

Seznam káv 24 COFFEE

#1

Název: Vánoční káva – Bolivia Altura Top Frontera & Cuba Turquino

Chuť: hořká čokoláda, kakaové boby, třtinový cukr

Zpracování: mokré

Cupping score: nehodnoceno

Farma: Frontera Quechua & Pico Turquino

Nadmořská výška: 1.400 m.n.m.

Pražírna: Káva Kroměříž

Káva Bolívia Altura má příjemnou krémovou chuť s výrazným aroma. Plné tělo s tóny hořké čokolády, kakaových bobů a lehkou sladkostí třtinového cukru. Cuba Turquino, která je zde v menšinovém zastoupení, pak přidá ojedinělé tabákově nasládlé aroma. Spojením těchto zrněk vznikla káva, která potěší nejednoho milovníka silných káv s plným tělem.

#2

Název: Vánoční káva – Brazil Caramel Mount

Chuť: sladká, čokoládová, likérové tělo

Zpracování: aerobní fermentace

Cupping score: 85.5

Farma: Fazenda Santa Bárbara

Nadmořská výška: 1.000 m.n.m.

Pražírna: Zrníčko

Kávová zrna vánoční kávy pochází z oblasti Monte Carmelo neboli karamelové hory. Intenzivní sladkost plodů kávovníku odrůdy Red Catuaí byla podtržena netradičním zpracováním aerobní fermentací.

#3

Název: Caffé Delicato

Chuť: tmavá čokoláda, kakao

Zpracování: suché a mokré

Cupping score: nehodnoceno

Farma: Brazílie, Kolumbie, Ethiopia

Nadmořská výška: 1.100 – 1.500 m.n.m.

Pražírna: Káva Kroměříž

Směs Caffé Delicato je díky svému unikátnímu složení vhodná nejen pro přípravu nápojů z espresso kávovaru, ale také pro milovníky překapávané kávy i pro další způsoby přípravy nápojů. Směs je poskládaná ze tří různých druhů arabic, tak aby její chuť byla vyvážená a přitom plná.

#4

Název: Vienna Blend

Chuť: čokoláda, lehké tóny citrusů

Zpracování: suché a mokré

Cupping score: nehodnoceno

Farma: Brazílie, Kolumbie, Indie (10% robusta)

Nadmořská výška: 800 – 1.500 m.n.m.

Pražírna: Zrníčko

Znáte malebné rakouské kavárny v srdci Vídně a zdejší kávovou kulturu? Jestli ano, tak se u šálku z

čerstvě připravené kávy naší směsi Vienna Blend snadno přenesete do ikonických míst rakouské metropole.

#5

Název: Mexico Chiapas - El Triunfo
Chuť: karamel, tmavá čokoláda, lískový ořech
Zpracování: mokré
Cupping score: 84
Farma: Sierra Azul
Nadmořská výška: 1.200-1.600 m.n.m.
Pražírna: Káva Kroměříž

Pokud jste vyznavači sladkých káv tóny čokolády a oříšku věřte, že káva z podregionu Siltepec bude vaším favoritem. Farma, na které kávovníky obhospodařuje na dvaatřicet farmářů, roste na třech hektarech.

#6

Název: Ethiopia Genji Challa
Chuť: ananas, květiny, citrusová kyselost
Zpracování: mokré
Cupping score: 87.5
Farma: Nano Challa
Nadmořská výška: 2.000 m.n.m.
Pražírna: Zrníčko

Poté, co káva doputuje z plantáže do mycí stanice, třešně se po dobu 90 hodin fermentují, díky čemuž dojde k narušení povrchu. To dá třešním charakteristickou chuť plnou ovocných tónů. Následuje vyprání v čisté vodě a následně přichází na řadu desetidenní sušení na afrických ložích.

