



TORREFAZIONE CAFFÈ | DISTRIBUZIONE AUTOMATICA | SERVIZI DI RISTORO

## SPINEL CAFFÈ' s.r.l.

73052 Parabita – LE - Italy  
Via Prov.le Tuglie-Parabita, km 1,3

Tel +39 0833 593926 Fax +39 0833 598318  
[www.spinelcaffe.it](http://www.spinelcaffe.it) [info@spinelcaffe.it](mailto:info@spinelcaffe.it)  
REA LE 153854  
Cap. Soc. € 93.600,00 i.v.  
P. IVA 02293420754

## **SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO E SULLE QUALITÀ' ORGANOLETTICHE DEL CAFFÈ' TORREFATTO**

Rev. 01 del 28 settembre '20

Denominazione: **Caffè Torrefatto in grani/macinato da 1000/500/250gr/cialde 7gr**  
Marchio: **SPINELLI CAFFÈ' AROMA E GUSTO**  
Miscela: **DECAFFEINATO**

### DESCRIZIONE

Miscela armoniosa tra i grandi arabica dell'America Latina con selezionati robusta indiani. La sua tazza di caffè decaffeinato è molto bilanciata, dal corpo unico, con un gusto di caramello, frutta secca e pane tostato.

### PROCESSO DI APPROVVIGIONAMENTO DELLA MATERIA PRIMA

Il processo di approvvigionamento prevede un rigido protocollo di acquisto e accettazione dei caffè verdi che sono selezionati per crivello ma anche per forma, dimensione e colore con moderne selezionatrici ottiche. Questo permette di utilizzare un'eccellente materia prima esente da difetti e impurità.

### PROCESSO DI TOSTATURA

Tostatura lenta (18 minuti) e ad aria pulita (utilizzo scambiatore di calore)

Il processo di torrefazione avviene in un impianto automatico con scambiatore di calore che produce aria calda esente da fumi di combustione. Il processo di trasferimento termico al chicco di caffè verde è totalmente convettivo.

Le varie origini sono tostate singolarmente con opportune curve di tostatura e successivamente miscelate in base al blend richiesto.

Il prodotto ottenuto si presenta con una bassa percentuale di umidità relativa che ne preserva le qualità organolettiche, la resa, e la conservazione.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore tostatura: Media (Marrone abito di monaco)	
Corpo: Medio	Dolcezza: Alta
Crema: Fine e persistente	Aroma: Alto
Astringenza: Bassa	Acidità: Media

### CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Caffeina: entro i limiti previsti dalla legge	Ocratossina caffè crudo/tostato: assente
Umidità: 1,38 gr/100 gr	Carica microbica mesofila totale: assente
Enterobatteri, Lievi, Muffe: assenti	Acrilammide: entro i limiti previsti dalla legge
Arsenico: assente	<b>Sostanze allergeniche: assenti</b>

Shelf- life: 18 mesi data produzione (stoccare in luogo fresco ed asciutto)  
Confezione: confezionato in imballo triplice accoppiato  
Termine massimo contestazione merce: 15 giorni data fattura

<b>Codice Prodotto</b>	<b>Descrizione Prodotto:</b>	<b>Codice EAN</b>
90001072	1kg Macinato Moka	8056539121442
90001073	1kg Macinato Espresso	8056539121459
90001074	1kg Grani	8056539121466
90001063	500gr Macinato Moka	8056539121244
90001068	500gr Macinato Espresso	8056539121251
90001064	500gr Grani	8056539121268
90001059	250gr Macinato Moka	8056539121046
90001066	250gr Macinato Espresso	8056539121053
90001060	250gr Grani	8056539121060
90001027	Cofanetto 100 cialde 7gr	8056539123033
90001056	Astuccio 18 cialde 7gr	8056539126010

<b>Imballo esterno</b>	<b>Cartone contenente</b>	<b>Codice EAN</b>
	6pz da 1kg Macinato Moka	8056539128441
	6pz da 1kg Macinato Espresso	8056539128458
	6pz da 1kg in Grani	8056539128465
	12pz da 500gr Macinato Moka	8056539128243
	12pz da 500gr Macinato Espresso	8056539128250
	12pz da 500gr in Grani	8056539128267
	24pz da 250gr Macinato Moka	8056539128045
	24pz da 250gr Macinato Espresso	8056539128052
	24pz da 250gr in Grani	8056539128069
	18 Astucci	8056539127048

Spinel Caffè s.r.l.  
 Cesare Spinelli  
 Amministratore Unico

