

# ZAPARZANIE KAWY



## Wygląd zmielonej kawy:

Bardzo drobna; gładka, ale z wyczuwalnymi drobkami.

## Metoda parzenia kawy:

Kawa zalewana bezpośrednio gorącą wodą, parzona w szklance lub kubku czy filiżance.

## Parzenie kawy:

Do szklanki (ok. 250ml) wsypujemy co najmniej 2 łyżeczki (12g) kawy i zalewamy wąskim strumieniem przegotowanej wody (92 - 96°C). Parzymy około 5 minut.



## Wygląd zmielonej kawy:

„Średnia” (pomiędzy drobną a grubą) - trochę drobniejsza niż cukier 3500 cząsteczek kawy / 7g.

## Metoda parzenia kawy:

Ekspres wysokociśnieniowy.

## Parzenie kawy:

Do specjalnego sitka wsypujemy zmieloną kawę, lekko ją ugniatając. Kiedy woda osiąga wysoką temperaturę, pod dużym ciśnieniem „przechodzi” przez kawę w sitku, zaparzając ją i wypływa wprost do filiżanki. Tylko w ekspresie ciśnieniowym przyrządzimy tzw. espresso. Ważne, by filiżanka, w której przygotowujemy kawę była gorąca. Przygotowanie filiżanki (o pojemności 25 - 30ml) espresso trwa 20 - 25s.

## Wygląd zmielonej kawy:

Bardzo, bardzo drobna; gładka w dotyku (prawie jak mąka) 15 000 - 35 000 cząsteczek kawy / 7g.

## Metoda parzenia kawy:

Tygielek (tzw. cezve lub ibrik).

## Parzenie kawy:

Kawę wsypujemy do tygielka, dodajemy cukier, zalewamy zimną wodą. Stawiamy tygielek na ogniu, podgrzewając zawartość do momentu pojawienia się piany. Po zdjęciu piany z powierzchni naparu ponownie umieszczamy naczynie na ogniu - powtarzamy tę czynność trzykrotnie.


Proszę pamiętać - kawy po turecku NIE MOŻNA GOTOWAĆ. Pływające na powierzchni naparu fusy opadną na dno po dodaniu kilku kropel zimnej wody.



## Wygląd zmielonej kawy:

Drobna, z grudeczkami przypominającymi ziarenka piasku.

## Metoda parzenia kawy:

Włoska kawiarka stawiana na gaz (tzw. moka lub ekspres niskociśnieniowy) 

## Parzenie kawy:

Do dolnej części naczynia wlewamy gorącą wodę, sitko wypełniamy kawą i zakręconą kawiarkę stawiamy na gaz. Podczas podgrzewania wody (gdy osiągnie już wystarczająco wysoką temperaturę) tworzy się ciśnienie, które sprawia, że woda przepływa do górnej części ekspresu, zaparzając „po drodze” kawę. Przygotowanie kawy trwa ok. 5 minut.



**Wygląd zmielonej kawy:**

Gruba - przypomina sól o średniej wielkości kryształkach 1000 - 3000 cząsteczek kawy / 7g.

**Metoda parzenia kawy:**

Tzw. ekspres przelewowy (z filtrem).

**Parzenie kawy:**

Podgrzana do wysokiej temperatury woda „przelewa się“ przez umieszczoną w filtrze kawę. Budowa ekspresu pozwala utrzymać stałą temperaturę naparu zgromadzonego w szklanym dzbanku. Proces parzenia trwa ok. 6 minut.

**Wygląd zmielonej kawy:**

Gruba - przypomina sól o średniej wielkości kryształkach 1000 - 3000 cząsteczek kawy / 7g.

**Metoda parzenia kawy:**

Wykorzystuje wszystkie zasady prawidłowego sposobu parzenia kawy.

**Parzenie kawy:**

CHEMEX to prosty i genialny wynalazek dr Petera Schlumbohma, założyciela firmy CHEMEX. Wykonany w całości z wysokiej jakości szkła, chemicznie obojętnego materiału, który nie absorbuje zapachów ani pozostałości chemicznych. Nie zawiera elementów ruchomych, górna część, w której umieszczany jest filtr papierowy jest na stałe połączona z dolnym zbiornikiem, w którym zbiera się kawa.

