

Link do produktu: <https://graphite.com.pl/caffe-pedron-delicato-kawa-ziarnista-specjalty-250g-p-545.html>

Caffè Pedron Delicato Kawa ziarnista Specjalty 250g

Cena brutto	28,90 zł
Cena netto	23,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	102407
Kod producenta	0149
Kod EAN	8054615310162
Producent	Caffè Pedron

Opis produktu

Caffè Pedron Delicato to mieszanka 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 słodu 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, słód, orzechy
Smak	orzech laskowy, karmel, mleczna czekolada
Kwasowość	średnia
Body	średnie
Przeznaczenie:	espresso, moka, ekspres automatyczny
Stopień palenia	6/10

Pakowanie: torebka 1kg / karton: 30x250g / paleta: 56 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.