



Fiche de Spécification Technique

SUPRÉMO DÉCAFÉINÉ

Café soluble lyophilisé

Sachet de 200 grs

Telle une invitation au voyage, les **cafés solubles CSLH** intègrent toutes les saveurs liées à leurs pays d'origine



NOTRE PRODUIT

100 % pur café soluble lyophilisé

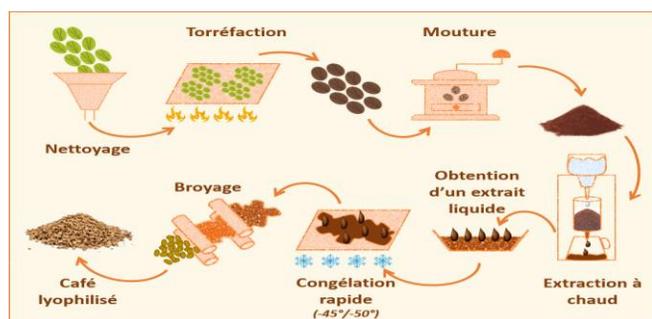
Origine : Amérique Centrale

Conditionnement : Union Européenne

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g
Énergie	297 Kcal 1250 kJ
Matières grasses <i>Dont acide gras saturés</i>	0,2 g 0,05 g
Glucides <i>Dont sucres</i>	48,5 g 3 g
Fibres	21,5 g
Protéines	14,5 g
Sel	-

PROCESSUS



CONSERVATION

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

DDM de 24 mois à compter de la date de production indiquée sur chaque emballage

MODE DE PRÉPARATION

Versez **une cuillère à café bombée** de café soluble Supremo Décaféiné dans une tasse et ajoutez de **10 cl d'eau** frémissante, remuez lentement et dégustez !

Pour un café de espresso, versez **1,2 grammes** de café soluble et ajoutez **6 cl d'eau** frémissante !

Pour les grands buveurs de café, versez **15 grammes** et ajoutez **1 litre d'eau** frémissante !

En fonction de l'intensité souhaitée, vous pouvez augmenter ou diminuer la quantité d'eau.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : marron doré
Odeur & Goût : typique du café
Aspect : particules de taille variable

ALLERGÈNES & OGM

Conformément aux réglementations en vigueur, nos produits ne contiennent ni allergènes ni OGM

ENGAGEMENTS QUALITÉ

Les cafés solubles, distribués par CSLH, répondent à un degré d'exigence élevé en matière de **qualité, de sécurité et de traçabilité**. Pour les garantir, CSLH s'inscrit dans une démarche ISO 9001 en cours de finalisation