

KAWA

Kawowiec jest rośliną rodzaju Coffea, należąca do rodziny roślin marzanowatych. Spośród roślin tego rodzaju wyróżnia się aż 10 gatunków, ale uprawia głównie dwa z nich: Coffea Arabica i Coffea ceneophora (Robusta). Arabika jest gatunkiem dominującym w stosunku do Robusty, bowiem jej udział w światowym rynku produkcji kawy wynosi 70%, natomiast Robusty tylko 30%. Kawa działa pobudzająco - zawarta w niej kofeina przyspiesza akcję serca, na krótko podnosi ciśnienie krwi, rozszerza naczynia krwionośne oskrzeli, dzięki czemu organizm jest lepiej dotleniony. Kofeina w mózgu, blokuje receptory przekazujące informacje o potrzebie snu - znika zmęczenie. Kawa poprawia krążenie mózgowe- zwiększa zdolność koncentracji.

AMERYKA POŁUDNIOWA

KOLUMBIA EXCELSO MEDELIN

Znakomita wysokogatunkowa kawa z lekko wyczuwalną kwasowością. Kawa pochodząca z regionu Medellin, uważana jest za najlepszą z kaw kolumbijskich. Kawa o wszechstronnym zastosowaniu, swoje walory smakowe doskonale oddaje we wszystkich skalach wypalenia. Kolumbia zajmuje drugie miejsce w światowej produkcji kawy.

MOC 
KWASOWOŚĆ 

KOLUMBIA SUPREMO MEDELIN

Smak łagodny, delikatny, lekko kwaskowaty, kawa o średniej mocy. Różnica między Excelso, a Supremo polega na tym, że ziarna Supremo są nieco większe. Smakowo kawy wypadają podobnie, jeżeli chodzi jednak o wygląd i wielkość ziaren Supremo wypada nieco lepiej. Kawa Supremo pochodzi z nowocześniejszych plantacji, na których łatwiej utrzymać jakość produktu. Najlepiej smakuje wypalona na średnio brązowy kolor.

MOC 
KWASOWOŚĆ 

KOLUMBIA EXCELSO ESPRESSO

Doskonała kolumbijska kawa o wspaniałym aromacie w wersji mocno wypalonej- idealna dla koneserów espresso.

MOC 
KWASOWOŚĆ 

BRAZYLIA SANTOS

Smak wyjątkowo delikatny i aromatyczny, pozbawiony kwasowości i goryczki. Nazwa Santos pochodzi od brazylijskiego portu, przez który eksportowane jest 35 % światowej produkcji kawy, zaś sama Brazylia jest jej największym producentem. Gatunek Santos nadaje się do wszechstronnego zastosowania.

MOC 
KWASOWOŚĆ 

EKWADOR (ORGANICZNA)

Kawa z Ekwadoru jest wyjątkowa ze względu na położenie geograficzne tego państwa. Pocięty pasmami górskimi Andów, Ekwador ma idealny klimat, warunki pogodowe i podoło do uprawy krzewów kawowca. Producent kawy należy do Stowarzyszenia Sprawiedliwego Handlu. Jego produkty oznaczone są certyfikatem Fair Trade i pochodzą z prowincji Zamora-Chinchipe w Loja ze spółdzielni FAPECAFES. W FAPECAFES rolnicy inwestują także w sadzenie drzew owocowych, które mają zapewnić cień dla krzewów kawowca i schronienie dla ptaków i innych zwierząt. W certyfikowanych gospodarstwach używane są nawozy naturalne i stosowane są biologiczne metody kontroli szkodników. Stąd kawa Ekwador organic może szczycić się certyfikatem kawy organicznej!

MOC 
KWASOWOŚĆ 

AMERYKA ŚRODKOWA

GWATEMALA

Kawa odznacza się pikantno-orzechowym aromatem, który zaspokoí nawet najbardziej wyszukane oczekiwania smakoszy. Doskonale smakuje wypalona na jasno-brązowy kolor. Większość upraw znajduje się na południu Gwatemali, gdzie stoki wulkaniczne wzgórz, zapewniają idealne warunki do uprawy kawy. Jakość kawy jest bardzo wysoka, gdyż zbiory pochodzą z młych rodzinnych plantacji, gdzie rolnicy ręcznie obrabiają ziarna. Średnio co trzy lata żyźna gleba regionu Antigua dodatkowo nawożona jest azotem dzięki erupcjom wulkanicznym.

