

Link do produktu: <https://graphite.com.pl/caffe-pedron-burundi-kiryama-kawa-ziarnista-speciality-250g-p-611.html>

## Caffe Pedron Burundi Kiryama kawa ziarnista speciality 250g

|                   |                             |
|-------------------|-----------------------------|
| Cena brutto       | <b>54,90 zł</b>             |
| Cena netto        | <b>44,63 zł</b>             |
| Dostępność        | <b>Dostępny</b>             |
| Czas wysyłki      | <b>24 godziny</b>           |
| Numer katalogowy  | <b>104514</b>               |
| Kod producenta    | <b>0068</b>                 |
| Kod EAN           | <b>8054615311756</b>        |
| Producent         | <b>Caffe Pedron</b>         |
| Rodzaj kawy       | <b>Ziarnista</b>            |
| Skład             | <b>100% arabica</b>         |
| Stopień palenia   | <b>Średni (4-6 / 10)</b>    |
| Zawartość kofeiny | <b>Niska</b>                |
| Blend / Single    | <b>Single (jednorodna)</b>  |
| Kawa Speciality   | <b>Tak</b>                  |
| Profil smakowy    | <b>malina, miód, morela</b> |

### Opis produktu



## PLANTACJA

Ta kawa jest produkowana w prowincji Muyinga w północnym Burundi, pięknym pagurkowatym rejonie o średniej wysokości 1500-1700 m n.p.m. Około 2000 tysięcy rolników z gospodarstwami rozciągającymi się na 50 hektarach współpracujących ze stacją mycia. Kawa jest centralnym elementem gospodarki Burundi i stanowi ważne źródło dochodu w gospodarce rodzinnej, wspierając edukację, dostęp do gotówki na budowę domów. Kiryama pochodzi od czasownika "Kuryama" , który oznacza "spać" w języku kirundi. Królewscy książęta zwykli spać na tym wzgórzu i dobrze odpoczywać przed powrotem do swoich zwykłych zajęć w regionie.

### CECHY KAWY

|                              |  |
|------------------------------|--|
| SKŁAD GATUNKOWY:             | 100% Arabica gourmet                               |
| POCHODZENIE, METODA OBRÓBKI: | 3500 małych plantatorów z Muyinga-Burundi, natural |
| WYSOKOŚĆ UPRAW:              | 1500 - 1700 m n.p.m.                               |
| ODMIANY BOTANICZNE:          | Red Bourbon  |
| PUNKTACJA (Q SCORE)          | 86/100   |

### ANALIZA SENSORYCZNA

|                 |  |
|-----------------|--|
| Aromat          | malina, miód,<br>morela, daktyle           |
| Smak            |  |
| Kwasowość       | średnia                                    |
| Body            |  |
| Przeznaczenie:  | espresso, moka,<br>ekspres<br>automatyczny |
| Stopień palenia | 5/10                                       |

**Pakowanie:** torebka 250g / karton: 15x250g / paleta: kartonów

## Palarnia Caffè Pedron



**Pedron Caffè** to **rzemieśnicza 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 rzemieśnicza 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.