



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: **SUPREMO**

### DESCRIZIONE

Miscela armoniosa tra i pregiati arabica brasiliani e delle alture dell'America centrale ed i migliori robusta africani e indiani. Il risultato è una tazza di caffè molto bilanciata, dal corpo e aroma unici, con un gusto di caramello, cioccolato 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: 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>

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:**

90001026

90001070

**Descrizione Prodotto:**

Cofanetto 100 cialde 7gr

Astuccio 18 cialde 7gr

**Codice EAN**

8056539123040

8056539126027

**Imballo esterno****Cartone contenente**

18 Astucci

**Codice EAN**

8056539127024

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