**Do przyrządzenia idealnej kawy metodą CHEMEX potrzebujemy:**

1. stożkowy filtr papierowy,
  2. około 500ml przefiltrowanej zagotowanej wody,
  3. około 30g świeżo zmielonej kawy.
- Cały proces parzenia powinien trwać 4 minuty. Otrzymamy 2 - 3 filiżanki gotowej kawy.

**Wygląd zmielonej kawy:**

Bardzo gruba - jak sól o dużych kryształkach 100 - 300 cząsteczek kawy / 7g.

**Metoda parzenia kawy:**

Zaparzacz tłokowy (tzw. French Press, kafetiera tłokowa).


**Parzenie kawy:**

Czubatą łyżeczkę (lub więcej) kawy wysypujemy do dzbanka, zalewamy wrzącą wodą (dzbanek nie powinien być całkowicie napełniony), mieszamy i zamykamy pokrywką. Czas parzenia kawy wynosi 5 minut. Następnie za pomocą tłoka - który należy powoli przesuwając w dół - oddzielamy zaparzoną kawę, tzw. fusy (osadzone na dnie) od klarownego aromatycznego naparu.



# KAWA

## KAWA ARABIKA 100%

 w ziarnach

(opakowanie 0,5kg)

80216

**Organic Peru SHB**



**Plantacja:** kawa ta rośnie na ocienionych stokach Andów, zbierana jest w tradycyjny sposób - ręcznie - wybierane są tylko dojrzałe ziarna. Największa ilość certyfikowanej, organicznej kawy uprawiana jest w regionach Chanchamayo i Cuzco.

**Kawa:** umieszczony przy nazwie skrót SHB oznacza najwyższej jakości ziarna (SHB = strictly hard bean - wyłącznie twarde ziarna), używa się również zamiennie skrótu SHG (Strictly High Grown - wyłącznie wysokie uprawy), który oznacza kawę pochodzącą z plantacji położonych co najmniej 1500 m n.p.m. Kawa z tego typu upraw uważana jest za najlepszą na świecie, gdyż jej smak i aromat jest czysty, pozbawiony "dodatzków" pochodzących z zanieczyszczeń środowiska, czy nadmiernej ilości pestycydów (krzewy wyżej rosnące są mniej narażone na występowanie takich chorób jak rdza kawowa, czy też na ataki ze strony insektów) - stąd często kawa SHG jest jednocześnie kawą organiczną.

**Aromat i smak:** kawa o subtelnym, zrównoważonym, łagodnym smaku o umiarkowanej kwasowości i pełnym, słodkawym aromacie.

80309

**Brazylia Fazenda Cantinho**

NEW

Brazylia, posiadająca 2,3 mln hektarów upraw, jest największym producentem i eksporterem kawy na świecie.

**Plantacja:** Farma Cantinho położona na wysokości 845 - 880 m n.p.m. w regionie Sul de Minas w środkowowschodniej części Brazylii, w stanie Minas Gerais.

**Kawa:** zbierane są tylko dojrzałe owoce kawowca typu Catuai oraz Catucai.

**Aromat i smak:** słodkawy, delikatny, zbliżony nieco do smaku gorzkiej czekolady z orzechami. Delikatna kwasowość, posmak słodkavo-owocowy.

80211

**Brazylia Santos**



Oferowana przez nas kawa Santos to klasyk, nie tylko wśród kaw brazylijskich, ale spośród kaw z całego świata.

**Plantacja:** Brazylia Santos to mieszanka kaw uprawianych na plantacjach Capoeira i Colonia dos Pinheiros położonych, w stanie Minas Gerais, pokrytego wzgórzami regionu Sul de Minas. Nazwę Brazylia Santos zawdzięcza portowi o tej samej nazwie, którego spokojne wody opuszczają od wieków statki wiozące do Europy tę odmianę kawy.

**Kawa:** ziarna kawy otrzymane są w procesie obróbki owocu kawowca metodą "suchą".

**Aromat i smak:** odmiana ta charakteryzuje się niską kwasowością, łagodnością i intensywnym aromatem. Smak tej Arabiki jest słodkawy, delikatny, zbliżony nieco do smaku czekolady.

80307

**Brazylia SWD bezkofeinowa**

NEW

Wysokiej jakości kawa Arabika 100% pozbawiona kofeiny za pomocą tak zwanej metody szwajcarskiej - Swiss Water Process.

