

Espresso Premium

Katmanlı aroma yapısı ve belirgin tat profili ile karakter odaklı bir espresso platformudur.

Seçici tüketici kitlesine hitap eden işletmeler için üst segment bir çözümdür. Orta gövde ve canlı asidite dengesiyle sade espresso tüketiminde karakterini net biçimde ortaya koyar.

- Katmanlı ve belirgin aroma profili
- Canlı ve dinamik asidite dengesi
- Sade espresso odaklı karakter
- Menü farklılaşması için uygun profil
- Üst segment sunum standardı



Teknik Özellikler

Kompozisyon	%100 Arabica
Kavurma	Medium (City+)
Aroma	Kakao · Narenciye · Floral
Gövde	■■■■■□□
Asidite	■■■■■□□
Krema	■■■■■□□
Süt Uyumu	■■■■■□□
Bitiş	Uzun ve aromatik.

Demleme Rehberi^[1]

Doz	Çıktı	Süre	Sıcaklık
18—20 g	36 g ±2	25—30 sn	92—94 °C

[1] Belirtilen değerler referans niteliğindedir.

Ambalaj
1 kg Flat-Bottom mPET
Tek Yönlü Aroma Valfi
Zip Kilit

Koli İçeriği
10 × 1 kg

Palet Düzeni
32 koli / palet
320 kg

Minimum Sipariş
10 kg

Raf Ömrü
12 ay

Sevkiyat Süresi
Ortalama 3 iş günü