

# Spécification

## Café moulu PARADISO

**No d'article / Contenu**

30541 (500 g)

**Unité de livraison**

Selon la commande Client

**Description**

Le café PARADISO est un mélange crémeux et corsé composé de 80 % d'Arabica et de 20 % de Robusta, tous cultivés dans la plantation de café de Thomas Schwegler au Pérou. Ce café moyennement torréfié est produit dans une exploitation individuelle et séduit par ses arômes de chocolat au lait et d'épices.

**Ingrédients et origine**

Café moulu Arabica (PER, 80 %) et Robusta (PER, 20 %), issu de l'agriculture biologique.

**Remarques**

Contient de la caféine.

**Statut**

Bio EU  
sans gluten  
végane

**Procédé de fabrication**

torréfaction claire, exploitation individuelle

**Allergènes**

Sans allergènes LIV

oui

---

**Description / aspect sensoriel**

Aspect / Couleur	poudre de couleur brun moyen à foncé, grains de café moulus
Arôme	grillé, chocolaté
Goût	typique de l'espèce, rappelle le chocolat au lait
Degré de pureté	espèce pure

---

**Corps étrangers**

Nous prenons les mesures de sécurité nécessaires pour garantir que le produit est exempt de corps étrangers tels que le métal, le verre, le bois et le plastique.

---

**Conditions de conservation**

Conservation	À conserver au frais et au sec.
DLUO à partir de la production	540 jours
Identification du lot	Chaque emballage est identifié par un numéro de lot.

---

**Exigences générales**

Exigences légales	Ce produit et son emballage sont conformes à la loi suisse sur les denrées alimentaires.
Directives BIO Suisse	Le produit est conforme à l'ordonnance sur l'agriculture biologique. Pour les produits Bourgeon : Le produit est conforme aux prescriptions de Bio-Suisse « Cahier des charges pour la production, la transformation et le commerce des produits Bourgeon ».
OGM	Aucun produit génétiquement modifié (selon l'ordonnance de l'EDI sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées VGVL) n'est utilisé ni dans la production (semences) ni dans la transformation.
Echantillons de retour	Un échantillon de retour du lot de marchandises correspondant est déposé chez le fabricant jusqu'à expiration de la durée minimale de conservation.
Certification Biofarm	ISO 22000:2018 Certification bio CH-Bio-006

---

**Contact**

Biofarm-Genossenschaft Beim Bahnhof 4936 Kleindietwil Tél. 062 957 80 50 www.biofarm.ch info@biofarm.ch	Assurance qualité Christian Jeremias Tél. 062 957 80 64 jeremias@biofarm.ch
--	--