**Kawa:** w delikatny sposób pozbawiona kofeiny metodą szwajcarską odkrytą w 1933 roku. W technologii tzw. „szwajcarskiej wody“ zamiast rozpuszczalnika chemicznego używa się gorącej wody, która wymywając kofeinę w minimalnym stopniu wpływa na smak. Kofeina jest usuwana z ekstraktu poprzez adsorpcję z użyciem węgla aktywowanego (węgiel drzewny). Kawa w stanie naturalnym zawiera substancję aktywną w postaci kofeiny. Zależnie od pochodzenia i odmiany, ziarna zwykłej kawy zawierają od 0,8 do 2,5% kofeiny. Kawa bezkofeinowa nie jest całkowicie pozbawiona kofeiny. Według norm Unii Europejskiej kawa palona bezkofeinowa może zawierać 0,1% kofeiny i 0,3% ekstraktu kawy.

**Aromat i smak:** wyjątkowo lekki i delikatny, w aromacie można wyczuć nutę świeżo prażonych orzechów.

80297

**El Salvador Santa Barbara Honey**

**Plantacja:** Santa Barbara położona jest w urokliwej, górzyskiej okolicy na obszarze 52 ha, na wysokości od 1500 do 1800 m n.p.m. w regionie Ahuachapán. Właścicielką plantacji jest Mercedes de Menéndez, prowadzi ona tę plantację wraz z mężem, a ich wysiłek odzwierciedla się w kawie o wysokiej jakości.

**Kawa:** produkowana metodą suchą, zwaną "honey", podczas której usuwa się skórkę i miąższ owocu, a następnie suszy się na słońcu ziarna otoczone pergaminem. Charakteryzuje się lekką konsystencją i mocnym aromatem, podkreślonym delikatną słodyczą.

**Aromat i smak:** zrównoważona kawa o aksamitnym smaku moreli, dojrzałych brzoskwiń i miodu.

80295

**Etiopia Kaffa**

**Plantacja:** ojczyzną tej kawy są lasy deszczowe etiopskiej prowincji Kaffa. To właśnie tam, od kilku tysięcy lat, po dziś dzień rośnie dzika odmiana kawy – Coffea Arabica.

**Kawa:** naturalne warunki wzrostu oraz mała liczba ziarenek kawy przypadająca na krzew sprawiają, iż aromat tak mocno koncentruje się w każdym ziarenku, że nie da się go porównać z aromatem kawy uprawianej na zwykłych plantacjach. Mocny charakter oraz niesamowicie intensywny aromat kawy uzyskuje się dzięki ostrożnemu i powolnemu prażeniu w tradycyjnej suszarni bębnowej. Bardzo liczne grono wytrawnych kawoszy uważa kawy etiopskie za niedościgły wzór, zaliczając je do kaw określanych wspólnym mianem "Mocca".

**Aromat i smak:** Kaffa to kawa o bogatym aromacie czekolady z toffi, charakteryzująca się intensywnym smakiem kakao, czarnej porzeczki oraz jagód. Kawa o lekkiej kwasowości z delikatną nutą słodyczy.



80250

**Etiopia Yirgacheffe**

NEW

Etiopia uznawana jest za ojczyznę kawy. Jak mówi legenda to tu ponad tysiąc lat temu pasterz Kaldi, podczas wypasu kóz, odkrył drzewo kawowca i jako pierwszy człowiek na ziemi spróbował jego orzeźwiających owoców.

**Plantacja:** kawa rosnąca na wzgórzach południowo-zachodniej Etiopii, w regionie Yirgacheffe, jest ręcznie zbierana przez 500 zrzeszonych plantatorów. Uznawana jest za najbardziej szlachetną z afrykańskich Arabik. Uprawiana na plantacjach położonych na wysokości 1500 - 1800 m n.p.m.

**Kawa:** ziarna kawy otrzymuje się w procesie obróbki owocu kawowca metodą "mokrą".

**Aromat i smak:** kawa o aromacie egzotycznych owoców z nutą czekolady i bogatym, zrównoważonym smaku, o delikatnej kwaskowatości.

