



**I  
S  
T  
I  
T  
U  
T  
O  
N  
A  
Z  
I  
O  
N  
A  
L  
E  
E  
S  
P  
R  
E  
S  
S  
O  
I  
T  
A  
L  
I  
A  
N  
O**

**D I C H I A R A**

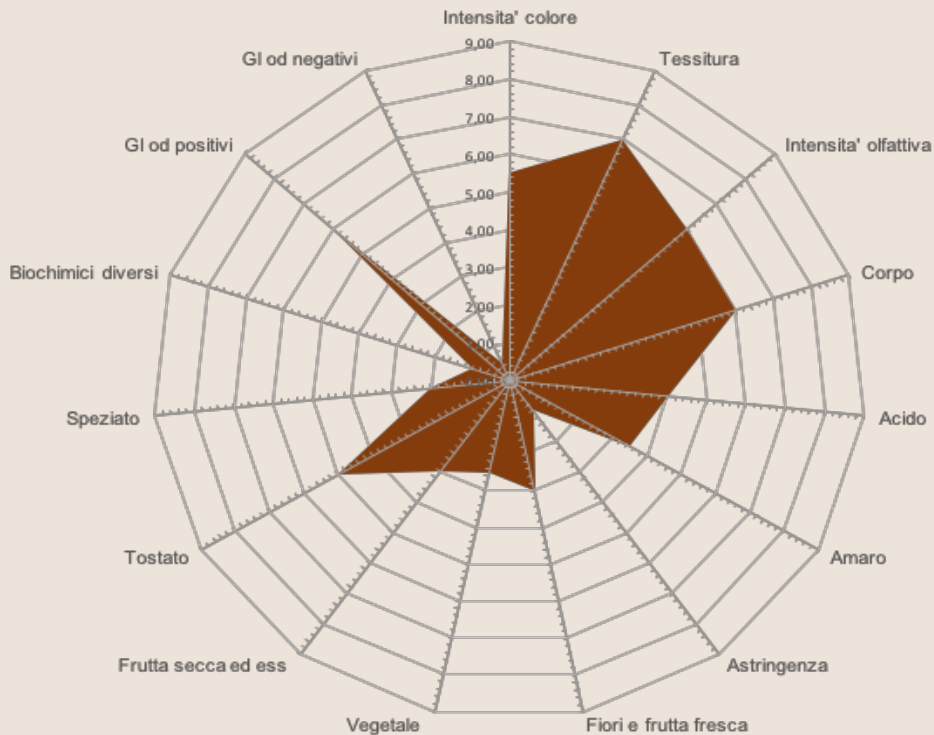
Che il prodotto

**Espresso Italiano**

Dell'azienda

**Torrefazione Paranà S.r.l.**

Sottoposto a verifica sensoriale di cui il report n°1136 dell' 13.06.17 del Centro Studi Assaggiatori è risultato con il seguente profilo sensoriale:



Note sensoriali peculiari: di ottima tessitura e buona intensità olfattiva, si distingue per una nota acida coerente con sentori evidenti di fiori e frutta fresca che presto lasciano il posto a più possenti aromi di tostato, frutta secca e speziato.

Principali descrittori caratterizzanti: biscotti, cacao, e agrumi. .

Il prodotto è conforme al DTP008 – Certificato n°214 Csqa

Emesso il 27.06.2017

**Il Segretario Generale**  
Luigi Odello