



CAFÉ SOLUBLE 100%



Café soluble 100% : 50% Arabica, 50 % Robusta.

Sachet de 500 g

DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Aromatisation de pâtisseries.

Utilisation en machines, distributeurs et cafetières.

MISE EN OEUVRE

Dosage selon intensité souhaitée.

AVANTAGES

Notes puissantes, équilibre entre amertume et acidité.

Prêt à l'emploi.

Sachet refermable : meilleure protection et conservation du produit.