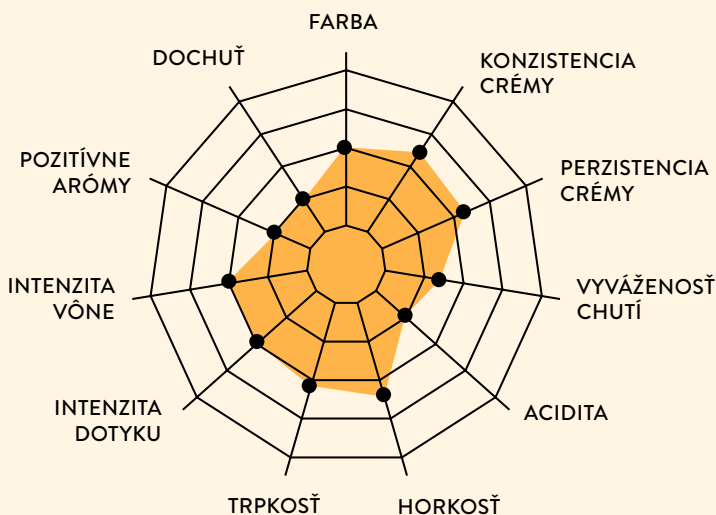


ETNECO

CREMOSSO

COFFEE BLEND | 1000g
Vietnam / Brasil | 2.2 lb e

90 % CANEPHORA + 10 % ARABIKA



Zmes praženej zrnkovej kávy najvyššej kvality - Robusta z Ázie a Arabika z Južnej Ameriky. Pochádza z vybraných plantáží, ktoré ponúkajú veľkú spoľahlivosť a kontinuitu.

CHUŤ - HORKÁ ČOKOLÁDA, SLADKÉ DRIEVKO

Intenzívna čokoládová a kakaová chuť, opečený vlašský orech, zemitosť, sladké drevko, príjemná horkosť.

PRAŽENIE - MEDIUM

Full city, stredne tmavá, hnedá farba. Na povrchu sa objavujú oleje a sladké horké tóny.

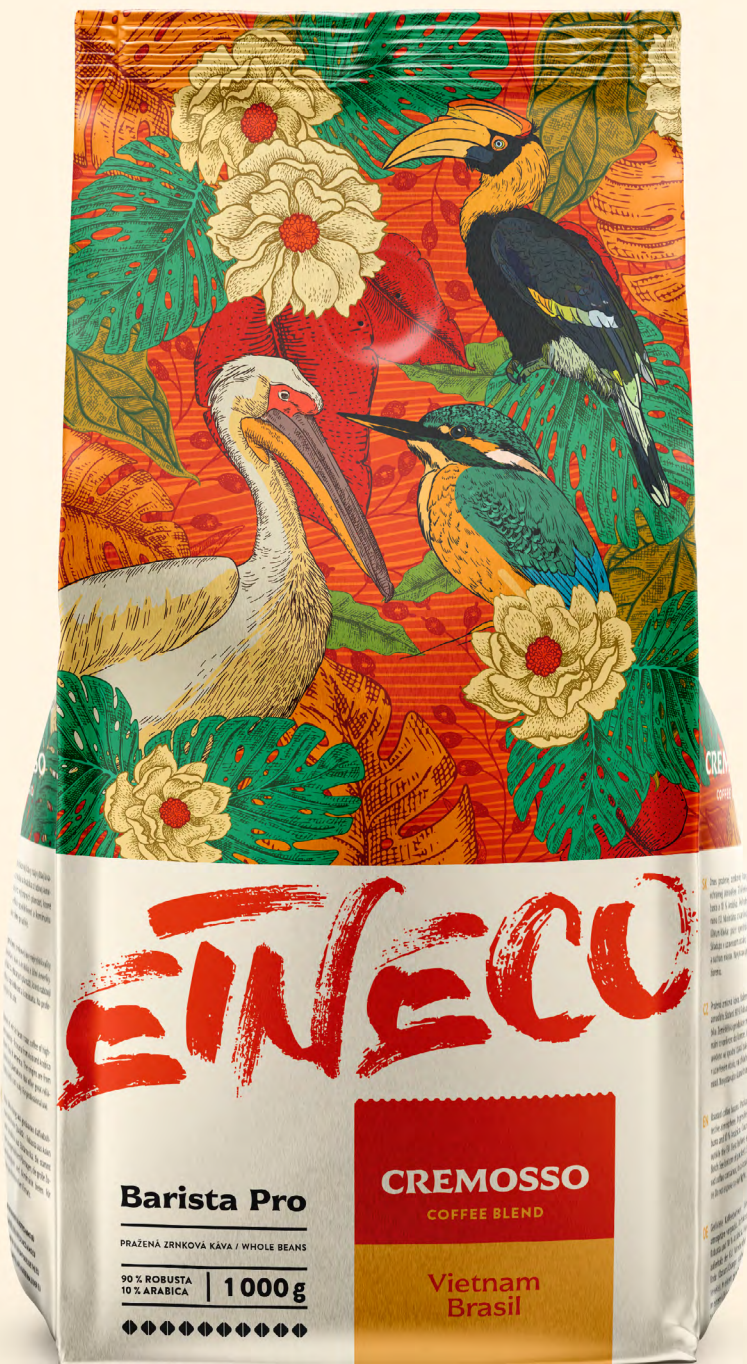
ARÓMA - ◆◆◆◆◆◆◆◆

Výrazná aróma tmavej čokolády, nasladlá vôňa práve upečeného čokoládového brownies.

ACIDITA - ◆◆◆◆◆◆◆◆

INTENZITA - ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

NÁZOR BARISTU: Táto zmes obsahuje 90 % kvalitnej robusty z Vietnamu. Vietnam je najväčším producentom robusty na svete. Obsahuje až dvojnásobné množstvo kofeínu, čo z nej robí skvelý životabudič. Arabika z Brazílie v 10 % podiele pekne balansuje horkosť robusty a vytvára príjemnú šálku kávy s bohatou/konzistentnou orieškovo hnedou cremou. Táto zmes je vhodná na každodennú šálku kávy a dokáže osloviť veľmi široké spektrum konzumentov. Skvelo sa hodí na prípravu mliečnych káv. Spojenie kávy Etneco CREMOSSO a mlieka vytvára doslova kakao, ktoré budete milovať.



NÁZOV KÁVY	VIETNAM ROBUSTA CR 18 CLEAN AND SELECTED	BRASIL MOGYANA NATURAL NY2/3 CR17/18 TURQUESA
ODRODA	ROBUST NATURAL	NATURAL ARABICA
PŮVOD	VIETNAM	BRAZÍLIA
REGIÓN	DAK LAK, DAK NONG, LAM DONG, GIA LAI	MOGYANA AND SOUTH OF MINAS GERAIS.
PESTOVANIE VO VÝŠKE	600 - 800 M. N. M.	800 - 1100 M. N. M.
ZBER	OKTÓBER - APRÍL	MÁJ - SEPTEMBER
HUSTOTA	735 G/L \pm 5	715 G/L \pm 30
VLHKOSŤ	11,5% \pm 0,6	10,0% \pm 0,5
VEĽKOSŤ ZRNA	6 - 7 MM	6 - 7 MM
CELKOVÉ DEFEKTY	<5,0%	<3,0%

