

# CAFÉ arabo

Café  
**fuerte**



## CAFÉ FUERTE

Selecta combinación de distintos orígenes de café, que resultan una taza con cuerpo, aroma y persistente sabor. Un Espresso propio, especial para mezclar con leche. El inconfundible café italiano, corto y perdurable.

100% natural, sin torrefactos.

## FUERTE COFFEE

This select blend of different coffee origins creates a full-bodied cup of coffee with a rich aroma and lingering taste. Our own special espresso, perfect for mixing with milk. The true Italian coffee, short and enduring.

100% natural.

# Café fuerte



	PESO NETO NET WEIGHT	PESO BRUTO GROSS WEIGHT	UD/ESTUCHE UNIT/CASE	UD/CAJA UNIT/BOX	CAJA/CAPA BOX/LAYER	CAPA/PALET LAYER/PALLET	TOTAL UNIDADES TOTAL UNITS
<b>FORMATO 25</b> <b>FORMAT 25</b>	7g.	13g.	25*8	200	6	7	8.400
<b>FORMATO 150</b> <b>FORMAT 150</b>	7g.	13g.	-	150	16	7	16.800

\* Los pedidos se pueden realizar mezclando varios formatos en un mismo palet (por capas enteras de formato)

\* You can mix multiple formats on the same pallet (layered same format)



**Envase:** Cápsula monodosis, envasada individualmente en una bolsa hermética con atmósfera protectora.

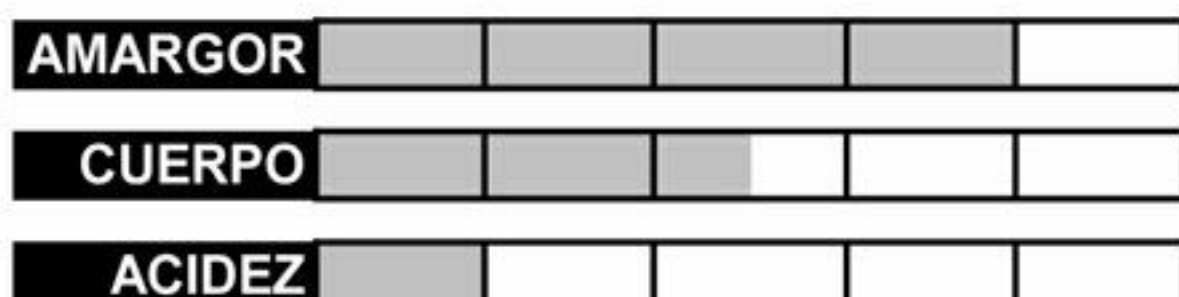
**Denominación del producto:** Café molido de tueste natural

**Ingredientes:** 100% Café natural

**Blend:** 100 % Robusta

**Características:**

## INTENSIDAD DEL VALOR



**Consumir preferentemente:** en 24 meses desde la fecha de envase

**Condiciones de uso:** Para la preparación de los productos Arabo son necesarias las cafeteras Arabo.



**Packaging:** Single dose capsules, individually packed in a hermetically sealed packaging with air padding.

**Product designation:** Ground coffee with natural roasting

**Ingredients:** 100% natural coffee

**Blend:** 100 % Robust

**Characteristics:**

## VALUE INTENSITY



**Best before date:** 24 months from packaging date

**Conditions of use:** Arabo coffee makers are required for the preparation of Arabo products.