KARTA PRODUKTU (B2B)
Caffia Tarent Espresso – Kawa ziarnista 1 kg
Premium HoReCa & Office Line

---

1. Opis produktu (Produktbeschreibung)
Caffia Tarent Espresso to profesjonalna, wysoce wydajna mieszanka ziaren kawy (Blend), stworzona specjalnie na potrzeby sektora B2B (biura, gastronomia, hotelarstwo oraz systemy vendingowe). Kompozycja ta charakteryzuje się intensywnym smakiem w klasycznym, włoskim stylu, pełnym body oraz niezwykle gęstą i trwałą pianką (crema). Dzięki specjalnemu procesowi powolnego prażenia, kawa wykazuje minimalną kwasowość, co czyni ją idealnym rozwiązaniem do intensywnej eksploatacji w biurowych ekspresach automatycznych.

2. Profil sensoryczny (Geschmacksprofil)
- **Intensywność (Intensität):** ■■■■■ (5/5)
- **Stopień palenia (Röstgrad):** ■■■■□ (Ciemny / Dark Roast)
- **Kwasowość (Säure):** ■□□□□ (Bardzo niska)
- **Goryczka (Bitterkeit):** ■■■□□ (Zbalansowana)
- **Nuty smakowe (Geschmacksnoten):** Gorzka czekolada, kakao, nuty korzenne

3. Specyfikacja techniczna i logistyczna (Technische Daten & Logistik)
- **Rodzaj kawy (Kaffeeart):** Kawa ziarnista (całe ziarno)
- **Masa netto opakowania (Nettogewicht):** 1000 g (1 kg)
- **Opakowanie zbiorcze (Karton):** 6 x 1 kg
- **Rodzaj opakowania (Verpackungsart):** Torba z wentylem jednokierunkowym (chroniąca aromat)
- **Przeznaczenie (Eignung):** Ekspresy automatyczne (ciśnieniowe), ekspresy kolbowe, automaty vendingowe.

4. Rekomendacja zastosowania w biurze (Büro-Empfehlung)
- **Espresso / Kawa czarna:** ■■■■■ (Doskonała, mocna baza)
- **Cappuccino / Latte Macchiato:** ■■■■■ (Idealnie odznacza się w połączeniu z mlekiem)

5. Korzyści dla biznesu (Vorteile für Einkäufer / CSR)
- **Wysoka powtarzalność smaku:** Optymalnie dobrany proces palenia gwarantuje, że każda filiżanka smakuje tak samo, niezależnie od stopnia twardości wody w biurze.
- **Optymalizacja kosztów (Cost-per-Cup):** Doskonały stosunek ceny do wydajności z jednego kilograma ziaren.
- **Brak gorzkich posmaków:** Kawa nie gorzknieje przy dłuższym podgrzewaniu (np. w termosach lub przy intensywnym użytkowaniu ekspresu przez wielu pracowników).

Dystrybutor (Ansprechpartner & Vertrieb):
Caffia ipL Getränkesysteme GmbH
📍 Adres: *Knautnaundorfer Straße 209; 04249 Leipzig, Niemcy*
🌐 Sklep: www.caffia.pl
✉️ Kontakt B2B: info@caffia.pl
📞 Infolinia (DE): *+49 341 44234880*