



FICHE SPECIFICATIONS PRODUIT CAPSULE DE CAFE OPERA en boîtes de 100 unités

Capsules de café torréfié et moulu confectionnées sous atmosphère protectrice.

- Torrificateur **COVIM**
- Cafés de diverses origines, sélectionnés, mélangés et torréfiés de façon à garantir un rendu optimal en machines de type Lavazza BLUE®

Covim rend disponible, au bureau comme au domicile, un des formats les plus connus et performants du marché.

Les capsules monoproportionnées et "autoprotect" Covim Opera, fruits d'une longue période d'études du département Recherche & Développement du torrificateur, permettent d'optimiser et exploiter au mieux les caractéristiques organoleptiques des mélanges emblématiques de Covim.

Caractéristiques Physiques et Organoleptiques du Produit :

| 045152 - OROCREMA | 045086 - GRANBAR | 045152 - GOLD ARABICA | 045108 - SUAVE DK |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |
| Espresso à la grande onctuosité, au goût plein et prononcé, et à l'arôme subtil de bois tropical. | Onctueux, corsé et aromatisé, à la saveur intense et harmonieuse, c'est un classique de l'espresso italien. | Un grand arôme, au parfum intense et enivrant, et à l'acidité plaisante et harmonieuse. Un espresso pour véritables connaisseurs. | Corps dominant (pleine / ronde) et pas agressif. Doux et crémeux, un vrai café espresso, même sans caféine. |
| | | | |

Prescriptions pour un usage correct du produit et de sa conservation :

- Conservation : Stocker le produit dans un endroit frais et sec
- DLUO conseillée : 24 mois dans son emballage d'origine

Conditionnement – Emballage - Palettisation

- Capsule Autoprotect de 7.5 g
- Emballage transport : Boîte carton
- CONTENU : 100 Capsules x 7.5 gr.
- Dimension : H 13, L. 24, P. 24 cm
- Poids net par carton : 0.75 kg
- Palettes de 210 cartons
- Palettisation : Palettes bois type EPAL (80x120).
- 15 Colis sur 14 couches – Hauteur 197 cm

Normes et Certifications

- Site de production conforme aux prescriptions du décret de loi 155/97 de préparation de son propre « plan d'auto contrôle » sur la base des principes sur lesquels est basé le système d'analyse des risques et de contrôle des points critiques "HACCP" (Hazard Analysis and Critical Control Points) et peut ainsi garantir la fourniture d'une gamme de produits conformes à la législation italienne en vigueur.
- Depuis Juin 1999, la société Covim S.p.A. a également obtenu la certification **UNI EN ISO 9002** pour le « **Système Qualité Entreprise** », renouvelé et mis à jour en 2002, conformément à la norme **UNI EN ISO 9001:2000** et en 2009 avec la norme **UNI EN ISO 9001 :2008**.
- Depuis 2004 Covim S.p.A. a obtenu la Certification Environnementale **UNI EN ISO 14001: 1996** et depuis mai 2005 a effectué le passage à la nouvelle norme **UNI EN ISO 14001:2004**.

Les marques Lavazza® et Blue® n'appartiennent ni à Covim, ni à SEGI, ni à aucune société apparentée.