#7

Název: Indonesia Sumatra
Chuť: černý čaj, karamel, citron
Zpracování: honey
Cupping score: 85.5
Farma: Asman Arianto
Nadmořská výška: 1.500-1.700 m.n.m.
Pražírna: Káva Kroměříž

Provincie Aceh se rozkládá ve vysoké nadmořské výšce, která dodává kávě vítanou svěžest. Farmář Asman Arianto spolupracuje na ostrově Sumatra s více jak tři sta padesáti drobnými farmáři.

#8

Název: China Yirong
Chuť: ořechy, hnědý cukr, pomeranč
Zpracování: mokré
Cupping score: 84
Farma: Yirong
Nadmořská výška: 1.300-1.600 m.n.m.
Pražírna: Zrníčko

Čína patří na aktuální kávové scéně k lokalitám budoucnosti. Zdejší výběrová káva se pyšní velkým

potenciálem, a to navzdory faktu, že má jen velmi krátkou historii. Někteří kávový odborníci se shodují na tom, že by mohla být Čína v budoucnu stejně populární, jako kávy z Brazílie.

#9

Název: Guatemala Palo Blanco Organic

Chuť: mléčná čokoláda, med, hrozny

Zpracování: honey

Cupping score: 87,5

Farma: Finca Palo Blanco

Nadmořská výška: 1.550-1.950 m.n.m.

Pražírna: Káva Kroměříž

Majitel farmy Ivan Ovalle se zaměřuje na produkci nejvyšší možné kvality zrn s ohledem na ekologii. Jeho farma Finca Palo Blanco se rozprostírá na 60 hektarech z toho 10ha je pralesní rezervace a zbylá část je poseta kávovníky, pěstuje se zde výhradně odrůda Bourbon, Catuai, Caturra a Pacamara. Jeho káva se chlubí také označením ORGANIC, to znamená že byla vypěstována bez použití jakýchkoli pesticidů a hnojiv.

#10

Název: Costa Rica Marvin Barrantes

Chuť: černý čaj, čokoláda, citrón

Zpracování: honey

Cupping score: 87.5

Farma: Finca Reina Elizabeth

Nadmořská výška: 1.450-1.550 m.n.m.

Pražírna: Zrníčko

Kostarické Arabiky jsou u našich zákazníků velmi oblíbené, pro svou chuť a vysokou kvalitu. Díky ideálním přírodním podmínkám a vysoké kvalitě sklizených bobů a vysoké kvalitě jejich zpracování je kostarická Arabika ceněna jako jedna z nejkvalitnějších káv světa.

#11

Název: Barma-Myanmar Shan State

Chuť: čokoláda, pralinky, melasa

Zpracování: mokré

Cupping score: 85

Farma: Green Land

Nadmořská výška: 1.150 m.n.m.

Pražírna: Káva Kroměříž

Plantáž Green Land Coffee byla založena v roce 1999 farmářem U Sai Wan Maingem. Farma se nachází v oblasti Pyin Oo Lwin poblíž známého horského městečko Maymyo. Green Land je jednou z největších plantáží v celém Myanmaru rozkládající se na ploše 450 akrů a stále roste, dnes plantáž sčítá více než 580 000 kávovníků, které plodí kávu té nejvyšší kvality.

#12

Název: Kenya Mwendia Kirinyaga

Chuť: jablka, hnědé koření, tmavá čokoláda

Zpracování: mokré

Cupping score: 86.5

Farma: Mwendia Farm

Nadmořská výška: 1.800 m.n.m.
Pražírna: Zrníčko

Malou farmu o sedmi tisíci kávovníků vlastní v regionu Kirinyaga Perminus Githinji a Joseph Mwendia. Výjimečnost této kávy je právě malá farma, jejíž stromy leží ve stejné nadmořské výšce. Nenaleznete zde také jinou odrůdu kávovníků, než jsou Ruiru 11, SL28 a SL34.