80301

**Gwatemala Antigua San Pedro Necta**

**Plantacja:** kawa rosnąca w kolebce kultury Majów w regionie Antigua w południowo-środkowej Gwatemali. Uprawiana w regionie San Pedro Necta przez drobnych, niezależnych plantatorów, którzy ze szczególną dokładnością zbierają i przetwarzają ziarna.

**Kawa:** zbierane są tylko dojrzałe owoce kawowca typu Bourbon, Caturra i Catuai. Polecana jest głównie do przygotowywania espresso.

**Aromat i smak:** delikatny, subtelny aromat o wyraźnie słodkim smaku czerwonej porzeczki i wiśni. Szlachetna, dobrze zharmonizowana kawa o wyraźnej kwaskowatości i bogatej cielistości.

80288

**Gwatemala SHB Maragotype**

**Plantacja:** kawa rosnąca w kolebce kultury Majów - Gwatemali, na wysokości 1500 - 1600 m n.p.m. oraz na powulkanicznej glebie. Uprawiana jest od 1850 roku przez drobnych, dzisiaj już niezależnych plantatorów z regionu Huehuetenango. Częste, silne deszcze i dużo słońca powodują, że kawa odznacza się wyjątkowo wysoką jakością.

**Kawa:** ziarna otrzymuje się w procesie obróbki owocu kawowca metodą "mokrą". Ziarna Maragotype zwane Elephant, są dużo większe od innych ziaren i mogą osiągnąć długość nawet do 1,5 cm.

**Aromat i smak:** aksamitna kawa o wyraźnie słodkim smaku wiśni i agrestu z wyczuwalnym aromatem czekolady; w miarę stygnięcia ujawnia swoją głębię. Kawa o wyraźnej kwaskowatości.

80219

**Indie Plantacja AA**

**Plantacja:** po raz pierwszy do Indii sadzonkę kawy przywiózł święty Baba Budan przemycając ją z jemeńskiego portu w Mocha. Pierwsza indyjska plantacja w górach Chikkamagaluru posiada więc jego imię. Najlepsza Arabika pochodząca z indyjskich regionów takich jak Mysore lub Malabar sprzedawana jest pod wspólną marką Plantation AA. "AA" jest określeniem grupy do której zaliczana jest plantacja w skali: AA, A, B, C i T (gdzie AA oznacza najlepszą z nich).

**Kawa:** o dokładnie wyselekcjonowanym ziarnie, wytwarzana jest metodą "mokrą".

**Aromat i smak:** orzechów nerkowca z nutą czekolady. Po zaparzeniu mocna, o dość dużej zawartości kofeiny.

80285

**Kenia AA Kangocho**

**Plantacja:** położona na górze Sierra Mount na wysokości 1600 m n.p.m. w rejonie Nyeri, należy do zrzeszenia plantatorów zwanego Gikanda. Każdy plantator uprawia około 200 krzewów kawy. Najwyższej jakości zbioru dokonuje się tylko raz w roku - na wiosnę.

**Kawa:** "AA" jest określeniem grupy do której zaliczana jest plantacja w skali: AA, A, B, C i T (gdzie AA oznacza najlepszą z nich). Równomierne ziarna kawy otrzymuje się w procesie obróbki owocu kawowca metodą "mokrą".

**Aromat i smak:** kawa o mocnym, wyrazistym owocowym smaku z nutą czerwonej porzeczki i z lekką kwaskowatością. Ma bardzo pobudzające właściwości.

80212

**Kolumbia Excelso**

**Plantacja:** kolumbijskie kawy są uznawane za jedne z najlepszych na świecie, a Kolumbia za kraj, gdzie uprawa i obróbka kawy jest na bardzo wysokim poziomie. Powulkaniczna gleba kolumbijskich gór regionu Antioquia oddaje tej kawie to, co najlepsze.

**Kawa:** ziarna kawy Excelso są mniejsze niż Supremo.

**Aromat i smak:** ta wysokogatunkowa kawa cechuje się jedwabistym aromatem o wyczuwalnym smaku kakao i orzecha z owocową nutą. Kawa o wyrazistej kwaskowatości i bogatym smaku.

80231

**Kolumbia Supremo**

**Plantacja:** Kolumbia Supremo jest jedną z najbardziej cenionych Arabik świata. Dzięki przychylnemu klimatowi, upraw na wysokości 1200 - 1800 m n.p.m. oraz dobrej jakości powulkanicznej gleby ma ona wspaniały aromat i doskonały smak. Uprawiana jest głównie przez małych plantatorów, którzy zwracają szczególną uwagę na jakość zebranego ziarna. Zbierane są tylko największe ziarna, co sprawia, że kawa posiada spójny i delikatny aromat.

