

ESPRESSO - MISCELA DI CAFFÈ TORREFATTO IN GRANI BUSTA 1.000G.

codice prodotto PFBA000002 | EAN 8027332111022



MISCELA E ORIGINI

Miscela di caffè in grani per macchine espresso bar dal gusto rotondo e aromatico, composta da una percentuale equilibrata di Arabica e Robusta provenienti da piantagioni selezionate dei migliori caffè brasiliani, centroamericani, asiatici e africani.

NOTE AROMATICHE

Speziate	●●●●●●●●
Cioccolato	●●●●●●●●
Fruttate	●●●●●●●●
Floreali	●●●●●●●●

CORPOSITÀ

BASSA MEDIA ALTA

TOSTATURA

CHIARA MEDIA SCURA

MADE IN ITALIA

Prodotto e confezionato da: **SpecialCoffee srl**
Sede produttiva: Via degli Artigiani 4 - 23010 Rogolo (SO) ITALIA

MATERIE PRIME, TOSTATURA E CONFEZIONAMENTO

- **DEFINIZIONE:** prodotto ottenuto per tostatura del caffè crudo.
- **MATERIE PRIME:** caffè verde specie Arabica e Robusta.
- **COMPOSIZIONE BLEND:** 70% Arabica 30% Robusta.

*per quanto riguarda le % di Arabica e Robusta delle miscele di caffè SpecialCoffee®: crediamo che, per gli "addetti ai lavori", sia fondamentale andare oltre alle % per valutare una miscela! Infatti secondo la filosofia di SpecialCoffee, per valutare e testare una miscela di caffè non ci si può fermare alla semplice % di Arabica e Robusta contenute... anche solo perché al mondo esistono più di 80 specie di caffè.

È importante tenere presente il lavoro (che diventa poi la 'ricetta segreta') di ogni torrefattore, che sta nella scelta di: tipo di miscela (specie, origine, % di miscelazione), tempi di tostatura (rapida, semirapida, lenta), e grado di tostatura (light roast, medium, full).

Quindi, in base alle caratteristiche del prodotto tostato che si vuole ottenere, vengono acquistate e selezionate specie differenti.

E questo rende l'idea dell'unicità del prodotto del singolo torrefattore: professionalità tecnica, esperienza, gusto, fantasia, ricerca.

- **AREA DI ORIGINE:** India, Africa, Centro America, Brasile.

*al fine di mantenere la perfetta costanza del gusto, l'origine geografica del caffè può variare a seconda delle caratteristiche annuali del raccolto.

- **PROCESSO (FLUSSO TECNOLOGICO) DI PRODUZIONE:**

1. Ricevimento e campionamento caffè verde
2. Stoccaggio in magazzino
3. Carico caffè verde
4. **TORREFAZIONE:** per un tempo minimo di 18 minuti, gradualmente lenta e controllata.
 - Tecnologia di Tostatura: Brambati "Eco-Friendly".
 - Raffreddamento: solo ad aria.
5. Stoccaggio nei silos: dai 3 agli 8 giorni (a seconda della stagione)
6. **CONFEZIONAMENTO:**
 - Metodo di Confezionamento: 1000g (35,2oz) +/-2% definito meccanicamente
 - Tecnologia di Confezionamento: TME Format - ATM valvola unidirezionale salvaroma
 - Materiali di Confezionamento:
 - primario: busta 1.000g. (triplice accoppiato PET+ALU+PE)
 - secondario: film trasparente termoretraibile contenente 10 buste (10kg)
 - pallet: 80x120 - 8 imballi/strato - 60 imballi/pallet = 600kg/pallet
7. Magazzino: conservare in luogo fresco e asciutto
8. Carico
9. Distribuzione.

- **CONTROLLI:**

- ogni lotto di materia prima è sottoposto al test di tostatura.
- ogni processo di tostatura è controllato a vista dal mastro torrefattore.
- prima che escano dal magazzino SpecialCoffee, tutte le confezioni sono controllate dal responsabile di magazzino, per evitare che ci siano confezioni danneggiate e quindi per garantire l'aroma del prodotto.

ESPRESSO - MISCELA DI CAFFÈ TORREFATTO IN GRANI
BUSTA 1.000G.

codice prodotto PFBA000002 | EAN 8027332111022



CONSERVAZIONE E CONSUMO DEL PRODOTTO

- **SHELF-LIFE (durabilità):** 23 mesi, in condizioni di corretta conservazione del prodotto.
 - **CORRETTA CONSERVAZIONE:** conservare in luogo fresco (10-25°C) e asciutto.
 - **GARANZIA DI DURABILITÀ DEL PRODOTTO:** SpecialCoffee srl garantisce le qualità igieniche e nutrizionali del prodotto confezionato fino alla data impressa sulla confezione (da consumarsi preferibilmente).
- Il prodotto fuori dalla confezione originaria deve essere conservato in ambiente fresco e asciutto, protetto da possibili fonti di contaminazione o alterazione (fuga di sostanze volatili, ossidazione, muffe, luce).

