



KING  
CUP

### **FREEZE-DRYING**

Il caffè dopo essere tostato e macinato viene messo sotto vuoto per la fase di liofilizzazione a una temperatura di circa -40°C. Successivamente il ghiaccio viene rimosso mediante il processo di sublimazione.

**IT - Caffè solubile con aroma di caramello.** Ingredienti: 98.8% caffè solubile, aroma caramello.

**UK - Freeze dried instant coffee caramel flavour.** Ingredients: 98.8% freeze dried coffee, caramel flavour.

**NO OGM**

**Peso: 50g e**  
**Weight: 1,76 OZ.**



KING  
CUP