
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 ginseng. Ingredienti: 98.8% caffè solubile , 1,2% ginseng.
UK - Freeze dried instant coffee with ginseng. Ingredients: 98.8% freeze dried coffee, 1,2% ginseng
NO OGM
Peso: 50g e
Weight: 1,76 OZ.
KING CUP
1-2
100 ml