

Link do produktu: <https://graphite.com.pl/caffe-pedron-deca-kawa-ziarnista-specjalty-250g-p-550.html>

Caffè Pedron Deca Kawa ziarnista Specjalty 250g

Cena brutto	29,90 zł
Cena netto	24,31 zł
Dostępność	Chwilowy brak towaru
Czas wysyłki	24 godziny
Producent	Caffè Pedron

Opis produktu

Deca od **Caffè Pedron** to delikatna mieszanka dla miłośników niepowtarzalnego aromatu kawy, którzy nie chcą zadowalać się niczym gorszym. Ta bezkofeinowa kawa jest uzyskiwana poprzez proces wodny, który nie pozostawia żadnych substancji chemicznych, obecnych w większości bezkofeinowych kaw na rynku, produkowanych z dichlorometanem. Mieszanka skomponowana jest w 70% z arabiki specjalty, połączonej z 30% najlepszej indyjskiej robusty.

CECHY KAWY

SKŁAD GATUNKOWY:	70% arabica specjalty / 30% wysokiej jakości robusta
POCHODZENIE, METODA OBRÓBK:	Brazil Fazenda Sao Joao Natural Guatemala Finca San Sebastian Washed India Kaapy Royal Washed
WYSOKOŚĆ UPRAW:	600 - 1700 m n.p.m.
ODMIANY BOTANICZNE:	Mundo Novo, Bourbon, Canephora
PUNKTACJA (Q SCORE)	

ANALIZA SENSORYCZNA

Aromat	karmel, słód
Smak	karmel, kakao, migdały
Kwasowość	średnio niska
Body	pełne
Przeznaczenie:	espresso, moka, ekspres automatyczny
Stopień palenia	9/10

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 (Specialty 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.