**Aromat i smak:** bogaty i zrównoważony o aromacie czekolady z nutą czerwonych porzeczek. Dzięki niskiej kwaskowatości nadaje się do częstego spożywania.



80308

**Kostaryka La Joya**

NEW

**Plantacja:** rozpościera się na wysokości 1400 - 1600 m n.p.m. w rejonie Tarrazu. Kawa uprawiana przez sześciu zrzeszonych doświadczonych farmerów.

**Kawa:** starannie zbierane są tylko dojrzałe wiśnie kawowca. Ziarna otrzymuje się w procesie obróbki owocu kawowca metodą „mokrą”.

**Aromat i smak:** delikatnie kwaskowaty, aksamitny, wyrafinowany, w którym można odnaleźć nutę malin.

80276

**Kuba Serrano Superior**

**Plantacja:** pierwsza plantacja kawy została założona na Kubie w roku 1748. Kawa Serrano Superior pochodzi z niewielkiej plantacji położonej u stóp kubańskiego masywu górskiego Sierra Maestra na wschodzie Kuby.

**Kawa:** jest zbierana ręcznie i wstępnie obrabiana tradycyjnymi metodami.

**Aromat i smak:** Serrano Superior o nugatowym aromacie posiada aksamitny, lekko słodkawy smak z przeważającymi nutami czekolady, pomarańczy i mandarynek. Kawa ta świetnie sprawdza się jako espresso i kawy robione na jego bazie, czyli np. cappuccino i latte.

80306

**Panama Boquette Honey**

NEW

Panama to niewielkie, lecz strategicznie niezwykle ważne państwo w Ameryce Środkowej. Wszystko przez słynny Kanał Panamski, który stanowi swego rodzaju „bramę” wjazdową dla tych, którzy chcą wypłynąć na szerokie wody Oceanu Spokojnego. Kawa panamska, z uwagi na niewielką produkcję, stanowi spory rarytas na rynku. Panamczycy postawili tutaj zdecydowanie na jakość, a nie ilość.

**Plantacja:** kawa ta pochodzi z plantacji leżącej na wysokości 1700 - 2400 m n.p.m., na zboczach doliny Boquette, w pobliżu największego panamskiego wulkanu Barú.

**Kawa:** produkowana metodą suchą, zwaną „honey”, podczas której usuwa się skórkę i miąższ owocu, a następnie suszy się na słońcu ziarna otoczone pergaminem.

**Aromat i smak:** charakteryzuje się lekką konsystencją i aksamitnym aromatem, podkreślonym delikatną słodyczą.

80305

**Panama Boquette Natural**

NEW

**Plantacja:** Panamska wysokojakościowa kawa pochodząca z plantacji leżącej na wysokości 1700 - 2400 m n.p.m., na zboczach doliny Boquette, w pobliżu największego panamskiego wulkanu Barú. Sąsiedztwo to sprawia, że plantacje mogą bez przeszkód czerpać z niezwykle bogactwa składników odżywczych zawartych w glebie powulkanicznej.

**Aromat i smak:** w smaku można odnaleźć kwiatowe nuty kwitnącej orchidei oraz owocowe nuty dojrzałych jagód, delikatnie słodka i aksamitna.

80289

**Panama SHB Kotowa**

**Plantacja:** kawa ta pochodzi z plantacji Kotowa położonej na wysokości 1700 m n.p.m., na wzgórzach wulkanu Baru w zachodniej Panamie. Na tej plantacji szczególną uwagę zwraca się na ochronę środowiska oraz warunki zatrudnionych tu pracowników. Duże opady deszczu, odpowiednie nasłonecznienie oraz żyzna wulkaniczna gleba, wpływają na wysoką jakość kawy.

**Kawa:** zbierane są tylko dojrzałe owoce kawowca typu Caturra, Bourbon, Typica. Ziarna, aby rozwinęły głębię swojego smaku, po wysuszeniu pozostawia się jeszcze co najmniej przez trzy miesiące w drewnianych silosach.

