
Dane aktualne na dzień: 17-05-2024 07:39

Link do produktu: <https://hurt.buszek.com/kawa-ziarnista-250g-ursus-c-328-etiofia-brazylia-p-12564.html>



Kawa Ziarnista 250g , Ursus C-328 Etiofia Brazylia

Numer katalogowy	SKAWA_UR2_Z_250G
------------------	-------------------------

Kod EAN	5908249902268
---------	----------------------

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

Opis produktu

Energetyczna kawa zapewniająca radość i witalność na długi czas.

100% Arabica pochodząca z regionu słynącego z uprawy kawowców.

Brazylia Cerrado kawa ziarno

- **Gatunek:** 100% arabika
- **Profil palenia:** średnie
- **Region:** Cerrado
- **Wysokość upraw:** 900 - 1100 m.n.p.m.
- **Metoda obróbki:** natural
- **Masa netto:** 1kg
- **Brazylia Cerrado charakteryzuje się:**
 - intensywnym aromatem kakaowca i orzechów brazylijskich,

-
- **delikatną, niemal niewyczuwalną kwasowością cytryny,**
 - **słodkim posmakiem czekolady oraz karmelu.**

Brazylia Cerrado wieje właściwością zwiastującą pochodzenie. Jej smak i aromat to czysta kawa, a przede wszystkim gorzkość, a zarazem wilgotnego lata i delikatnej zimy bez niepożądanych spójności. Warto uważać na swój egzotyczny smak, niepodobny do żadnej innej kawy.

BRAZYLIA:

Od wielu lat Brazylia odpowiada za około 1/3 światowej produkcji kawy.

W odróżnieniu od kawy przeznaczonej na rynek masowy, opatrzona jest specjalnym certyfikatem nadanym przez BSCA – Brazylijskie Stowarzyszenie Producentów Kawy Wysokogatunkowej.

Plantacje kawy w Brazylii położone są na niskich wysokościach, od 600 m. n.p.m. do maksymalnie 1250 m n.p.m. dzięki czemu zawdzięczają swoją niską kwasowość.

Ogólnie można powiedzieć, że kawy brazylijskie mają harmonijny i łagodny smak, pozbawionym kwaskowatości.

Idealna, gdy chcesz się odprężyć po całym dniu pracy.

Proces palenia kawy składa się głównie z 2 etapów:

1. Suszenie

Rośliny ziarna przechodzą przez etap suszenia, usuwając ich naturalną wilgoć. Kawa ma aż do 12% wilgotności etap jej suchość musi być podwyższona, po wysuszeniu spada ona od 0,5% do 1,5%.

2. Wypalanie

Wypalanie kawy przebiega w sposób ciągły, etap ten nie jest automatyczny i zależy od kawy.

Zarówno poddawane są reakcji Maillarda „Czarna reakcja” i antyoksydacyjne reakcje, tworząc przy tym setki różnych związków aromatycznych i barwników.

Podczas palenia kawy, ziarna podlegają paleniu, wytwarzając przy tym reakcje egzotermiczne, która wpływa na głębokość i etap palenia.

„ Po pierwszym paleniu” - średnie palenie

„ Po drugim paleniu” - mocne palenie

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

Co wspólnego ma kawa z traktorem?

Jednym z punktów na trasie naszego Ursusa była montownia w Brazylii. Pomimo upływu lat, współpracujemy z jednym z głównych inżynierów oraz właścicielem marki Ursus Machinas Agrícolas, która przejęła prawa do oryginalnego logotypu marki Ursus. Logotyp ten prezentujemy w naszych materiałach, jako wyłączni przedstawiciele w Polsce, składając hołd wszystkim pracownikom i sympatykom Ursusa. Umieszczając na naszych kawach grafiki ciągników, mamy nadzieję, że będą one równie dobre i niezawodne w pobudzaniu was do codziennej pracy.

Jako pierwsza kawa z kolekcji to Brazylia cerrado z modelem C-328, którym przemierzyliśmy 5 tys km przez Europę w ramach II etapu Traktoriada Wyprawa Ursusem Dokoła Świata.

