



CAFFÈ NATIVO



CAFFÈ NATIVO BAR

Miscela di caffè 100% Arabica centroamericani, provenienti da agricoltura biologica certificata da IMC e da Fairtrade per il commercio equo-solidale. Gusto aromatico, corpo leggero. Contenuto di caffeina basso. Indicato per chi sceglie un'alimentazione biologica e vegetariana. Abbinamenti favorevoli: cucina dagli aromi leggeri e delicati.

CAFFÈ NATIVO BAR

Blend of 100% Arabica coffees from Central America grown under organic farming methods certified by IMC and Fairtrade. Aromatic taste, light body. Low caffeine content. Suitable for people choosing an organic and vegetarian diet. Suggested with: fine and delicate aroma dishes.

CAFFÈ NATIVO BAR

100% Arabica-Kaffeemischung aus Mittelamerika. Aus biologischem Anbau. Kaffee aus FAIREM UND SOLIDARISCHEM Handel. Aromatischer Geschmack, leichter Körper. Niedriger Koffeingehalt. Für all diejenigen, die eine biologische und vegetarische Ernährung bevorzugen. Passend zu: Küche mit leichten und feinen Aromen.



Il marchio indipendente FAIRTRADE garantisce che il prodotto è stato certificato secondo gli Standard Internazionali Fairtrade del commercio equo. Tramite l'acquisto di prodotti certificati FAIRTRADE si sostiene il miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro dei produttori nei paesi in via di sviluppo e si favorisce la protezione dell'ambiente.

The FAIRTRADE certification mark is your independent guarantee that this product has been certified in accordance with International Fairtrade Standards. The purchase of products carrying the FAIRTRADE certification mark enables the improvement of working and living conditions of producers in developing countries and encourages environmental protection.



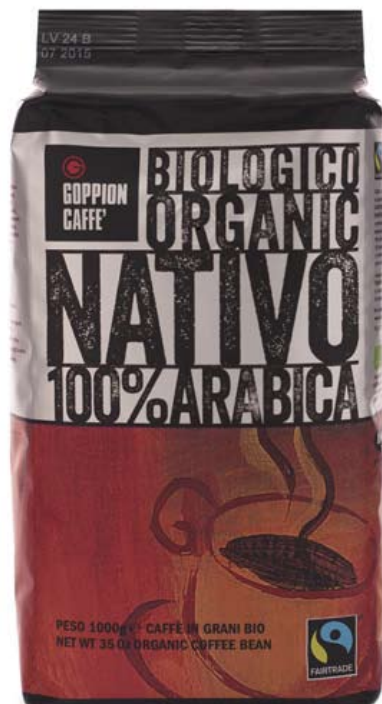
ORGANISMO DI CONTROLLO AGRICOLTURA NON UE



IMC Istituto Mediterraneo di Certificazione Organismo di Controllo autorizzato con D.M. MIRAAF n. 9697172 del 18/12/96 in applicazione del Reg. CEE 2092/91 IT IMC D007 T000121.

IMC: control body of the organic produce.

1000g grano | 1000g coffee bean | 1000g Kaffeebohnen

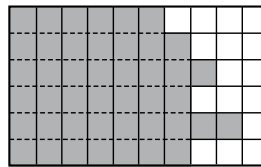




CAFFÈ NATIVO



Caratteristiche in assaggio
Characteristics of taste
Geschmackseigenschaften



Crema | Cream | Crema
Corpo | Body | Körper
Aroma | Aroma | Aroma
Dolcezza | Sweetness | Mild
Naturale | Natural | Naturbelassen
Permanenza | Persistence | Nachgeschmack

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Garanzie di produzione
Production guarantees
Produktionsgarantien



Tostatura separata
Separate roasting
Separate Röstung



Preassaggio
Pre-tasting
Vorkostprobe



Selezione ottica bi-cromatica
Bi-chromatic colour sorting
Dichromatische optische
Auslese



Tostatura lenta
Slow roasting
Langsame Röstung

Preparazione del prodotto
Product preparation
Produktzubereitung



Espresso Bar: pressare
Espresso Bar: press
Espresso Bar: drücken

Codice Code	Prodotto Product	Confezione Packet	Peso Weight	Tipologia Type	Termo/CT		Cartone		Europallet	Europallet L.	Codice Ean
					Thermo/CT	Thermo/CT	Cardboard	Karton	Europallet	Europallet G.	
		Verpackung	Gewicht	Sorte	Pz.	Kg	Pz.	Kg	Pz.	Kg	Ean Code
3300	NATIVO Bar	Sacchetto poliaccoppiato Multi-film bag Verbundbeutel	1000g	Grano Coffee bean Kaffeebohnen	6	6,36	12	12,72	360	381,60	8009360080150