



Pedron Caffè DECA mletá, 250g



Bezkofeinová mletá káva Pedron caffè Deca je úžasnou směsicí 70 % arabiky a 30 % robusty. Uchvátí vás její karamelová chuť, střední kyselost a dokonale plné tělo. Připravte si ji v kávovaru nebo moka konvičce třeba o půlnoci.

Aroma



Vyváženost



Kyselost



Stupeň pražení



Sladkost



Dochuť



Tělo



70 % brazilské arabiky a 30 % guatemalské robusty vytvoří jedinečný kávový zážitek

V nadmořské výšce od 600 do 1.050 m. n. m. dozrávají ty nejlepší kávové třešně, které farmáři ručně sbírají a následně zpracovávají. Arabiku najdete v Brazílii na plantáži Cerrado Finca S. Sofia, kde ji místní připravují suchým způsobem (natural). Třešně suší včetně dužiny, a tak v šálku najdete výrazné plné tělo s odvážnějšími chutěmi. Celou směs doplňuje guatemalská robusta z plantáže Las Flores. Tu pěstitelé zpracovávají mokrou metodou (washed), která propůjčí kávě lehkou kyselost a čistější chuť.

Kofein odstraňují farmáři pomocí švýcarské metody

Před vývozem pěstitelé kávu zbavují kofeinu. Využívají k tomu šetrnější švýcarský způsob, kdy se zrna louhují v horké vodě a kofein odstraňují pomocí uhlíkových filtrů. Ve výsledné kávě tak zůstane minimum kofeinu a vy si ji můžete vychutnat třeba o půlnoci.

Každé zrnko kávy kontrolují mistři v Itálii, abyste ochutnali jen to nejlepší

Brazilská a guatemalská zrna putují do italské pražírny Pedron. Před samotným pražením je mistři ručně třídí a vybírají jen ta zrnka, která jsou bez škůdců, kamínků a jiných nečistot. Můžete

Jsme Tasty coffee

V Osadě 927/1, 716 00,
Ostrava 16

www.tastycoffee.cz

info@tastycoffee.cz

+ 420 704 895 308





si být jisti, že každé zrnko je té nejlepší kvality (podle SCA protokolu vybírají jen zrna, která dosáhnou minimálního hodnocení 80 ze 100).

Následuje ten nejvoňavější proces na cestě kávy, a to je pražení. Nejlepší chuť a dokonalé aroma těchto dvou odrůd vynikne při pražení do tmavé barvy. Proto Pedron caffe Deca praží mistři na stupeň 8 z 10. Tím má káva střední až nízkou kyselost, plné tělo a intenzivní chuť.

Objevte espresso s chutí a vůní po karamelu

Kávu mistři v Itálii upraží na způsob přípravy espresso. Perfektně se hodí do vašeho kávovaru, a protože je již namletá, stačí jen nasypat a vychutnat si dokonalý kávový zážitek. Jakmile ji jednou ochutnáte, už nebudete chtít jinou (byť je bezkofeinová). Už při samotné přípravě se po celé místnosti rozline dokonalá vůně karamelu s příměsí ječného sladu. A stejně tak dobře i chutná. V jednom doušku ucítíte kombinaci karamelu, mandlí a kakaa. Je to doslova exploze chutí, které společně vytvářejí dokonale vyvážené aroma s plným tělem. Pokud máte rádi karamel, je káva Pedron caffe Deca tou ideální volbou v bezkofeinové variantě.

