



Pedron caffè Classic zrnková

Pedron caffè Classic, to je 85 % arabiky a 15 % robusty. Směs upražili mistři v Itálii do tmavé barvy 7 z 10, která vyzdvihla vůni po karamelu, chuť po čokoládě a zachovala si střední kyselost. Je ideální pro přípravu espressa nebo v moka konvičce.

To nejlepší z 5 zemí v jednom šálku

Pedron caffè Classic, to je **85 % arabiky a 15 % robusty**. Směs, která se může pyšnit tím nejlepším výběrem z 5 zemí. Místní farmáři kávové třešně ručně sbírají a následně zpracovávají 2 různými způsoby. Natural zajistí plné a výrazné kávové tělo a technika washed dodá nádherné aroma, které provoní celou vaši domácnost.

Nejintenzivnější vůni ucítíte v Itálii

Jednotlivé druhy kávy se vydávají na cestu do **pražírny Pedron v Itálii**. Tam je mistři ručně kontrolují a vybírají pouze ta nejkvalitnější zrna. Udělují jim hodnocení a do výsledných směsí dávají jen ta, která převyšují 80 bodů ze 100. K dokonalé kávě zbývá poslední, ale důležitý krok. Pražení. Pražírna Pedron je známá tím, že veškerou kávu praží po malých dávkách a chladí ji jen vzduchem. Káva si tak zachová dokonalé aroma a vyváženou chuť.

Pedron caffè Classic mistři praží do tmavší barvy (stupeň 7 z 10).

V kávě Pedron caffè Classic objevíte to nejlepší z 5 zemí

Směs obsahuje 85 % arabiky pocházející z: **Brazílie**, pěstované na plantáži Cerrado Finca S. Sofia a je zpracována metodou natural, **Kolumbie**, pěstované na plantáži Finca San Cayetano a je zpracována metodou washed, **Papui Nové Guinee**, pěstované na plantáži Sigri AA a je zpracována metodou washed, **El Salvadoru**, pěstované na plantáži Finca La Haciendita a je zpracována metodou washed. Zbýlých 15 % je robusta pocházející z **Guatemaly**, z plantáže Las Flores a zrna tam zpracovávají metodou washed.

Pedron caffè Classic upražili mistři na espresso nebo na moka

Tmavší barva pražení zajišťuje, že můžete Pedron caffè Classic připravit jako espresso nebo moka. Jinými slovy, kávovar nebo moka konvička jsou pro tento druh pražení ideální.



Zažijte dokonalý soulad karamelu a čokolády se střední kyselostí

Jakmile připravíte Pedron caffe Classic, rozvine se po okolí vůně karamelu a perníkového koření s lehkým květinovým nádechem. Karamel objevíte i v samotné chuti kávy, kde jej doplní krémové čokoládové tóny. Pedron caffe Classic má střední kyselost, což dokonale vyváží hořkou chuť, která vzniká tmavším stupněm pražení.

Varianty balení

Kávová směs Pedron caffe Classic je v základu nabízená ve formě kávových zrn, které díky své čerstvosti po rozemletí provoní vaši domácnost, restauraci nebo kavárnu, také v podobě mletých kávových zrn. Tato kávová směs je nabízena ve třech variantách balení, a to 1 kg balení kávové směsi, nebo v balení 250 g. Třetí variantou této značky je Pedron caffe Classic mletá 250 g

Aroma



Vyváženost



Kyselost



Stupeň pražení



Sladkost



Dochuť



Tělo

