



## Origins

# iTIERRA! COLOMBIA

100% ARABICA  
ESPRESSO



30%  
Certified Coffee

An aromatic harmony and a mild taste highlighted by its characteristic sweetness, refined acidity and full body.

Notes of tropical fruit are accompanied by scents of lime peel and jasmine, with a mild liqueur-like aftertaste.

**Taste Area:** Aromatic

**Origins:** Colombia - Meta, Armenia, Antioquia, Huila

**Composition:** 100% Washed Arabica

**Roasting:** Gentle drum roasting and air conveyed technology

**Body:** ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■

**Aroma:** ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■

**Intensity:** ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■

**Balance:** ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■

**Persistency:** ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■

**Acidity:** ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■

**Prevalent Notes:** Tropical fruit, lime peel, jasmine





## Origins

# iTIERRA! COLOMBIA

100% ARABICA  
ESPRESSO



### Product Unit

	Packaging	Physical state	Shelf life	Code	EAN Code	Quantity
	Bag	Beans	24 MONTHS	1016	8000070017412	1 kg

### Trade Unit

	Outer Packaging	N° of bags	Size (L x W x H)	EAN code	Gross weight
	Case	6	31 x 31 x 24 cm	800007017405	6,55 kg

### Pallet

	Type	Composition	Size (L x W x H)	Gross weight
	EPAL PALLET HT (80x120)	66 TRADE UNIT (6x11)	80 x 120 x 200 cm	460 kg

