

Link do produktu: <https://graphite.com.pl/caffe-pedron-ethiopia-aricha-kawa-ziarnista-speciality-single-origin-250g-p-610.html>



Caffè Pedron Ethiopia Aricha kawa ziarnista speciality single origin 250g

Cena brutto	54,90 zł
Cena netto	44,63 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	104513
Kod producenta	0077
Kod EAN	8054615311787
Producent	Caffè Pedron
Rodzaj kawy	Ziarnista
Skład	100% arabica
Stopień palenia	Średni (4-6 / 10)
Zawartość kofeiny	Niska
Blend / Single	Single (jednorodna)
Kawa Speciality	Tak
Profil smakowy	jaśmin, jagoda, morela

Opis produktu



Kawa jest produkowana w stacjach mycia Aricha na wyżynach Yirgachaffe. Kawy z tego obszaru są cenione za swoje kwiatowe nuty i cytrusową kwasowość. Obecnie kraj ten ma typową strukturę "małych rolników", co oznacza, że liczni rolnicy, o ogólnie skromnej produkcji zbierają swoje zbiory i przywożą je do centralnej stacji mycia zamiast przetwarzać kawę za pomocą własnych maszyn. Po zerwaniu tylko najdojrzalszych ziaren są one rozkładane cienkimi warstwami na tak zwanych "afrykańskich łóżkach", aby ostrożnie wyschły, aż osiągną około 12% wilgotności. W ciągu dnia ziarna są stale obracane, aby zapewnić równomierne suszenie.

CECHY KAWY

SKŁAD GATUNKOWY: 100% Arabica

POCHODZENIE, METODA OBRÓBK:	kilku małych rolników, naturalny, wyżyny Yirgachaffe-ETHIOPIA
WYSOKOŚĆ UPRAW:	1900 - 2100 m n.p.m.
ODMIANY BOTANICZNE:	odmiana rodzinna
PUNKTACJA (Q SCORE)	87/100
ANALIZA SENSORYCZNA	
Aromat	jaśmin, smorela, borówka
Smak	
Kwasowość	średnia
Body	
Przeznaczenie:	espresso, moka, ekspres
	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 rzemieśniczy, 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 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.