**Aromat i smak:** zdominowany czekoladową nutą z posmakiem owoców leśnych.

80223

**Papua New Guinea Plantation A HOAC**

**Plantacja:** Papua Nowa Gwinea - państwo w Oceanii, położone w większości na wyspie Nowa Gwinea oraz dodatkowo na około 2800 mniejszych wyspach. Kawa uprawiana głównie w małych gospodarstwach, tzw. „ogrodach kawowych”. Plantatorzy zrzeszeni są w HOAC (Highland Organic Agriculture Cooperative), spółdzielni która skupia 1900 drobnych plantatorów kawy z regionu Okapa. HOAC utworzono na rzecz poprawy pozycji jej członków na rynku eksportowym. Doskonałe warunki klimatyczne - duże opady deszczu oraz żyzna wulkaniczna gleba pozwalają na uprawę kawy o wyjątkowej jakości.

**Kawa:** owoce kawowca z Bourbon, Typica i odmiany Arusha są przetwarzane „na mokro” i suszone w tradycyjny sposób na słońcu od razu na plantacji. Plantation A jest oznaczeniem grupy do której zaliczana jest plantacja (skala AA,A,B,C i T), gdzie AA i A oznacza najlepsze z nich.

**Aromat i smak:** kawy pochodzące z tego regionu posiadają łagodną kwaskowatość i bogaty aromat. Cechują się owocową nutą z posmakiem cynamonu.

80275

**Uganda Bugisu AA**

**Plantacja:** kawa rosnąca w doskonałych warunkach klimatycznych niedaleko granicy z Kenią. Pochodzi z regionu Bugisu położonego we wschodniej Ugandzie. Krzewy kawowca są uprawiane wzdłuż plantacji bananowców u podnóża wygasłego wulkanu Mount Elgon. Bogata wulkaniczna gleba i łagodny górski klimat tworzą bardzo korzystne warunki do uprawy kawy.

**Aromat i smak:** średnio intensywny, z aromatem mlecznej czekolady. Dobrze komponuje się w mieszankach. Świetnie zharmonizowana, lekko aksamitna, a zarazem pełna i wyrazista.





# KAWA ARABIKA 100% - AROMATYZOWANA

(na bazie kawy uprawianej w Ugandzie)



w ziarnach

(opakowanie 1kg)

80386 Irish Cream Organic



**Składniki:** Wyselekcjonowane ziarna Kawy Arabika pochodzące z organicznych plantacji. Kawa o smaku whisky i śmietanki (1,9%).

80319 Algierska

**Składniki:** Wyselekcjonowana Kawa Arabika w ziarnach o typowym smaku likieru Ajerkoniak (min. 1,6%).

80335 Baileys

**Składniki:** Wyselekcjonowana Kawa Arabika w ziarnach o smaku alkoholu Baileys (aromat śmietanki i whisky z dodatkiem wanilii i kakao) (min. 1,8%).

