
Dane aktualne na dzień: 17-05-2024 07:15

Link do produktu: <https://hurt.buszek.com/kawa-mielona-1kg-ursus-100-lecie-etiofia-p-12557.html>



Kawa Mielona 1kg , Ursus 100-lecie Etiopia

Numer katalogowy	SKAWA_UR1_M_1KG
------------------	------------------------

Kod EAN	5908249902169
---------	----------------------

Producent	Brak
-----------	-------------

Opis produktu

Etiopia Dijmmah PREMIUM kawa ziarno średnio palona 1kg

Wspaniałe ziarno z ojczyzny kawy inspirowane wyprawą Ursusem Dookoła Świata

Zacznij swoją podróż przez smaki całego świata!

Etiopia kawa PREMIUM The Ursus Edition ziarno 1kg

- Gatunek: 100% arabika
- Profil palenia: średnie
- Odmiana: Heirloom
- Wysokość upraw: 1440 - 1780 m.n.p.m.
- Metoda obróbki: natural
- Masa netto: 1kg

PROFIL SMACZNY:
• gładki
• cytrusowy

ABSTRAKT
• akcent smaku i aromatu

Bardzo dobrane nadaje się na espresso i mleczną kawę na jego bazie, ale "przebiegłość" bez smaku wyrażenia.
Warto uwagi ze względu na swój egzotyczny smak, niepodobny do żadnej innej kawy.

ETIOPIA:

Region znany jest z idealnych warunków klimatycznych do uprawy kawy. Wszystko to z powodu dużych wysokości między 1400 - 1900 metrów, obfitych opadów, optymalnej temperatury i bogatej gleby.

Kawowiec rośnie w cieniu, zbiór jest ręczny, a stopień mechanizacji znikomy.

90% kawy z Etiopii pochodzi ze zbiorów w lesie lub przydomowych ogródkach, a zorganizowana uprawa na farmach to tylko 10%.

Innymi słowy, kawa w Etiopii wciąż rośnie “na dziko” i zbiera się ją tak jak w Polsce grzyby czy jagody

Idealna, gdy chcesz się odprężyć po całym dniu pracy.

Proces palenia kawy składa się głównie z 2 etapów.

1. Szuwale
Niegdyś ziarna przechodziło przez etap szuwalek, suwalek i ich naturalną wylęg. Kasa ma od 12% włośności ale jej spory ciężki młotny ma podtyć, po wywarzeniu spada ona od 0,5% do 1,5%.

2. Rozprężalniki
Po obniżeniu włośności przechodzi się do jej katoru. Etap ten rozwiązuje animal i smaki kawy.
Ziarna poddawane na rożnieli Malinella „Café redukcja” i animowując wywarzenie napędu, tworząc przy tym setki różnych zapachów aromatycznych i barwnych.
Podczas palenia kawy, ziarna podlegają pod palenia, wytwarzając przy tym reakcje egzotermiczne, które wpływają na głębokość i stopień palenia.

„Po pierzeniu palenictwa” - średnia palona
„Po dierzeniu palenictwa” - mocno palona

ZAPARZAJ TAK JAK LUBISZ!

Opakowanie zachowujące świeżość kawy.

Zastosowane opakowania wyposażone są w jednostronny zawór zapewniający utrzymanie świeżości kawy.

Zawór zapewnia odgazowanie kawy po paleniu, jednocześnie zapobiega dostępowi powietrza do środka opakowania.

Opakowanie posiada system wielokrotnego zamykania pozwalający zachować smak i aromat kawy.

Cechy naszego opakowania:

- **wytrzymałość**
- **pewność, że nie była wcześniej otwierana**
- **system wielokrotnego zamykania**
- **jednostronny zawór**
- **maksymalne utrzymanie świeżości kawy**

