

Link do produktu: <https://graphite.com.pl/caffe-pedron-grand-cru-kawa-ziarnista-specjalty-250g-p-544.html>

Caffe Pedron Grand Cru Kawa ziarnista Specjalty 250g

Cena brutto	35,90 zł
Cena netto	29,19 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	102406
Kod producenta	0013
Kod EAN	8054615310001
Producent	Caffe Pedron
Rodzaj kawy	Ziarnista
Skład	100% arabica
Stopień palenia	Średni (4-6 / 10)
Zawartość kofeiny	Niska
Blend / Single	Blend (mieszanka)
Kawa Speciality	Tak
Profil smakowy	orzech laskowy, karmel, mleczna czekolada

Opis produktu

Grand Cru to czołowa z mieszanek espresso **Caffe Pedron**, skomponowana z myślą o najbardziej wyrafinowanych podniebieniach. Składająca się w równych proporcjach z mytej i półmytej arabiki, Grand Cru w filiżance uwalnia aromaty karmelu i orzecha laskowego. Kawa o średniej kwasowości nawiązującej do jagód i o jedwabistym body z długim i słodkim finiszem z nutami czekolady.

CECHY KAWY

SKŁAD GATUNKOWY:

100% Arabica Gourmet

POCHODZENIE, METODA OBRÓBK:

Brazil Pe de Cedro Natural

El Salvador Finca El Borbollon Washed

India Kalledevarapura Estate Washed

1100 - 1350 m n.p.m.

WYSOKOŚĆ UPRAW:

ODMIANY BOTANICZNE:

Yellow Bourbon, Red Bourbon, S795

PUNKTACJA (Q SCORE)

83-85 SCA

ANALIZA SENSORYCZNA

Aromat

karmel, słód,

orzechy

Smak

czerwone owoce,

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

Pakowanie: torebka 250g / 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 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 (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.