MOC 
KWASOWOŚĆ 

GWATEMALA MARAGOPYE

Arabika o bogatym, czystym i mocno charakterystycznym smaku. Jedwabieście cieliasta, idealnie zharmonizowana z łagodną kwasowością i wyzywającym aromatem. Odmiana botaniczna Arabiki o nazwie Maragogyne, charakteryzuje się wyjątkowo dużym ziarnem (do 2,5 do 3,5 cm długości). Pozytywnie jest szczególnie dorodny wygląd ziarna po upaleniu. Z tego powodu podaż tej odmiany jest ograniczona, a cena wyższa.

MOC 
KWASOWOŚĆ 

SALVADOR

Kawa z Salvadora jest typowa dla Ameryki Środkowej – nie zbyt mocna lecz aromatyczna, czysta i lekko kwaskowata. Klasyfikuje się ją według wysokości, na której jest pozyskiwana – im wyżej położona plantacja, tym lepsza jakość ziarna. Produkuje się tam kawę zrównoważoną, o łatwo rozpoznawalnym smaku, której eksport przysparza krajowi 40% dochodów.

MOC 
KWASOWOŚĆ 

KOSTARYKA TARRAZU

Kawy kostarykańskie rosną na niezwykle urodzajnych glebach, są kawami pierwotnymi. Kostaryka jako pierwszy z krajów Ameryki Środkowej zaczęła uprawiać drzewka coffea arabica. Znakomita kawa o wyrafinowanym lekko kwaskowym posmaku. Intensywny aromat połączony z mocą, gęstością oraz bogactwem smakowym stawia tę kawę wśród czołówek światowej. Rejon Tarrazu uważany jest za najlepszy do uprawy kawy. Drzewka coffea arabica rosną tutaj na wulkanicznej glebie powyżej 1500 m n.p.m. Ziemia dzięki bogactwu minerałów wydaje obfite plony, produkcja kawy nie jest w żaden sposób wspomagana nawozami oraz pestycydami, rośnie w sposób naturalny. Kawa kostarykańska doskonale smakuje wypalona we wszystkich skalach palenia od jasnego do ciemnego.

MOC 
KWASOWOŚĆ 

MEXICO (ORGANICZNA)

Kawa organiczna to kawa uprawiana bez użycia jakichkolwiek środków chemicznych oraz sztucznych nawozów. Rolnicy używają pola tylko naturalnym kompostem i nawozami zwierzęcymi, stosują też płodozmian, dzięki czemu gleba nie wyjaławia się i nie rozmnażają się nadmiernie szkodniki atakujące uprawy. Warto również zaznaczyć, że kawa organiczna przygotowywana jest metodą suchą, co znacznie ogranicza zużycie energii, a także wody. Organiczna uprawa pozwala naturalnie dojrzewać kawowcom w cieniu drzew, co ma istotny wpływ na smak i aromat naparu. Kawa o charakterystycznym niespotykanym aromacie oraz oryginalnym smaku z wyraźną goryczką. Doskonale smakuje wypalona we wszystkich stylach palenia kawy.

MOC 
KWASOWOŚĆ 

NICARAGUA JIOTEAGA

Kawę charakteryzuje delikatność, niewielka kwasowość, a na plan pierwszy wybija się stódycz karmelu i gorycz czekolady. Kawa o niskiej zawartości kofeiny.

Gospodarstwo kawowe San Ramon Jinotega jak przystało na farmę ekologiczną zapewnia źródło utrzymania dla lokalnej społeczności.

