

Produktový list



Zlaté Zrnko Emília zrnková káva 1kg

Kód produktu:	0550230067
EAN kód:	8586019961133
Krajina pôvodu:	Brazília
Množstvo v kartóne:	10 ks

Základné informácie

Káva Emília je stredne pražená zmes 100% arabík vyváženej chuti, ktorú ocení najširšie spektrum ľudí. Má orieškovú chuť a dochuť pečeného chleba. Ocenenia: Víťaz 1 hviezdy na Great Taste Awards 2018 v kategórii espresso. Zisk zlatej medaily na International Coffee Tasting v roku 2021. Značka kvality 1. stupeň v roku 2022. Pôvod: Káva Emília je zmes 6 až 7 káv s pôvodom, 100% arabika. Pôvod hlavnej zložky: Brazília. Každá zmes Zlaté Zrnko je výsledným súzvukom chutí káv z ktorých je zložená a je namiešaná podľa chutí ľudí. Zmesi Zlaté Zrnko miešajú talianski odborníci v laboratóriách priamo v prístave. Miešajú sa z rôznych zdrojov tak, aby každý mesiac, každý rok mali rovnakú výslednú chuť. História: Káva s týmto chuťovým profilom bola prvýkrát namiešaná v roku 1935 v prístavnom meste Trieste, kde je odvtedy neustále prispôbovaná, aby chutila najširšiemu spektru ľudí. Ľudia z celého sveta prichádzajú každý deň do laboratórií, aby zaznamenali ako im chutila a odborníci na základe týchto chuťových preferencií ju môžu vylepšovať. Podobný chuťový profil majú bežne v ponuke talianske veľkopražiarne, väčšinou ho nájdete v zlatom balení, my máme tú česť, že ho môžeme pražiť na Slovensku a prinášať našim zákazníkom. Praženie: stupeň 4 (1 – veľmi svetlé, 2 – svetlé, 3 svetlé/stredné, 4 – stredné, 5 – stredné, 6 – stredné/tmavé, 7 – tmavé, 8 – veľmi tmavé), krivka praženia na espresso, viac informácií o pražení Kofeín: 86mg (V šálke espressa pripravenej z 9g kávy pri tlaku 9bar, 30ml nápoja extrahovaného 25s. Viac informácií o meraniach na stránke Kofeín.) Použitie: espresso Mletie: stredné / stredne tvrdé zrnko Senzorický profil: Senzorický profil káva Emília Naša skúsenosť: Káva Zlaté Zrnko – Emília je naša najvyváženejšia káva, ktorá nikoho neurazí a je vhodná na lahodné espresso aj do mliečnych nápojov. Nemá ovocné (kyslé) chute ani prílišnú horkosť. Zlatý stred. Dobrá rada: Každú kávu si najlepšie vychutnáte pri správnom pomletí. Káva Emília si vyžaduje stredne jemné mletie, na stupnici od 1 do 10 (1 najjemnejšie, 10 najhrubšie) približne stupeň 3-4, závisí to od typu mlynčeka a jeho opotrebovania. V espresso automatoch odporúčame nastaviť mlynček na najjemnejšie mletie a iba v prípade, že káva tečie pomaly použiť hrubší stupeň mletia. Každú zrnkovú kávu si najlepšie vychutnáte ak sú kávové zrná čerstvo pražené – najlepšie 2 týždne až dva mesiace po pražení (záleží od skladovania surovej a praženej kávy, pri skladovaní surovej kávy vo vákuu z farmy až do pražiarne a správnom zabalení po napražení si môže aj napražená káva zachovať čerstvosť viacero mesiacov).

Zloženie

Zloženie výrobku: 100% arabika

Obsah balenia

1ks=1kg