

## GUSTA CLASSICO

**Azienda:** Bialetti Industrie S.p.A.

**Stabilimento di produzione:** Via Fogliano 1, 25030 Coccaglio (BS) - Italy

**Ingredienti:** miscela di caffè 30% Arabica e 70% Robusta confezionata in capsule di alluminio

**Unità di imballaggio:** box da 90 capsule confezionate in atmosfera protettiva non vendibili singolarmente

**Conservazione:** 18-20 °C in luogo fresco ed asciutto

**Utilizzo:** esclusivamente con macchine da caffè espresso Bialetti per capsule in alluminio

### Descrizione organolettica

La Gusta classico racconta di un caffè espresso classico Italiano, Ha il gusto autorevole del cacao e le piacevoli note di pan tostato.

### Tabella organolettica

*Corpo:* Profondo

*Tostatura:* Medio scura

*Aroma:* Cacao amaro e pan tostato

### Analisi chimiche e fisiche di prodotto

<b>Corpi estranei</b>	Assenti
<b>Allergeni</b>	Assenti
<b>Insetti o parti di</b>	Assenti
<b>Additivi</b>	Assenti. Il sapore è dato dalla tostatura dei chicchi a circa 220°C per periodi variabili di tempo
<b>Umidità residua media</b>	< 2,0 %
<b>Ocratossina A</b>	< 2,0 ppb
<b>Ossigeno</b>	< 1,0 %
<b>Caffeina</b>	< 3,0 %

## GUSTA INTENSO

## SCHEDA TECNICA CAFFE' GUSTA

**Azienda:** Bialetti Industrie S.p.A.

**Stabilimento di produzione:** Via Fogliano 1, 25030 Coccaglio (BS) - Italy

**Ingredienti:** miscela di caffè 10% Arabica e 90% Robusta confezionata in capsule di alluminio

**Unità di imballaggio:** box da 90 capsule confezionate in atmosfera protettiva non vendibili singolarmente

**Conservazione:** 18-20 °C in luogo fresco ed asciutto

**Utilizzo:** esclusivamente con macchine da caffè espresso Bialetti per capsule in alluminio

### **Descrizione organolettica**

L'intenso ha uno spiccato gusto amaro, corpo persistente e carico di energia.

### **Tabella organolettica**

*Corpo:* Intenso

*Tostatura:* Extra Scura

*Aroma:* Cacao amaro

### **Analisi chimiche e fisiche di prodotto**

**Corpi estranei**

Assenti

**Allergeni**

Assenti

**Insetti o parti di**

Assenti

**Additivi**

Assenti. Il sapore è dato dalla tostatura dei chicchi a circa 220°C per periodi variabili di tempo

**Umidità residua media**

< 2,0 %

**Ocratossina A**

< 2,0 ppb

**Ossigeno**

< 1,0 %

**Caffeina**

< 3,0 %