

Alberto Caffè Crema Bohne

1. **Artikel-Nr.:** 16825
2. **Bezeichnung:** Alberto Caffè Crema Bohne

3. Produktbeschreibung:

Ein Röstkaffeeprodukt, das als Rohkaffee im Ursprung bereits vollständig von der Frucht- und Samenschale getrennt wurde. Die hochwertigen Rohkaffeeprovenienzen werden nach ausgewählter Rezeptur geröstet und sorgfältig verpackt. *Alberto Caffè Crema* überzeugt als ein Kaffee mit einer guten Fülle und einem kräftigen Aroma.

Die übliche Verwendung von Mahlkaffee ist das Aufbrühen über einen geeigneten Filter zur Herstellung einer Tasse Kaffee. In diesem Fall wird die Bohne zur Zubereitung von Heißgetränke-Spezialitäten mit einer stabilen Crema (z.B. Café Crème, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee) in verschiedenen Brühsystemen (Vollautomaten, Siebträgermaschinen oder Halbautomaten) verwendet. Die Dosierung einer Tasse liegt bei ca. 7-9g Mahlkaffee.

4. **Zutaten:** Röstkaffee ganze Bohne

5. **Physikalische Analyse:** Feuchtigkeit: max. 4 %

6. **Aussehen u. Sensorische Qualitätsparameter:**
- | | | |
|------------------------|-----------|-----------------------------|
| <i>Röstkaffee:</i> | Aussehen: | schwarz-braune Kaffeebohnen |
| <i>Tassen-aufguss:</i> | Aussehen: | dunkles Getränk |
| | Geruch: | intensiv aromatisch |
| | Aroma: | würzig, kräftig, gute Fülle |

7. **Verpackung:** 1kg – Aromaschutz – Ventilbeutel
Verkaufseinheit: 8 x 1000g

8. **Mindesthaltbarkeit:** 15 Monate bei sachgemäßer, kühler und trockener Lagerung



9. Gesetzliche Bestimmungen

Das Produkt entspricht zum Zeitpunkt der Lieferung den jeweiligen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, insbesondere dem nationalen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch basierend auf der Verordnung (EG) Nr. 178/2002. Das Produkt unterliegt einer Eigenkontrolle entsprechend dem HACCP-Konzept.

Unser Qualitätsmanagement-System ist nach DIN EN ISO 9001:2015 zertifiziert.

Ferner sind wir nach dem International Featured Standard – Food Higher Level und BRC – Global Standard for Food Safety zertifiziert.

Wir weisen darauf hin, dass diese Produktspezifikation keinem automatischen Änderungsdienst unterliegt.

erstellt von:		freigegeben von:		gültig ab:
Datum: 14.03.23		Datum: 14.03.23		01.10.2012