

---

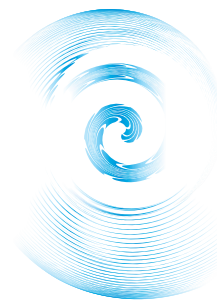
# DECA AD ACQUA

---

UN CAFFÈ DA INTENDITORI  
/ THIS COFFEE IS FOR CONNOISSEURS



# DECA AD ACQUA



AROMATICO . AGRUMATO / AROMATIC . CITRUSY

**Descrizione** Un caffè da intenditori. Da persone innamorate dell'acidità aromatica, che viene esaltata dal processo di decaffeinizzazione ad acqua. Il caffè decaffeinato per gli appassionati dei caffè speciali, dove gli agrumi, la scorza di limone e il pompelmo la fanno da padroni. Questo metodo di decaffeinizzazione fa uso unicamente dell'acqua come solvente per l'estrazione della caffeina; l'acqua e il caffè vengono messi a contatto ad una temperatura che consenta l'avvio del processo estrattivo. L'acqua, solvente poco selettivo per l'estrazione della sola caffeina, estrae dal caffè tutte le sostanze idrosolubili. Viene pertanto fatta transitare su un letto di carboni attivi speciali, dotati di una buona selettività nei confronti della caffeina, in modo tale che la soluzione acquosa privata della caffeina possa essere poi concentrata e reincorporata nel caffè.

**Description** This coffee is for connoisseurs, for people in love with aromatic acidity, which is enhanced by the water decaffeination process. This is the decaffeinated coffee for fans of specialty coffees, where citrus fruits, lemon peel and grapefruit play a major role. This decaffeination method uses only water as solvent for the extraction of caffeine; water and coffee are brought into contact at a temperature that allows the extraction process to start. Water, which is not a very selective solvent for the extraction of caffeine alone, extracts all the water-soluble substances from the coffee. Consequently, water has to pass through a bed of special activated carbons, with high selectivity towards caffeine, so that the aqueous solution deprived of caffeine can then be concentrated and re-incorporated into the coffee.

**ORIGINE** : Colombia, Guatemala, India. **ORIGIN** : Colombia, Guatemala, India.

Blend proveniente da differenti origini, alture e tipologie di pianta /  
Blend from different origins, heights and types of plants

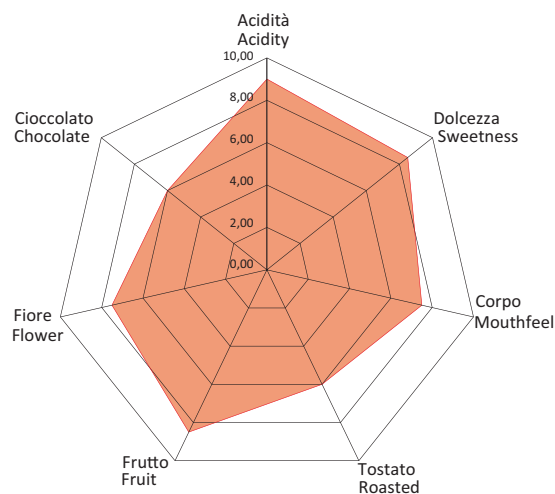
**LAVORAZIONE** : raccolti e trattati con metodo naturale e lavato. Miscelati e torrefatti per espresso

**PROCESSING** : collected and treated with natural and washed method.  
Mixed and roasted for espresso

**CAFFEINA** : <0,10% / **CAFFEINE** : <0,10%

**FORZA** : leggero / **STRENGTH** : light

**TOSTATURA** : leggermente scura / **ROASTING** : slightly dark



**Note** : Note di agrumi, scorza di limone, pompelmo, caco. Usare con grammature elevate in espresso.

**Notes** : Notes of citrus fruits, lemon peel, grapefruit, persimmon. Use high grammage for espresso.



**DECAFFEINATO AD ACQUA IN GRANI**

**WATER DECAFFEINATED IN BEANS**

Miscela di caffè selezionati, decaffeinati ad acqua e torrefatti in grani, per espresso, in confezione di alluminio.

Select water decaffeinated coffee blend in beans. Packaging in aluminium.



**CODE 31218**

COD. ARTICOLO/ITEM CODE 31218

UNITÀ DI MISURA/UNIT: **250 g**

TIPO IMBALLO CARTONE  
PACKAGING CARDBOARD BOX

Peso netto pezzo/Net weight pc : 250 g

Peso lordo pezzo/Gross weight pc : 280 g

Peso lordo imballo/Gross weight of box : 5050 g

Pezzi per collo/Pcs per box: n° 18

Dimensione imballo/Size of box: 37,5 x 29,5 x 25,5 H (cm)