



J_AB_LM_O

J_AB_LM_O

Miscela di caffè in grano composta al 100% di selezionati caffè Arabica provenienti dal centro e sud America tra cui il pregiato caffè Jamaica Blue Mountain. Gusto dolce e delicato con retrogusto cioccolatato dai toni fioriti. Contenuto di caffeina molto basso.

Dedicato a locali di tendenza, giovanili con ristorazione ricercata. Indicato per caffè espresso, abbinato a pasticceria. Abbinamenti favorevoli: ristorazione di altissimo livello, nouvelle cuisine.

J_AB_LM_O

Blend of 100% selected Arabica coffee beans from Central and South America including the exquisite Jamaican Blue Mountain coffee. Sweet and mild tasting with a chocolatey and slightly flowery after-taste.

Very low caffeine content. Recommended for youthful, trend-setting spots and sophisticated restaurants. Indicated for espresso coffee, to be served with pastry. Favourable combinations: very high quality catering, nouvelle cuisine.

J_AB_LM_O

Bohnenkaffeemischung aus 100% ausgewählten Arabica-Kaffees aus Mittel- und Südamerika, darunter der edle Kaffee Jamaika Blue Mountain. Milder und feiner Geschmack mit schokoladigem Nachgeschmack mit blumigen Noten. Sehr geringer Koffeingehalt.

Für junge Trendlokale und erlesene Restaurants. Geeignet für Espresso-Kaffee mit Gebäck. Passend zu: Topgastronomie, Nouvelle Cuisine.

1000g grano | 1000g Coffee bean | 1000g Kaffeebohnen

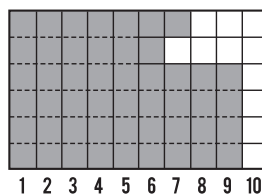




J.B.M.₀



Caratteristiche in assaggio
Characteristics of taste
Geschmackseigenschaften



Crema | Cream | Crema
Corpo | Body | Körper
Aroma | Aroma | Aroma
Dolcezza | Sweetness | Mild
Fiorito | Flowery | Blumig
Permanenza | Persistence | Nachgeschmack

Garanzie di produzione
Production guarantees
Produktionsgarantien



Tostatura separata
Separate roasting
Separate Röstung



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



Preassaggio
Pre-tasting
Vorkostprobe



Tostatura lenta
Slow roasting
Langsame Röstung

Preparazione del prodotto
Product preparation
Produktzubereitung



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

Codice Code Kode	Prodotto Product Produkt	Confezione Packet Verpackung	Peso Weight Gewicht	Tipologia Type Sorte	Termo/CT Thermo/CT Thermo/CT	Cartone Cardboard Karton	Europallet Europallet Europallet	Europallet L. Europallet G. Europallet G.	Codice Ean Ean Code Ean Kode
					Pz. Kg	Pz. Kg	Pz.	Kg	
3001	J.B.M.	Sacchetto poliaccoppiato Multi-film bag Verbundbeutel	1000g	Grano Coffee bean Kaffeebohnen	6 6,36	12 12,72	360	381,60	8009360000110