

CAFFÈ Coffee



CAFFÈ / coffee

LIOFILIZZATO / lyophilised

GRANULATO / granulated

SPRAY / spray

CAFFÈ DECAFFEINATO / decaffeinated coffee

GRANULATO / granulated

SPRAY / spray

LAVORAZIONE / processing

LIOFILIZZATO / lyophilised

Si ottiene congelando l'estratto di caffè a temperature molto fredde, evitando così la perdita di aromi e mantenendo attributi molto apprezzati. Il principio di base della liofilizzazione è la rimozione dell'acqua per sublimazione.

Obtained by freezing the coffee extract at very cold temperatures, this method prevents loss of flavour and protects highly appreciated characteristics. In freeze-drying, water is removed by sublimation.

GRANULATO / granulated

Si ottiene attraverso un processo in cui le particelle di spray vengono aumentate dalla bagnatura della polvere, migliorando allo stesso tempo la solubilità.

This format is obtained through a process in which sprayed particles are increased through wetting the powder, which also improves solubility.

SPRAY / spray

Si ottiene facendo evaporare l'acqua dall'estratto di caffè concentrato e spruzzando il caffè concentrato in una torre di essiccazione, ottenendo così le particelle di caffè.

This format is obtained by forcing water to evaporate from the concentrated coffee extract and then spraying it into a drying tower to obtain coffee particles.



PERSONALIZZAZIONI / customizations

IL TUO MARCHIO SULLE CONFEZIONI

your brand on the packaging

Offriamo la possibilità di confezionare il prodotto in vari formati adeguando il prodotto al settore mirato; HORECA, GDO etc. Inoltre è possibile personalizzare il packaging dalla A alla Z, inserendo loghi, immagini e descrizioni nella lingua richiesta dal cliente.

We can package the product in various formats that are suitable for your specific sector: HORECA, GDO etc.

We can even personalise the packaging completely by adding logos, images and descriptions in the language desired.

