

Link do produktu: <https://graphite.com.pl/caffe-pedron-natura-kawa-ziarnista-specjalty-bio-1kg-p-536.html>

Caffè Pedron Natura Kawa ziarnista Specjalty Bio 1kg

Cena brutto	115,00 zł
Cena netto	93,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	102405
Kod producenta	0008
Producent	Caffè Pedron

Opis produktu

Natura to ekologiczna mieszanka **Caffè Pedron**, w całości skomponowana z uprawianych na dużych wysokościach arabik Bio, obrabianych na mokro. W filiżance uwalnia aromaty suszonych owoców i cytrusów. **Natura** to kawa o średnio wysokiej kwasowości i jedwabistym body z nutami mlecznej czekolady i miąższu owocowego.

CECHY KAWY

SKŁAD GATUNKOWY:	100% Arabica Bio
POCHODZENIE, METODA OBRÓBK:	India Karnataka Washed Honduras La Benedicion Washed Perù San Ignacio Washed
WYSOKOŚĆ UPRAW:	1066 - 2200 m n.p.m.
ODMIANY BOTANICZNE:	SL795, Bourbon, Typica, Catuai
PUNKTACJA (Q SCORE)	83-85 SCA

ANALIZA SENSORYCZNA

Aromat	karmel, przyprawy
Smak	kakao, owoce cytrusowe
Kwasowość	średnia
Body	średnie
Przeznaczenie:	espresso, moka, ekspres automatyczny
Stopień palenia	7/10

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