



## **FICHA TÉCNICA CAFÉ MOLITO**

### **CATEGORIA DE PRODUTO**

Café torrado e moído tipo Superior.

### **FABRICANTE**

Razão Social: FORTUNE MFP SUB COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI

Endereço: PRACA BERNARDINO DE LIMA, 154 – CENTRO, NOVA LIMA/MG

CEP: 34.000-001

CNPJ: 21.004.335/0001-58

### **MARCA**

Café Molito

Rastreamento de qualidade com elaboração de laudo para todo lote produzido.

### **INGREDIENTES**

100% Café Arábica.

*Não Contém Glúten.*

### **CARACTERÍSTICA DO PRODUTO**

Pó fino, homogêneo, castanho médio, com aroma característico.

Torra moderadamente clara a moderadamente média – Moagem fina a média.

Preparo no coador, pó homogêneo, torrado e moído, constituídos de grãos tipo 6 COB ou melhores com no máximo 10% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes ou ardidos (PVA), sabor predominante de café arábica, bebida Dura, livre de Rio e Rio Zona.

### **EMBALAGENS**

Tipo: Almofada ou Vácuo: Mantém os grãos moídos totalmente imunes à oxidação, garantindo o frescor do café por mais tempo.

### **PESO**

Embalagens 500g e 250g

### **ACONDICIONAMENTO**

Caixa de papelão peso 10 Kg – Empilhamento máximo 10 caixas

Fardo plástico peso 8 Kg – Empilhamento máximo 10 fardos

## CÓDIGO DE BARRA / INFORMAÇÕES EAN-13

Vácuo 500g: 0 7513203248944

Vácuo 250g: 0 6028837991344

Almofada 500g: 0 6028837991277

Almofada 250g: 0 6028837991100

## VALIDADE

18 meses

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 5 g (1 colher sopa **)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	3 kcal	0,15%
Carboidratos	0 g	1
Proteínas	0 g	1
Gorduras totais	0 g	1
Gorduras saturadas	0 g	0
Gorduras <i>trans</i>	0 g	"VD não estabelecido"
Fibra alimentar	0 g	0
Sódio	0 g	0
* % de Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.		

\*\* 5g de pó para o preparo de 50 ml da infusão de café.

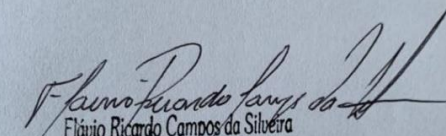
## CONSERVAÇÃO

Manter em local seco e fresco. Depois de aberto armazenar a embalagem na geladeira, distante de odores fortes.

## MODO DE PREPARO

Use de preferência água filtrada. Para um 1litro de água quente use de 2 a 3 colheres de sopa cheias de café (50g de pó). Não deixe a água ferver. Despeje a água no centro do coador molhando todo o pó. Após coado o café, sirva-o imediatamente. Em caso de preferência, adoce a gosto no momento de servir.

**RESPONSÁVEL TÉCNICO:** Flávio Ricardo Campos da Silveira / CRB 13750-4



Flávio Ricardo Campos da Silveira  
CRB 13.750/04-D  
Responsável Técnico

---

Flavio Ricardo Campos da Silveira