

Link do produktu: <https://graphite.com.pl/caffe-pedron-delicato-kawa-ziarnista-specjalty-1kg-p-535.html>

Caffe Pedron Delicato Kawa ziarnista Specjalty 1kg

Cena brutto	130,00 zł
Cena netto	105,69 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	102399
Kod producenta	0148
Kod EAN	8054615311565
Producent	Caffe Pedron
Rodzaj kawy	Ziarnista
Skład	100% arabica
Stoień palenia	Średni (4-6 / 10)
Zawartość kofeiny	Niska
Blend / Single	Blend (mieszanka)
Kawa Specjalty	Tak
Profil smakowy	kakao, orzechy, orzechy

Opis produktu

Delicato to mieszanka **Caffe Pedron**, składająca się głównie z naturalnie suszonej arabiki, zmyślnie połączonej z mytą arabiką z Ameryki Środkowej. Przeznaczona dla tych, którzy preferują bardziej zbilansowaną filiżankę. Kawa odznacza się aromatem słońca i orzecha włoskiego z lekką kwasowością i trwałą treściwością oraz długo utrzymującym się posmakiem kakao.

CECHY KAWY

SKŁAD GATUNKOWY:	100% Arabica
POCHODZENIE, METODA OBRÓBK:	Brazil Fazenda S.Martin Natural El Salvador El Borbollon Washed Guatemala Finca S. Sebastian Washed
WYSOKOŚĆ UPRAW:	1000 - 1700 m n.p.m.
ODMIANY BOTANICZNE:	Mundo Novo, Bourbon
PUNKTACJA (Q SCORE)	82-83 SCA

ANALIZA SENSORYCZNA

Aromat	karmel, sód, orzechy
Smak	orzech laskowy, karmel, mleczna

Kwasowość	czekolada
Body	średnia
Przeznaczenie:	średnie
	espresso, moka,
	ekspres
	automatyczny
Stopień palenia	6/10

Pakowanie: torebka 1kg / karton: 6x1kg / paleta: 96 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 (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 zatwierdzone 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.