
Dane aktualne na dzień: 17-05-2024 04:34

Link do produktu: <https://hurt.buszek.com/kawa-ziarnista-1kg-ursus-100-lecie-etioopia-p-12559.html>



Kawa Ziarnista 1kg , Ursus 100-lecie Etiopia

Numer katalogowy	SKAWA_UR1_Z_1KG
------------------	------------------------

Kod EAN	5908249901155
---------	----------------------

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:

- **głęboki**
- **cytrynowy**

ABSTRAKT

- **akcent smaku i aromatu**

Bardzo dobrane nade wszystko 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. Suszenie
Najpierw ziarna przechodzą przez etap suszenia, usuwając ich naturalną wilgoć. Kawa ma aż do 12% wilgotności etap jej twardą część musimy się podjąć, po wy suszeniu spada ona od 0.5% do 1.5%.

2. Biegowanie
Po obniżeniu wilgotności przechodzi się do jej palenia. Etap ten rozwija aromat i smak kawy.
Ziarna poddawane są reakcji Maillarda. „Ciepły redukując i aromatyczny węglenie reagują, tworząc przy tym wiele różnych związków aromatyzujących i barwnych”
Podczas palenia kawy, ziarna podlegają zmianom koloru, rozmiarom, gęstości, kształtowi, które wpływają na głębokość i etap palenia.
- Po pierwszym paleniu - średnio palona
- Po drugim paleniu - 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

