HIGH TEMP. TREATMENT	66 UV	80 x 120 x 200	460 kg