

# Origins

## iTIERRA! BRASILE

100% ARABICA  
ESPRESSO



80%  
Certified Coffee

A full body and smooth texture espresso.  
Arabica lambari and cereja passita create a sweet coffee, with notes of  
caramel, hazelnuts, honey and milk chocolate.

**Taste Area:** Balanced

**Origins:** Brazil - Lambari and Carmo do Paranaiba, Minas Gerais

**Composition:** 100% Natural Arabica

**Roasting:** Medium Dark. Slow gentle roasting process through a traditional drum system

**Body:** ■■■■■■■■■■■■■■■■■■

**Aroma:** ■■■■■■■■■■■■■■■■■■

**Intensity:** ■■■■■■■■■■■■■■■■■■

**Balance:** ■■■■■■■■■■■■■■■■■■

**Persistency:** ■■■■■■■■■■■■■■■■■■

**Acidity:** ■■■■■■■■■■■■■■■■■■

**Prevalent Notes:** Caramel, hazelnuts, honey, milk chocolate




# Origins

## ¡TIERRA! BRASILE


100% ARABICA  
ESPRESSO




### Product Unit

	Packaging	Physical state	Shelf life	Code	EAN Code	Quantity
	Bag	Beans	24 MONTHS	5274	8000070052741	1 kg

### Trade Unit

	Outer Packaging	N° of bags	Size (L x W x H)	EAN code	Gross weight
	Cardboard	6	31 x 31 x 24 cm	8000070152748	6,5 kg

### Pallet

	Type	Composition	Size (L x W x H)	Gross weight
	EPAL PALLET HT (80x120)	64 TRADE UNIT (8x8)	80 x 120 x 214 cm	460 kg

