

Link do produktu: <https://graphite.com.pl/caffe-pedron-american-coffee-kawa-ziarnista-specjalty-250g-p-551.html>

Caffe Pedron American Coffee Kawa ziarnista Specjalty 250g

Cena brutto	35,90 zł
Cena netto	29,19 zł
Dostępność	Chwilowy brak towaru
Czas wysyłki	24 godziny
Producent	Caffe Pedron
Rodzaj kawy	Ziarnista
Skład	100% arabica
Stopień palenia	Jasny (1-3 / 10)
Zawartość kofeiny	Niska
Blend / Single	Blend (mieszanka)
Kawa Specjalty	Tak
Profil smakowy	owoce, kwiaty, czekolada

Opis produktu

American Coffee to specjalna mieszanka **Caffe Pedron** przeznaczona dla miłośników kawy filtrowanej. Mieszanka 100% arabik, o lekko palonych ziarnach, z aromatycznymi nutami owocowymi i kwiatowymi. Na podniebieniu przyjemna kwasowość przechodzi w nuty czekolady.

CECHY KAWY

SKŁAD GATUNKOWY:	100% arabica specjalty
POCHODZENIE, METODA OBRÓBK:	Colombia Finca San Cayetano Washed Ethiopia Wenago Fully Washed
WYSOKOŚĆ UPRAW:	1500 - 1850 m n.p.m.
ODMIANY BOTANICZNE:	Castillo, Heirloom
PUNKTACJA (Q SCORE)	83-85 SCA

ANALIZA SENSORYCZNA

Aromat	owoce, kwiaty
Smak	czekolada
Kwasowość	średnio wysoka
Body	pełne
Przeznaczenie:	kawa filtrowana
Stopień palenia	3/10

Pakowanie: torebka 250g / karton: 30x250g / paleta: 56 kartonów

Palarnia Caffè Pedron



Pedron Caffè to **rzemieślnicza palarnia kaw speciality** założona w Padwie w 2004 roku, zbudowana na pasji ponad 20-letniego doświadczenia jej założyciela: Massimo Pedron.

Mieszanki **Pedron Caffè** charakteryzują się wykorzystaniem najlepszej zielonej kawy pochodzącej z najbardziej renomowanych plantacji. Palarnia importuje ziarna bezpośrednio z plantacji kaw o najlepszych właściwościach, posiadających **certyfikaty Rainforest Alliance i UTZ** i wypala je w swojej firmie w sposób rzemieślniczy, z pełnym poszanowaniem środowiska.

Pedron Caffè reprezentuje idealny punkt połączenia innowacji i tradycyjnej włoskiej wiedzy w zakresie selekcji, mieszania i palenia kawy. Stale śledząc dynamikę rynków międzynarodowych, nowe trendy konsumpcyjne i nowe metody ekstrakcji kawy, **Pedron Caffè** poszukuje innowacji, pozostając jednocześnie wierny tradycjom. Każda filiżanka espresso Pedron Caffè ma na celu usatysfakcjonowanie wszystkich miłośników kawy w jej najczystszej postaci.

Każda partia zielonej kawy jest analizowana zgodnie z **protokołami SCA (Speciality Coffee Association)**, aby zapewnić zero wad pierwotnych. W swoim własnym laboratorium Pedron Caffè sprawdza również gęstość i wilgotność zielonej kawy. Potem każda kupowana partia jest próbnie wypalana w laboratorium w celu sprawdzenia jakości.

Cupping przeprowadzają eksperci Caffè Pedron ds. oceny jakości, ściśle przestrzegając **protokołów SCA**. Tylko te partie, które **przekraczają 80 punktów (kawa speciality)**, są zatwierdzane jako składniki blendów (mieszanek) i singli (kaw jednorodnych).

Sercem firmy jest rzemieślnicza palarnia bębnowa na gorące powietrze, stosująca tradycyjny proces powolnego palenia, sprawdzana wzrokowo, produkująca każdorazowo partie po 60 kg.

Każda partia jest starannie wypalana przez doświadczonego Master Roastera i chłodzona wyłącznie powietrzem.