



India Monsooned Malabar Aa, hel

Om kaffen Vår indiske Monsooned Malabar har fått navnet etter den spesielle monsoonprosessen den har vært gjennom. Etter høsting og tørking blir kaffen lagt i store åpne haller langs Malabar-kysten i det sørlige India. Når monsoon-regnet kommer inn over land vætes kaffen av regn og sjøvann, før den tørkes av solen. Denne prosessen blir gjentatt flere ganger før kaffen tilslutt pakkes i sekker og sendes til Pals. Smaksprofil Prosessen gir kaffen en helt spesielt og karakteristisk smak. Smaken er svært fyldig og har nesten ingen syrlighet. Det er et tydelig preg av tobakk og nøtter i denne kaffen.

Varenummer: 12601 | EPD-nummer: | GTIN: 17048750126014



PRODUSENT:
Pals AS

VAREMERKE:
Pals

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

www.pals.no

520 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Pals

Ingredienser

kaffebønner

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	India
Opphavsland	India
Varegruppe	Kaffe og te
Varenummer	12601
EPD-nummer	
GTIN	17048750126014
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	08.11.2015
Oppdatert dato	30.11.2015

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	0 grader (C)
Holdbarhet, total	0 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	0 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Trekkes

Bruk kaldt friskt vann og doser 60g pr liter vann. Ferdigraktet kaffe bør ikke stå på kannen mer enn 30 – 40 minutter.