80377 Barbados



**Składniki:** Wyselekcjonowana Kawa Arabika w ziarnach o smaku śmietankowej czekolady z kokosem (min. 3%).

80360 Belgijskie Pralinki



**Składniki:** Wyselekcjonowana Kawa Arabika w ziarnach o smaku belgijskiej czekolady (min. 1,8%).

80384 Belgijskie Pralinki - bezkofeinowa

**Składniki:** Wyselekcjonowana bezkofeinowa Kawa Arabika w ziarnach o smaku belgijskiej czekolady (min. 1,8%).

80392 Biały Nugat

**Składniki:** Wyselekcjonowana Kawa Arabika w ziarnach o smaku białej czekolady, orzechów pistacji i wanilii (min. 3%).

80361 Cynamonowe Ciastko



**Składniki:** Wyselekcjonowana Kawa Arabika w ziarnach o smaku słodkiego cynamonu, wanilii i orzechów (min. 2,9%).

80320 Czekoladowa

**Składniki:** Wyselekcjonowana Kawa Arabika w ziarnach o smaku czekolady (min. 2,9%).

80374 Gorące Maliny



**Składniki:** Wyselekcjonowana Kawa Arabika w ziarnach o smaku dojrzałych malin (min. 0,9%), przypraw i wanilii.

80357 Hawajskie Orzechy



**Składniki:** Wyselekcjonowana Kawa Arabika w ziarnach o smaku prażonych orzechów laskowych z nutką kokosu (min. 2%).

80312 Irish Cream

**Składniki:** Wyselekcjonowana Kawa Arabika w ziarnach o smaku whisky i śmietanki (min. 1,9%).

80399 Karmelowa

NEW



**Składniki:** Wyselekcjonowana Kawa Arabika w ziarnach o smaku karmelu (min. 2%).

80393 Karmelowa Muffinka

**Składniki:** Wyselekcjonowana Kawa Arabika w ziarnach o smaku słodkiego karmelu i śmietanki (min. 3,2%).

80394 Kokosowy Rum

**Składniki:** Wyselekcjonowana Kawa Arabika w ziarnach o smaku rumu z Jamajki z kokosową nutką (min. 3,2%).

80322 Malibu (Kokosowa)

**Składniki:** Wyselekcjonowana Kawa Arabika w ziarnach o smaku kokosowym (min. 1,6 %).



<b>80400</b>	<b>Malina w Czekoladzie</b>	<b>NEW</b>
	Składniki: Wyselekcjonowana Kawa Arabika w ziarnach z naturalnym aromatem malin i mlecznej czekolady (min. 2%).	
<b>80331</b>	<b>Migdały - Amaretto</b>	
	Składniki: Wyselekcjonowana Kawa Arabika w ziarnach o smaku migdałów (min. 1,2%) i amaretto (min. 0,7%).	
<b>80313</b>	<b>Orzech Laskowy</b>	
	Składniki: Wyselekcjonowana Kawa Arabika w ziarnach o smaku orzechów laskowych (min. 2,4%).	
<b>80395</b>	<b>Pomarańcza w Czekoladzie</b>	
	Składniki: Wyselekcjonowana Kawa Arabika w ziarnach o smaku pomarańczy w aksamitnej czekoladzie (min. 2,4%).	
<b>80323</b>	<b>Prażone Migdały</b>	<b>NEW</b>
	Składniki: Wyselekcjonowana Kawa Arabika w ziarnach o smaku szwajcarskiej czekolady z prażonymi migdałami (min. 2,3%).	
<b>80398</b>	<b>Słodka Limonka</b>	<b>NEW</b>
	Składniki: Wyselekcjonowana Kawa Arabika w ziarnach z naturalnym aromatem świeżej limonki, słodkiej śmietanki z płatkami kokosa (min. 2%).	
<b>80324</b>	<b>Szwajcarska</b>	
	Składniki: Wyselekcjonowana Kawa Arabika w ziarnach o smaku wiśniowo-śmietankowym (min. 1,5%) (oryginalna szwajcarska receptura).	
<b>80334</b>	<b>Świąteczna (Korzenna)</b>	
	Składniki: Wyselekcjonowana Kawa Arabika w ziarnach o smaku czekolady i przypraw korzennych (2,4%).	
<b>80396</b>	<b>Vanuatu</b>	
	Składniki: Wyselekcjonowana Kawa Arabika w ziarnach o smaku prażonych migdałów i wanilii z delikatną nutą wiśni (min. 2,8%).	
<b>80397</b>	<b>Toffi</b>	<b>NEW</b>
	Składniki: Wyselekcjonowana Kawa Arabika w ziarnach o smaku toffi z waniliowym naturalnym aromatem (min. 2%).	
<b>80318</b>	<b>Waniliowa</b>	
	Składniki: Wyselekcjonowana Kawa Arabika w ziarnach o smaku waniliowym (min. 1,9%).	
<b>80369</b>	<b>Wesołych Świąt!</b>	
	Składniki: Wyselekcjonowana Kawa Arabika w ziarnach o smaku czekolady z nutką cynamonu (min. 2,3%).	




80305  
Panama Boquette Natural



80399  
Karmelowa



## KAWA ARABIKA 100%

 w ziarnach

(opakowanie 150g)

280216	Organic Peru SHB
280211	Brazylia Santos
280219	Indie Plantacja AA
280212	Kolumbia Excelso
280231	Kolumbia Supremo

## KAWA ARABIKA 100% - AROMATYZOWANA

 mielona

(opakowanie 150g)

180360	Belgijskie Pralinki
180377	Barbados
180357	Hawajskie Orzechy
180395	Pomarańcza w Czekoladzie
180324	Szwajcarska

