



COMPOSICIÓN

100% Café de tueste natural

PRESENTACIÓN Y ENVASADO

El producto se envasará en bolsas de complejo triple de 1 Kg de producto neto identificando: composición, lote y fecha de consumo preferente.

Las bolsas se servirán en retráctil de 6 unidades.

CONSUMO PREFERENTE

La conservación de este producto es de 24 meses a partir de la fecha de tueste siempre que los envases estén bien cerrados y conservados en lugar fresco y seco.

Identificación del lote: Sistema codificación correlativo.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color tueste: Alto Acidez: Media-Baja Aroma: Alto Cuerpo: Alto

CARACTERÍSTICAS EN TAZA

Intensidad: ☕☕☕☕☕

Acidez: ☕☕☕☕☕

Cuerpo: ☕☕☕☕☕

Aroma: Chocolate/Regaliz

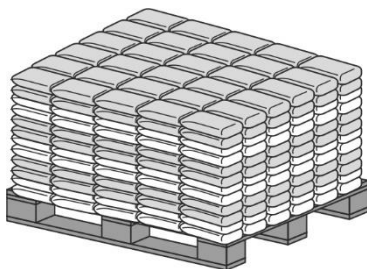
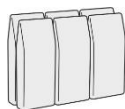
PALETIZADO ESTÁNDAR

Peso neto 360 Kg

(6 niveles, 10 retráctiles por nivel)

Medidas palet:

EUR 85x120x125



ALÉRGENOS

No contiene.

OGM

En el proceso de fabricación y envasado del producto no se utiliza ningún ingrediente genéticamente modificado. Libre de OGM.

CONTROL DE CALIDAD

BUSI CAFÈS, S.L. dispone de un sistema HACCP "Análisis de Riesgos y de Puntos Críticos de Control" implantado que implica controles de las materias primas, procesos productivos y productos finales.

REGISTRO SANITARIO

La empresa se encuentra inscrita en el Registro General Sanitario de Alimentos con el número 25.02065/B.