

**Alberto Caffè Crema Pads**

1. **Artikel-Nr.:** 16832
2. **Bezeichnung:** Alberto Caffè Crema Pads
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, gemahlen und verpackt. Die *Alberto Caffè Crema Pads* zeichnen sich durch einen intensiven Geschmack und eine gute Fülle aus.  
Das Handling dieser Art von Kaffeebrüfung ist sehr einfach. Das Kaffee Pad wird in den Siebträger des Brühautomaten eingesetzt und gebrüht. Das extrahierte Pad kann dann im Anschluss sauber entfernt werden.
4. **Zutaten:** Röstkaffee gemahlen
5. **Physikalische Analyse:** Feuchtigkeit: max. 5 %
6. **Aussehen u. Sensorische Qualitätsparameter:**

<i>Röstkaffee:</i>	Aussehen:	schwarz-braunes, gemahlene Pulver
<i>Tassenaufguss:</i>	Aussehen:	dunkles Getränk
	Geruch:	intensiv aromatisch
	Aroma:	kräftig, vollmundig
7. **Verpackung:** 36 x 7g – Pad (1 Tassenportion) im Folienbeutel  
Verkaufseinheit: 12 Folienbeutel à 252g im Tray
8. **Mindesthaltbarkeit:** 12 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 9001:2015 zertifiziert. Ferner sind wir nach dem International Featured Standard – Food Higher Level und BRC – Global Standard for Food Safety zertifiziert.

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

erstellt von:	freigegeben von:	gültig ab:
Datum: 14.03.23 	Datum: 14.03.23 	13.09.2010