#13

Název: Peru Negrisa
Chuť: jemná acidita, citronové tělo a chutě peckového ovoce
Zpracování: mokré
Cupping score: nehodnoceno
Farma: Negrisa
Nadmořská výška: 1100-1700 m.n.m.
Pražírna: Káva Kroměříž

Negrisa je rodinný podnik zaměřený na zpracování, kontrolu kvality a export kávy. Pyšní se více než 15 let dlouhou tradicí, přičemž jejich kávy se exportují do celého světa. Na farmě se klade důraz především na kvalitu a výkon v každé fázi procesu pěstování i samotného zpracování. Většina káv z těchto plantáží se vyznačuje chutí citrusových plodů, díky čemuž jsou vyhledávány převážně mezi příznivci filtrované kávy.

#14

Název: El Salvador El Limo San Pacho
Chuť: hřebíček, hořká čokoláda, med, švestky
Zpracování: anaerobní fermentace
Cupping score: 87.5
Farma: Finca El Limo
Nadmořská výška: 1.200 m.n.m.
Pražírna: Zrníčko

Na farmě Finca El Limo se zaměřují na experimentální zpracování kávy. Zrna odrůdy San Pacho jsou zpracována řízenou anaerobní fermentací, tedy bez přítomnosti vzduchu. Majitel Jose Enrique Gutierrez je již druhým pokračovatelem rodu této inovativní farmy.

#15

Název: Papua New Guinea Lamari
Chuť: jablko, hnědé koření, čokoláda, hnědý cukr
Zpracování: mokré
Cupping score: 84.5
Farma: Lamari River Valley Coffee Gardens
Nadmořská výška: 1.700-2.000 m.n.m.
Pražírna: Káva Kroměříž

Název Lamari je jméno místní řeky, která zásobuje plantáže dostatečnou vláhou. Ve Východní vysočině se zdejší farmáři starají o středně velké farmy od jednoho až po čtyři hektary. Zajímavostí je vysoká nadmořská výška, ve které se daří odrůdám Blue Mountain, Arusha, Bourbon a Typica.

#16

Název: Tanzania Tembo Tembo

Chuť: mandle, sladké jablko
Zpracování: mokré
Cupping score: 83
Farma: Tembo Tembo Estate
Nadmořská výška: 1.850-1.980 m.n.m.
Pražírna: Zrníčko

Jedná se v podstatě o velmi mladou farmu, kterou v roce 2009 převzali Gaéтан a Caroline Bordierovi. Ti k farmě přistoupili v rámci třetí kávové vlny tak, že zde vysadili bez jakýchkoliv kompromisů jen jednu odrůdu s názvem Kent. Mokré zpracování přineslo do těla kávy sladkost a chuť mandlí a jablek.

#17

Název: Nicaragua Finca Aurora San Isidro
Chuť: černý rybíz, karamel, tmavá čokoláda, švestky
Zpracování: mokré
Cupping score: 86.5
Farma: Finca Aurora
Nadmořská výška: 1.200-1.400 m.n.m.
Pražírna: Káva Kroměříž

Farma Aurora se nachází v regionu Matagalpa a svojí rozlohou 242 hektarů se řadí mezi ty větší. Všechny kávy z této farmy jsou promyté. Čistě rodinný podnik se zaměřuje na biodynamické pěstování, což s místním ekosystémem funguje naprosto skvěle.

#18

Název: Brazil Pe de Cedro
Chuť: mléčná čokoláda, arašídý
Zpracování: suché
Cupping score: 84
Farma: Pe de Cedro
Nadmořská výška: 1.000-1.200 m.n.m.
Pražírna: Zrníčko

Namísto typické odrůdy Yellow Bourbon na farmě Pe de Cedro pěstují červenou odrůdu. Výsledkem je tak velmi kvalitní a chutná káva lehce nasládlého původu pro každodenní užívání.

