

Link do produktu: <https://sklep.krawtowa.pl/krawtowa-etiofia-1kg-p-20.html>



KRAWTOWA ETIOPIA 1KG

Cena	78,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Producent	KRAWTOWA COFFEE

Opis produktu

KRAWTOWA COFFEE Etiopia jest wyjątkowa - pochodzi z Afryki i jest selekcjonowana wyłącznie z dzikich plantacji rejonu miasta Djimmah w Etiopii. Jest to piąty kraj na świecie pod kątem wielkości produkcji kawy a jeśli wierzyć badaniom - to właśnie tutaj odkryto jej znane dziś właściwości pobudzające.

Kawa etiopistka swoją odmienność zawdzięcza przede wszystkim sposobowi uprawy. Ziarna znajdujące się w naszym opakowaniu pochodzą z dzikich, leśnych, niemalże pierwotnych **krzewów Arabiki**.

- Nie rosną na polach czy plantacjach,
- Nie są nawożone bądź opryskiwane,
- Integracja człowieka rozpoczyna się dopiero w momencie zbioru.

Ta właśnie wyjątkowość przekłada się na **bardzo bogaty aromat**. Filiżankę tej kawy można nazwać podróżą do dzikiej, pierwotnej Afryki. W pierwszym łyku czujesz cudowny **korzenny aromat**, który stopniowo przeobraża się w **nutę wina i cytrusów**, aby finalnie można było poczuć zaskakujący świeży **posmak ogórka**.

- *Opakowanie 1 kg kawy ziarnistej zazwyczaj starcza na ok. 125 filiżanek, co przekłada się na niemal miesięczny zapas dla 4 kawoszy pod jednym dachem. To najlepsza opcja cenowa dla osób często pijących kawę w domowym ekspresie!*

Koneserzy kawy stale szukają jak najlepszych ziaren właśnie w tych rejonach Afryki. Mimo, że ziarna na pierwszy rzut oka mogą nie wiele się różnić od innych gatunków, to skrywają poezję aromatów, którą możesz poczuć w każdym łyku tej kawy w swoim domu.

Nasza **KRAWTOWA COFFEE ETIOPIA to 100% Arabika**. Cechuje ją jakość **SPECIALITY**: to najwyższa pozycja w skali i oznacza to, że ziarna pochodzą z najlepszych plantacji, są pełnowartościowe, duże, dojrzałe i nie połamane. Tylko spełnienie wszystkich tych warunków pozwala nam uzyskać napar o niepowtarzalnym smaku.

Do tego **KRAWTOWA ETIOPIA** jest mocna, bardzo aromatyczna i bogata w walory smakowe. Wypalamy ją w średnim stopniu tak, aby jej kwasowość została na poziomie między niskim a średnim. A co najważniejsze - **jest to idealna kawa do zaparzania w kawiarce!**