

Link do produktu: <https://www.esklep.buszek.com/kawa-mielona-250g-ursus-100-lecie-etioopia-p-18251.html>



## Kawa Mielona 250g , Ursus 100-lecie Etiopia

|                  |                         |
|------------------|-------------------------|
| Cena             | <b>35,00 zł</b>         |
| Numer katalogowy | <b>SKAWA_UR1_M_250G</b> |
| Kod EAN          | <b>5908249902176</b>    |
| Producent        | <b>Brak</b>             |

### 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 SMAKOWY:

- praliny
- cytrusowy

AROMAT

- akcent owoców i orzechów

Bardzo dobrze nada się na espresso i mleczne kawy na jego bazie, ale “przeciągnięta” też smakuje wyśmienicie.

Warta uwagi ze względu na swój egzotyczny smak, nieporównywalny 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 więc jej sporą część musimy się pozbyć, po wysuszeniu spada ona od 0,5% do 1,5%.

#### 2. Brązowanie

Po obniżeniu wilgotności przechodzi się do jej koloru. Etap ten rozwija aromat i smak kawy.

Ziarna poddawane są reakcji Maillarda „Cukry redukujące i aminokwasy wzajemnie reagują, tworząc przy tym setki różnych związków aromatycznych i barwnych”

Podczas palenia kawy, ziarna pękają podczas palenia, wytwarzając przy tym reakcje egzotermiczną, która wpływa na głębokość i stopień palenia.

„ Po pierwszym pęknięciu” - średnio palona

„ Po drugim pęknięciu” - 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



