

Café Crème Bohne

1. **Artikel-Nr.:** 100012
2. **Bezeichnung:** Café Crème Bohne

3. Produktbeschreibung:

Ein Röstkaffeeprodukt, das als Rohkaffee im Ursprung bereits vollständig von der Frucht- und Samenschale getrennt wurde. Die hochwertigen Rohkaffeeprovenienzen werden nach ausgewählten Rezepturen geröstet und verpackt. Der Röstkaffee *Café Crème* besticht durch sein feines Aroma und weichen Charakter.

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:**
- Röstkaffee:* Aussehen: schwarz-braune Kaffeebohnen
- Tassen-* Aussehen: dunkles Getränk
aufguss: Geruch: mild aromatisch
Aroma: mildes und feines Aroma

7. **Verpackung:** 1 kg – Aromaschutz- Ventilbeutel
Verkaufseinheit: 6 x 1000g

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


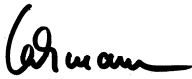
9. Gesetzliche Bestimmungen

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 9001:2008 zertifiziert.

Ferner sind wir nach dem International Food Standard, Version 6, Higher Level zertifiziert.

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

erstellt von:	freigegeben von:	gültig ab:
Datum: 20.09.17 	Datum: 20.09.17 	10.07.2015