

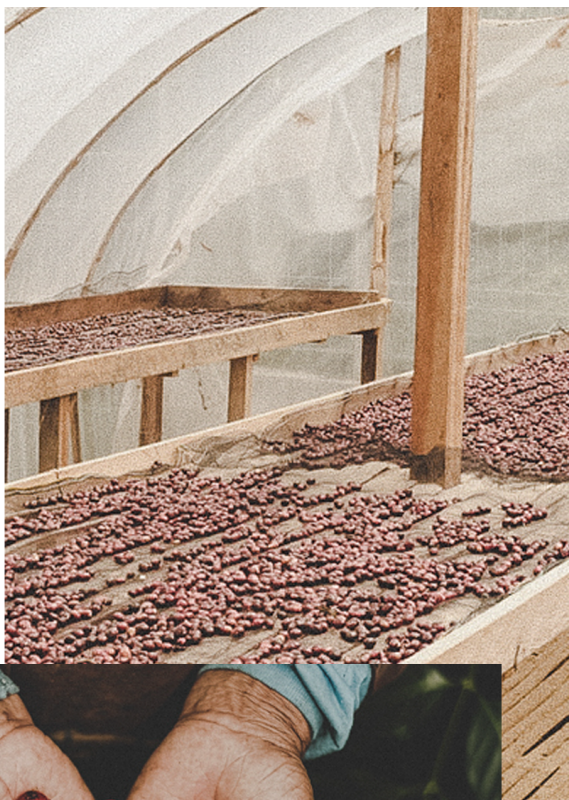
Link do produktu: <https://graphite.com.pl/caffe-pedron-indonesia-kerinci-kawa-ziarnista-speciality-250g-p-612.html>



Caffe Pedron Indonesia Kerinci kawa ziarnista speciality 250g

Cena brutto	54,90 zł
Cena netto	44,63 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	104512
Kod producenta	0068
Kod EAN	8054615311817
Producent	Caffe 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	rodzynki, miód, suszone figi

Opis produktu



PLANTACJA

Ta kawa pochodzi z serca Sumatry, a konkretnie z regionu otaczającego Park Narodowy Kerinci Seblat. Dominuje góra Kerinci, najwyższy wulkan w kraju o wysokości 3800 m n.p.m., a obszar ten charakteryzuje się małymi gospodarstwami należącymi do członków spółdzielni Camintoran, w sumie 162 rolników. Ta konkretna mikropartia odmian S-Line i Cattura została wyprodukowana przez rolników z wiosek Palompek, Solok i Benkkolan Dua. Po ręcznym zbiorze dojrzałe ziarna są odmiażdżane a następnie suszone w pergaminie z resztkowym śluzem przy użyciu metody "honey".

CECHY KAWY

SKŁAD GATUNKOWY:	100% Arabica
POCHODZENIE, METODA OBRÓBK:	spółdzielnia Camitoran (w sumie 162 rolników) Indonesia-Sumatra, naturalny "honey"
WYSOKOŚĆ UPRAW:	1250 - 1600 m n.p.m.
ODMIANY BOTANICZNE:	S-Line, Cattura
PUNKTACJA (Q SCORE)	87/100

ANALIZA SENSORYCZNA

Aromat	rodzynki, miód, suszone figi
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 **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 (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 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.