



**DECIMO PARALLELO**  
90% arabica 10% robusta

La nostra speciale miscela che nasce dalla migliore selezione dei caffè sulla fascia del decimo parallelo. Dalla vellutata cremosità con tessitura finissima ed ampia intensità olfattiva i nostri sensi vengono catapultati nelle terre Centro Americane dove note di frutta agrumata e fiori ci accompagnano attraversando l'Oceano Pacifico. Reminiscenze di cioccolata e cereali delle terre africane sono poi catturate da una nota di amaro positiva dettata dall'essenza di cacao e mandorle dell'India.

**SCHEDA TECNICA**

<b>Confezioni:</b>	caffè confezionato in materiale per alimenti in pacchi da 1 Kg (disponibile anche in pacchi da 3 Kg)
<b>Materiale:</b>	PET 12+PET MET 12+PE 110
<b>Peso netto:</b>	1000 gr
<b>Imballo:</b>	disponibile in cartoni da n°. 6-9-12 o 20 Kg
<b>Caratteristiche imballo:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 6 Kg: dimensioni L26,5xP30xH24</li> <li>- 9 Kg: dimensioni L29xP43,5xH24,5</li> <li>- 12 Kg: dimensioni L40xP40xH28</li> <li>- 20 kg: dimensioni L37xP47xH39,5</li> </ul>
<b>Caratteristiche europallet:</b>	dimensioni L80xP120XH180
<b>Possibile composizione del pallet:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- imballo da 6 kg: n. 84 cartoni</li> <li>- imballo da 9 kg: n. 56 cartoni</li> <li>- imballo da 12 kg: n. 36 cartoni</li> <li>- imballo da 20 kg: n. 24 cartoni</li> </ul>
<b>Peso netto europallet:</b>	circa 43 kg
<b>Ingredienti:</b>	miscela di caffè tostato e macinato (90% Arabica e 10% Robusta)
<b>Composti aromatici:</b>	-
<b>Coloranti:</b>	-
<b>Conservanti:</b>	-
<b>Antiossidanti</b>	-
<b>Conservazione:</b>	a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto
<b>Durata del prodotto:</b>	24 mesi
<b>T.M.C.</b>	lotto giorno/mese/anno indicata sulla saldatura della busta