

Link do produktu: <https://www.esklep.buszek.com/kawa-mielona-250g-ursus-c-328-etiofia-brazylia-p-18255.html>



Kawa Mielona 250g , Ursus C-328 Etiofia Brazylia

Cena	35,00 zł
Numer katalogowy	SKAWA_UR2_M_250G
Kod EAN	5908249902213
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 swoje właściwości zawdzięcza pochodzeniu. Jej smak i aromat to zasługa klimatu, a przede wszystkim gorącego, a zarazem wilgotnego lata i delikatnej zimy bez większych opadów

Warta uwagi ze względu na swój egzotyczny smak, nieporównywalny 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

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

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.

