



### Conselhos Práticos

#### CONSUMO

- Remover a pastilha do interior da embalagem e colocá-la no porta-filtro da máquina expresso.
- Verificar se a pastilha se encontra no centro do porta-filtro e perfeitamente ajustada a este.
- Obtém-se um melhor resultado quando a chávina é aquecida previamente.
- A manutenção da máquina de café é de vital importância para que se possa obter um bom resultado.
- Abrir a embalagem imediatamente antes do consumo.

#### CONSERVAÇÃO

Manter em local fresco e seco.

#### DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA

24 meses após embalagem.

## GUATEMALA PASTILHA

### Características

#### COMPOSIÇÃO

Café torrado moído, sem adição de qualquer outro ingrediente.

#### CARACTERÍSTICAS GERAIS

As variedades da gama Torrié Experience transportam o apreciador mais exigente através das sensações, cores e cheiros distintos que marcam cada lugar. O ritual diário de saborear um bom café revela a vivência de um universo de experiências vindas de vários recantos do mundo, onde os cafés varietais foram criteriosamente selecionados. O exotismo do café do país dos vulcões e da herança do povo Maia.

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

**Aspetto Visual:** - Apresenta um creme de cor castanho claro.

**Aspetto Olfativo:** - No nariz surge exótico, com notas de chocolate, caramelo e especiarias.

**Aspetto Gustativo:** - Na boca revela intensidade e uma acidez generosa, que lhe dá frescura. Apresenta corpo mediano e um final de boca prolongado.

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

##### FÍSICO-QUÍMICAS

- pH (café-bebida):  $5.0 \pm 0.2$  (varia muito com as características da água utilizada)
- Acidez (bebida;  $\text{cm}^3 \text{NaOH } 0.1 \text{ N}/10 \text{ cm}^3 \text{solução}$ ):  $2.9 \pm 0.2$
- Perda de massa por secagem:  $<6.0\%$
- Teor de cafeína em relação à matéria seca:  $1.5\%$
- Teor de cinza em relação à matéria seca:  $<5.0\%$
- Teor de cloretos na cinza:  $<1.0\%$
- Extrato aquoso em relação à matéria seca:  $28.0\% \pm 5.0\%$
- Ocratoxina A:  $<5 \mu\text{g}/\text{kg}$

##### MICROBIOLÓGICAS

- Ausência de micro-organismos ( $<10 \text{ ufc}/\text{g}$ )

##### ALERGÉNIOS

- Não contém.

#### EMBALAMENTO

**Individual** - Embalagem complexa constituída por uma camada interna de polietileno, uma camada de alumínio e uma camada externa de poliéster. É introduzida no interior uma pastilha de café, envolta em papel de qualidade alimentar, em atmosfera controlada (azoto). A vedação é feita por termosoldadura.

**Embalagem** | Unidade de Venda - Caixa de cartolina, com abertura fácil, contendo 15 doses individuais.

**Caixa de Transporte** - Caixa de cartão canelado, contendo 15 unidades de venda.

EMBALAMENTO	CÓDIGO	UNIDADES	CÓDIGO DE BARRAS	DIMENSÃO (CxLxA)	PESO (PL   PB)
Individual	-	-	-	9.5 x 9.5 cm	7 g   9 g
Embalagem	250124	15	5601487200492	9.5 x 9.5 x 18 cm	105 g   175 g
Caixa de Transporte	-	15	15601487200499	50.5 x 31 x 19.5 cm	-   3.1 kg

  

PALETE	UNIDADES	SEMI REBOQUE	CONTENTOR 20'	CONTENTOR 40'
800 x 1200 mm	450	450 x 33 = 14850	-	-