

## PAQUET DE CAFE A VALVE

La valve « d'air » monodirectionnelle est un système qui permet au gaz contenus naturellement dans le café de s'échapper sans laisser entrer l'air.

Ceci permet aux torréfacteurs de conditionner le café après torréfaction et n'ont pas besoin d'attendre le dégazage avant la mise en paquet.

Le café est alors de qualité supérieure car il reste à l'air libre le moins longtemps possible pour conserver intact l'arôme du café fraîchement moulu.