

Sobésa Extra Forte

Combinação de grãos arábica e robusta, com predominância robusta, torrados num ponto forte. É um blend que mantém as qualidades organolépticas (de aroma e sabor), preserva todos os nutrientes naturais do café e, sobretudo, resulta em melhor e maior rendimento. O resultado é uma bebida mais forte e encorpada.

Apresentações

Variação - Almofada 250g e 500g

Especificações técnicas

Campo	Informação
Categoria de produto	Café torrado e moído
Certificação PQC (ABIC)	Tradicional
Ingredientes	Café arábica e robusta, predominância robusta. Não contém glúten.
Tipo de bebida	Robusta, encorpada, de aroma e sabor intenso
Torração	Escura
Características organolépticas	Pó fino, heterogêneo, castanho escuro, aroma característico
Características físico-químicas	Umidade máxima: 5,0%
Características microscópicas	Cascas e paus: até 1,0% / Matérias estranhas: até 0,1%
Embalagem	Almofada, 250g e 500g
Conservação	Ambiente seco, não refrigerado. Após aberto, consumir em até 07 dias
Validade (lacrado)	Até 05 meses
EAN 13	250g: 7 897982 302511 - 500g: 7 897982 305017
EAN 14	250g: 2 789 79823 0251 5 - 500g: 2 789 79823 0501 1