CONSIGLI D'USO: Espresso Perfetto

- **ANALISI VISIVA:** l'espresso si presenta con una crema compatta dal colore nocciola, talvolta con striature testa di moro. La crema ha uno spessore di 3-4mm e una lunga permanenza.
- **ANALISI AL GUSTO:** caffè morbido e armonioso dall'aroma pieno, gusto rotondo e pastoso, dalla fine acidità. Retrogusto dolce con una lunga persistenza al palato.

PARAMETRI PER UNA CORRETTA ESTRAZIONE

- Tempo di estrazione: 25sec. (± 2sec.)
- Dose di caffè: 7g. (± ,2g.)
- Pressione pompa: 9bar. (± 1bar.)
- Pressatura caffè corretta: 25kg
- Temperatura dell'acqua: 92°C

10 Regole d'oro per un Espresso Perfetto

1. controllo quotidiano - controlla lo stato di usura delle docce: l'acqua non deve spruzzare di lato o con forza, ma scendere fluida dal centro del gruppo;
2. controllo quotidiano - effettua la pulizia delle docce con il filtro cieco;
3. controllo quotidiano - pulisci i filtri e i portafiltri in maniera accurata, senza utilizzare detergenti, strofinando gli stessi con una paglietta abrasiva e pulendo i condotti dai residui di caffè;
4. controllo quotidiano - controlla e, se necessario, regola la macinatura in modo da ottenere un tempo di infusione di 25secondi;
5. controllo quotidiano - macina solo la quantità di caffè necessaria all'immediato utilizzo (60minuti);
6. controllo quotidiano - assaggia la miscela più volte durante la giornata per verificarne la resa e, per qualsiasi problema, chiedi il consiglio del tuo tecnico di fiducia;
7. controllo settimanale - pulisci la campana del macinino senza utilizzare detergenti profumati ed asciuga con cura; pulisci il dosatore del macinino con un pennellino asciutto per eliminare i residui di caffè macinato;
8. controllo settimanale - effettua la pulizia dei filtri e dei portafiltri con lo speciale detergente che puoi richiedere al tuo tecnico o agente di zona;
9. controllo settimanale - fai controllare la pressione della pompa, della caldaia e lo stato di usura delle macine dal tuo tecnico o torrefattore;
10. controllo settimanale - effettua la rigenerazione del depuratore alle scadenze previste e comunque almeno ogni 30giorni.

CARATTERISTICHE CHIMICHE - BIG8 VALORI NUTRIZIONALI

Valori Nutrizionali Medi per 100gr di prodotto.

Valore energetico	294,63 Kcal
	1233,30 Kj
Proteine	10,00 g
Carboidrati	41,50 g
di cui Zuccheri	0,07 g
Grassi	11,00 g
di cui Saturi	1,10 g
Fibre	23,00 g
Sodio	0,00 g
Caffeina	2,40 g

I dati inseriti in questa scheda sono da considerarsi indicativi.

ALLERGENI (ALL. III BIS DIRETTIVE 2000/13/CE E 2003/89/CE): ASSENTI

ESPRESSO - MISCELA DI CAFFÈ TORREFATTO IN GRANI
BUSTA 1.000G.

codice prodotto PFBA000002 | EAN 8027332111022



CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO

• DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Tutti i prodotti SpecialCoffee sono stati prodotti in stretta conformità a tutte le leggi italiane e comunitarie.

Tutti i sistemi di produzione e valori analitici sono controllati in modo da essere in stretta conformità alle norme di legge italiane ed europee, comprese le specifiche dei materiali di imballaggio.

Pertanto tutti i prodotti citati sono liberamente venduti nell'UE.

• CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO DI QUALITÀ

Tutti i prodotti SpecialCoffee sono prodotti alimentari con origine UE e realizzato secondo criteri qualitativi previsti dalla legge italiana* e dalle direttive e normative CEE in tema di HACCP e rintracciabilità di prodotto.

*Autorizzazione sanitaria n.723 rilasciata dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - Struttura di Morbegno (SO).

ETICHETTATURA UE - REGOLAMENTO UE 1169/2011

Con riferimento al Regolamento UE 1169/2011, nella fattispecie dell'alimento "caffè" (caffè torrefatto), precisiamo che si tratta di un alimento preimballato senza lista degli ingredienti in quanto la denominazione dell'alimento corrisponde al singolo ingrediente.

Inoltre il "caffè" (caffè torrefatto) fa parte degli alimenti elencati nell'allegato V (Art.16 - comma 3) ai quali non si applica l'obbligo della dichiarazione nutrizionale.