

Link do produktu: <https://graphite.com.pl/caffe-pedron-virtuoso-kawa-ziarnista-specjalty-1kg-p-541.html>

Caffe Pedron Virtuoso Kawa ziarnista Specjalty 1kg

Cena brutto	75,00 zł
Cena netto	60,98 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	102404
Kod producenta	0006
Kod EAN	8054615310063
Producent	Caffe Pedron

Opis produktu

Virtuoso to wyjątkowo pełna i kremowa mieszanka palarni **Caffe Pedron**. Połączenie azjatyckich robust z najlepszą brazylijską arabiką dało nuty smakowe tostowego chleba skąpane w ciemnej czekoladzie. Nuty te mieszają się ze smakami, przypominającymi dżem i przyprawy.

CECHY KAWY

SKŁAD GATUNKOWY:

POCHODZENIE, METODA OBRÓBK:

WYSOKOŚĆ UPRAW:

ODMIANY BOTANICZNE:

PUNKTACJA (Q SCORE)

ANALIZA SENSORYCZNA

Aromat

Smak

Kwasowość

Body

Przeznaczenie:

Stopień palenia

15% arabica specjalty / 85% wysokiej jakości robusta

Brazil Fazenda S Sofia Natural
Guatemala, Las Flores Washed

600 - 1061 m n.p.m.

Mundo Novo, Canephora

chleb tostowy,

płatki zbożowe

kakao, karmel

niska

pełne

espresso, moka,

ekspres

automatyczny

9/10

Pakowanie: torebka 1kg / karton: 6x1kg / paleta: 96 kartonów**Palarnia Caffe 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.