



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 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: **INTENSO**

DESCRIZIONE

È l'espresso tipicamente italiano, ottenuto da una equilibrata miscela dei più antichi e ricercati robusta africani con un tocco di classici arabica brasiliani. La sua tazza, dalla corposità inconfondibile, ha il gusto intenso e deciso di cioccolato fondente.

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: Alto | Dolcezza: Media |
| Crema: Fine e persistente | Aroma: Alto |
| Astringenza: Media | Acidità: Bassa |

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

| | |
|--------------------------------------|--|
| Caffeina: 2.047 gr/100 gr | Ocratossina caffè crudo/tostato: assente |
| Umidità: 0,51 gr/100 gr | Carica microbica mesofila totale: assente |
| Enterobatteri, Lievi, Muffe: assenti | Acrilammide: entro i limiti previsti dalla legge |
| Arsenico: assente | Sostanze allergeniche: assenti |

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

| Codice Prodotto: | Descrizione Prodotto: | Codice EAN |
|-------------------------|------------------------------|-------------------|
| 90001069 | 1kg Macinato Moka | 8056539121411 |
| 90001070 | 1kg Macinato Espresso | 8056539121428 |
| 90001071 | 1kg Grani | 8056539121435 |
| 90001061 | 500gr Macinato Moka | 8056539121213 |
| 90001067 | 500gr Macinato Espresso | 8056539121220 |
| 90001062 | 500gr Grani | 8056539121237 |
| 90001057 | 250gr Macinato Moka | 8056539121015 |
| 90001065 | 250gr Macinato Espresso | 8056539121022 |
| 90001058 | 250gr Grani | 8056539121039 |
| 90001075 | Cofanetto 100 cialde 7gr | 8056539123033 |
| 90001055 | Astuccio 18 cialde 7gr | 8056539126010 |

| Imballo esterno | Cartone contenente | Codice EAN |
|------------------------|---------------------------------|-------------------|
| | 6pz da 1kg Macinato Moka | 8056539128410 |
| | 6pz da 1kg Macinato Espresso | 8056539128427 |
| | 6pz da 1kg in Grani | 8056539128434 |
| | 12pz da 500gr Macinato Moka | 8056539128212 |
| | 12pz da 500gr Macinato Espresso | 8056539128229 |
| | 12pz da 500gr in Grani | 8056539128236 |
| | 24pz da 250gr Macinato Moka | 8056539128014 |
| | 24pz da 250gr Macinato Espresso | 8056539128021 |
| | 24pz da 250gr in Grani | 8056539128038 |
| | 18 Astucci | 8056539127017 |

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

