

FITXA TÈCNICA

PRODUCTE
CAFÈ PROFESIONAL V2 – VENDING MANRESA
CARACTERÍSTIQUES I NOTA DE TAST
<p>Cafè: Blend de cafès professional , especial per extracció màquina vending. Procés de neteja objectes estranys mitjançant aspiració i vibració . 80% de cafès robustes rentats 20% de cafès Arabiques preparació natural. TORRAT NATURAL</p> <p>Nota de Tast: Beguda plana, lliure d'amargor, acidesa lleugera i un cos potent que suporta d'altres complements liofilitzats sense perdre consistència. Lliure de sabors estranys.</p> <p>Al.lergògens: lliure de qualsevol al.lergògen. Altres: No conté OMG</p>
PRESENTACIÓ I COMPOSICIÓ DE L'ENVÀS
<ul style="list-style-type: none">- Presentació: Cafè en gra envasat en bossa confeccionada d'un kg .- Composició de l'envàs: BOPP mate/ ALU / PE
CARACTERÍSTIQUES ETIQUETATGE
<ul style="list-style-type: none">- Data de caducitat (situada part davantera inferior dreta)- Nº Lot : lletra corresponent al mes i nº al dia del envasat (situada part davantera inferior dreta)- Emmagatzematge en lloc fresc, sec , sense llum solar i en envasos tancats.