

Link do produktu: <https://graphite.com.pl/caffe-pedron-supremo-kawa-ziarnista-specjalty-250g-p-547.html>

Caffè Pedron Supremo Kawa ziarnista Specjalty 250g

Cena brutto	25,90 zł
Cena netto	21,06 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	102409
Kod producenta	0014
Kod EAN	8054615310087
Producent	Caffè Pedron

Opis produktu

Supremo to mieszanka **Caffè Pedron** charakteryzująca się wyraźnym body i ledwie wyczuwalną kwasowością. Skomponowana w przeważającym stopniu z arabik obrabianych metodą naturalną i indyjskiej robusty obrabianej "na mokro". Doskonała kawa do kaw mlecznych, w filiżance można wyczuć wyraźne nuty gorzkiej czekolady.

CECHY KAWY

SKŁAD GATUNKOWY:

POCHODZENIE, METODA OBRÓBK:

WYSOKOŚĆ UPRAW:

ODMIANY BOTANICZNE:

PUNKTACJA (Q SCORE)

ANALIZA SENSORYCZNA

Aromat

Smak

Kwasowość

Body

Przeznaczenie:

Stopień palenia

70% arabica specjalty / 30% wysokiej jakości robusta

Brazil Fazenda Sao Joao Natural

El Salvador El Borbollon Washed

India Kaapy Royal Washed

600 - 1700 m n.p.m.

Mundo Novo, Bourbon, Canephora

karmel, słód

karmel, kakao

średnio niska

pełne

espresso, moka,

ekspres

automatyczny

8/10

Pakowanie: torebka 250g / karton: 30x250g / paleta: 56 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.