



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: **GOLD**

### DESCRIZIONE

Miscela di pregiati arabica degli altopiani africani e brasiliani, sapientemente dosati e ricercati robusta indiani. Nasce una tazza di caffè espresso delicata, moderna, intensamente aromatica, caratterizzata da un persistente retrogusto dolce e fruttato.

### 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: 2.108 gr/100 gr	Ocratossina caffè crudo/tostato: assente
Umidità: 0,53 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>

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

<b>Codice Prodotto:</b>	<b>Descrizione Prodotto:</b>	<b>Codice EAN</b>
90001026	Cofanetto 100 cialde 7gr	8056539123019
90001070	Astuccio 18 cialde 7gr	8056539126034

<b>Imballo esterno</b>	<b>Cartone contenente</b>	<b>Codice EAN</b>
	18 Astucci	8056539127031

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

