



CAPRICCIO



SPECIE BOTANICA
70%
 Arabica
30%
 Canephora



ORIGINE REGIONE LAVORAZIONE

Arabica:
 Brasile, Alta Mogiana, Naturale
 Guatemala, Antigua, Lavato
 Colombia, Huila, Lavato
Canephora:
 India, Karnataka, Parchment
 Kaapi Royal



TOSTATURA
 A tamburo
 per singola
 origine



RICETTA PER ESPRESSO
15.5 g caffè
 macinato (doppio)
31 g bevanda
 (doppio espresso)
23-26 sec tempo
 di erogazione
90-92°C
 temperatura acqua



PROFILO ORGOANOLETTICO
Fragranza/Aroma:
 cacao, caramello
Flavor:
 zucchero di canna,
 biscotto
Corpo:
 pieno, denso
Retrogusto:
 leggermente
 speziato, cioccolato
 fondente



CONFEZIONE
 2000 g in grani.
 Atmosfera
 protettiva
 con valvola
COD.
OCAB15A2
QUANTITÀ PER KT
3 barattoli da 2 kg
(tot. 6 kg)
QUANTITÀ PER KT
PER EURO PALLET
56 kt (tot. 336 kg)
SHELF LIFE
24 mesi