



## FICHA TECNICA

CAFE TOSTADO Y MOLIDO	
Referencia	<b>Sello Rojo Institucional tipo fuerte</b>
Descripción	Café tostado y molido tosti3n oscura y molienda fina.
ESPECIFICACIONES	
Densidad ca3da libre (ISO 8460)	Superior a 310 g/l
Color (Hunterlab)	15,60 – 16.80
Humedad	Inferior a 4,5
pH	5.00 – 5.80
Cafe3na por HPLC (Base seca %)	Superior a 1.0
PREPARACI3N	
Usar entre 5 y 7 gramos de caf3 por cada 100 ml de agua caliente. No dejar hervir el agua. Una vez preparada la bebida, consumir en el menor tiempo posible (m3ximo 1 hora).	
EMPAQUE	
El producto se ofrece empaclado en cualquiera de los siguientes sistemas: Empaque al vac3o, empaque al vac3o con material envolvente o en caja, empaque con atm3sfera modificada o con v3lvulas de desgasificaci3n y empaques tipo coj3n con atm3sfera modificada. Esto nos ha garantizado la calidad de nuestros productos con mayores tiempos en estanter3as sin perder el sabor y el aroma hasta que estos son abiertos.	

Enero 2012