

# CLARIS AROMA

## SU INGREDIENTE SECRETO

Aroma se ha ideado especialmente para la mineralización y optimización del sabor del agua empleada en la elaboración de café. La adición de magnesio garantiza una extracción óptima del sabor del café, mientras que la etapa de purificación integrada elimina los sabores no deseados.

Perfecto para máquinas de café conectadas a tuberías en zonas de agua blanda o después de la ósmosis inversa, Aroma es un ingrediente que añadirá a cada taza de café para personalizar su sabor.

### UN CARTUCHO, MILES DE CAFÉS

	Espresso	60 000 tazas
	Cappuccino	60 000 tazas
	Espresso doble	30 000 tazas
	Americano	12 000 tazas

\* El número de cafés se calcula a partir de los siguientes valores de ml de café elaborado: espresso = 30 ml, cappuccino = 30 ml, espresso doble = 60 ml, americano = 150 ml.



- ▶ Mineralización activa con adición de magnesio
- ▶ Aroma de café equilibrado incluso con aguas con baja mineralización
- ▶ Mineralización estable independientemente de la presión de línea
- ▶ Reducción eficaz de sustancias nocivas, cloro y olores desagradables
- ▶ Idóneo para aplicaciones con agua caliente y una dureza del agua <math><5^{\circ}\text{dH}</math>
- ▶ Sales minerales de alta calidad procedentes de Europa y aprobadas por la FDA
- ▶ Certificado para el contacto con alimentos
- ▶ Sometido a pruebas independientes por TUV para ofrecer una mineralización consistente y estable durante toda la vida útil del cartucho