

Miscela DESIREE
DESIREE Blend

SCHEDA TECNICA

TECNICAL SCHEDULE



CAFFE' IN GRANI - 1KG:	
COD. PRODOTTO	PF 0020
COD. EAN	8053259810014
TIPO IMBALLO	Scatola da 6kg
DIMENSIONI IMBALLO	cm 34 x 29 x 24h
N° IMBALLI PER STRATO	12
N° STRATI PER PALLET	8
N° TOTALE IMBALLI PER PALLET	96
DIMENSIONI PALLET	cm 100 x 120 x 215h
PESO IMBALLO	6620gr
PESO PRODOTTO	1000gr
DECAFFEINIZZAZIONE	
TOSTATURA	●●●●○
CARATTERISTICHE ORAGANOLETTICHE	Un caffè mistico per i veri intenditori. La miscela Desirée è costituita in prevalenza da prestigiose varietà di Arabica. Il corpo è vellutato e intriso di una lieve acidità, il profumo ha note di nocciola e mandorla tostata, con delicate tracce di frutta matura
CONSERVAZIONE	
SCADENZA	Mantenere in luogo fresco e asciutto 2 anni dalla produzione
INFORMAZIONI SU ALLERGENI:	
LATTE E DERIVATI	no
SOIA	no
FRUTTA A GUSCIO	no
GLUTINE	no

COFFEE BEANS - 1KG:	
PRODUCT CODE	PF 0020
EAN CODE	8053259810014
TIPE OF PACKAGING	Case per 13,2 lbs
SIZE OF PACK	cm 34 x 29 x 24h
NO. PACK PER LAYER	12
NO. LAYERS PER PALLET	8
TOTAL NO. PACKS PER PALLET	96
SIZE OF PALLET	cm 100 x 120 x 215h
WEIGHT CASE	14,59lb
WEIGHT UNIT SIZE	2,2lb
DECAFFEINIZATION	
ROASTING	●●●●○
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	A mystical coffee for true connoisseurs. The Desirée blend is mainly made up of prestigious Arabica varieties. The body is velvety and permeated with a slight acidity, the aroma has notes of hazelnut and toasted almond, with delicate hints of ripe fruit
STORAGE	
EXPIRY DATE	KEEP IN COOL DRY PLACE 2 YEARS FROM PRODUCTION
ALLERGENS INFORMATION:	
MILK AND DERIVATIVES	no
SOY	no
NUTS	no
GLUTEN	no