



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: **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

Crema: Fine e persistente

Astringenza: Bassa

Dolcezza: Alta

Aroma: Alto

Acidità: Media

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Caffeina: 2.108 gr/100 gr

Umidità: 0,53 gr/100 gr

Enterobatteri, Lievi, Muffe: assenti

Arsenico: assente

Ocratossina caffè crudo/tostato: assente

Carica microbica mesofila totale: assente

Acrilammide: entro i limiti previsti dalla legge

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
90001026	Cofanetto 100 cialde 7gr	8056539123019
90001070	Astuccio 18 cialde 7gr	8056539126034

Imballo esterno	Cartone contenente	Codice EAN
	18 Astucci	8056539127031

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

