



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 ORGANOLETTICO

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