#19

Název: Rwanda Dukundekawa Musasa
Chuť: jablko, karamel, citrón, maliny
Zpracování: mokré
Cupping score: 84.5
Farma: Dukunde Kawa Cooperative
Nadmořská výška: 1.700-2.000 m.n.m.
Pražírna: Káva Kroměříž

Dukunde Kawa Cooperative je spolek více jak dvou tisíc místních farmářů a nemalou zajímavostí je fakt, že více jak 80% zde farmaří ženy. Káva z oblasti Musasa je jedno druhová odrůda Bourbon, který je plně promytý.

#20

Název: Uganda Mubuku

Chuť: čokoláda, jablka, ořechy
Zpracování: mokré
Cupping score: 84
Farma: Kasese station
Nadmořská výška: 1.300-2.030 m.n.m.
Pražírna: Zrníčko

Zpracovatelská stanice Kasese se věnuje pouze plně promyté metodě za to ale velmi kvalitně. Zralé třešně se zde sbírají ručně a jen té nejvyšší kvality. Sběrači se zde s farmáři setkávají každý den, aby si definovali přesně zralé plody. V šálku tak najdete opravdu jen kvalitní kávová zrnka.

#21

Název: Colombia Huila - Los Guacharos
Chuť: jablko, černý čaj, karamel, čokoláda
Zpracování: suché
Cupping score: 87
Farma: Various
Nadmořská výška: 1.500-1.800 m.n.m.
Pražírna: Káva Kroměříž

Farmáři v oblasti Huila, od kud pochází také naše káva a Narino spolupracují pod hlavičkou organizace Inconexus. Ta svým členům zajišťuje vyšší výkupní ceny. To se pak projevuje v kvalitnější péči o úrodu a příkladem je zde vysoké cuppingové skóre 87 bodů.

#22

Název: Honduras Geisha Natural finca Jerusalén
Chuť: hořká čokoláda, burákové máslo, karamel
Zpracování: suché
Cupping score: 87.8
Farma: Jerusalem
Nadmořská výška: 1.300 m.n.m.
Pražírna: Zrníčko

Tato káva je zpracována procesem „Natural“. Ten je znám jako suchý proces nebo metoda sušená sluncem. Po sklizni se zralé kávové třešně roztřídí od nezralých třešní, listů a větviček. Aby tyto třešně vyschly, jsou poté rozmístěny na rovné ploše, na kterou svítí slunce. Sušení trvá deset dnů až měsíc. Jakmile se třešně vysuší, změní se na scvrklé ovoce. To je pak odstraněno tzv. suchým mlýnem a zůstanou pouze kávová zrna, ty jsou pak rozdělena buďto ručně nebo strojově podle stupně kvality.

#23

Název: Honduras Geisha Black Honey finca Jerusalén
Chuť: plné medové tělo, svěží chuť višňi a švestek
Zpracování: black honey
Cupping score: 87
Farma: Jerusalem
Nadmořská výška: 1.300 m.n.m.
Pražírna: Káva Kroměříž

Tato káva je zpracována procesem "Black Honey", tedy bez přítomnosti vody. Třešně se fermentují výjimečně dlouho ve vlastní šťávě a káva je tak krásně medová, karamelová s navinulou sladkostí a s tóny vlašských ořechů a sušených švestek.

#24

Název: Honduras Geisha Washed finca Jerusalén

Chuť: mléčná čokoláda, karamel, exotické ovoce

Zpracování: mokré

Cupping score: 87

Farma: Jerusalen

Nadmořská výška: 1.300 m.n.m.

Pražírna: Zrníčko

Tato káva je zpracována procesem „Washed“. Při této metodě se třešně odstraní ze semen před sušením. Zralé kávové třešně se nasypou do loupačů s vodou, které je zbaví vnější vrstvy. Semena s dužinou jsou rozdělena podle váhy do nádrží, kde fermentují po dobu 12-24 hodin v závislosti na teplotě. Jakmile jsou kávová zrna pouze v pergamenovém obalu odstraněna od dužniny, nechají se sušit na prostorné betonové ploše. Mokrý proces je oblíbený zejména díky neuvěřitelně jasným a čistým chutím z kávy.