MOC 
KWASOWOŚĆ 

PANAMA BOQUETE

Kawa panamska uwodzi delikatnością i równowagą smaku. Pozostawia na długi czas fantastyczny cytrusowy posmak. Panama ma idealne warunki do uprawy kawy wysokiej jakości. Wilgotny klimat, obfite opady deszczu, wulkaniczna gleba i wysokie położenie upraw zapewniają bogate zbiory kaw o złożonych smakach. Najwyższe cenione jest ziarno z północy kraju, dojrzewające w pobliżu granicy z Kostaryką. Rejon Boquete w prowincji Chiriqui dostarcza surowca wysokiej jakości.

MOC 
KWASOWOŚĆ 

AMERYKA PÓŁNOCNA

JAMAICA BLUE MOUNTAIN

Szlachetna, absolutnie najlepsza kawa na świecie, kawa o niebanalnych walorach smakowych. Po zaparzeniu kawa daje niespotykany, przyjemny i delikatny aromat z lekko wyczuwalną nutą owocową. Kawa, której należy spróbować. Ziarna pochodzą z młych górskich gospodarstw, gdzie jakość produktu to sprawa najwyższej wagi oraz, gdzie kawa dojrzewa pomiędzy bananowcami i awokado. Kawa jako jedyna na świecie jest pakowana w drewniane beczki. Każda beczka otrzymuje certyfikat autentyczności od Rady Przemysłu Kawowego Jamajki. Pełne walory smakowe kawa oddaje przy jasnym cynamonowym paleniu.

MOC 
KWASOWOŚĆ 

AFRYKA

KENYA

Smak wyrazisty, pełny, znakomita równowaga pomiędzy mocą, aromatem i goryczką. Kawa daje doskonały napar z silnym akcentem owocowym, posiada dużą ilość kofeiny. Kawa, która potrafi zaspokoić najbardziej wyszukane gusta wśród ekspertów i degustatorów, znajduje się w czołówce najlepszych kaw na świecie.

Kawa równie dobrze smakuje wypalona w kasztanowym jak i ciemno palonym kolorze. Ziarna pozyskiwane są metodą wybiórczą, zrywanie ręcznie tylko dojrzałych sztuk gwarantuje uzyskanie najwyższej jakości. Kenijski Rząd produkcję ziarna kawowego stawia jako priorytet. Karczowanie i niszczenie drzewek coffea arabica jest przestępstwem.

MOC 
KWASOWOŚĆ 

ETHIOPIA DJIMMAH

Smak lekko winny z głęboką czekoladową nutą, oraz wysoce cenioną kwasowością. Kawa dzika i pierwotna „matka kaw”. To właśnie z Etiopii wywodzi się tradycja przyrządzania czarnego naparu popularnie zwanego kawą. Wedle prastarej opowieści, pewien pasterz zauważył, jak jego kozy stają się niezwykle żwawe po zjedzeniu owoców z drzewka coffea arabica. Spróbował, polubił, a z czasem zaczęto kawę wypalać i przyrządzać jako napar. Arabica Djimma jest symbolem niepowtarzalnego smaku dzikiej kawy, najlepiej smakuje wypalona w stopniu średnio brązowym kasztanowym. W ojczyźnie kawowca roślina owocuje naturalnie bez konieczności ingerencji człowieka, dlatego uprawy są ekologiczne i praktycznie dziewicze. Krzaki Coffea Arabica rosną tu na wysokości 1300 - 2100 m n.p.m. w rejonach Djimma, Sidamo, Harrar, Keffa, Ghimbi, Lekempe. Obecnie Etiopia należy do czołowych producentów, a smak kaw pochodzących z tego kraju jest niepowtarzalny i wart degustacji.

MOC 
KWASOWATOŚĆ 

ETHIOPIA SIDAMO

Smak doskonale zharmonizowany, delikatny z lekkim akcentem kwiatowym. Kawa z Sidamo jest najlżejszą z kaw etiopskich. Wypalona w jasno kasztanowym kolorze smakuje wybornie. Kawa obrabiana metodą moką, posiada pełne regularne ziarno. Słowo kawa pochodzi od etiopskiego miasta Kaffa.

MOC 
KWASOWOŚĆ 

RWANDA

Wysokiej jakości ziarno o bardzo bogatym, orzeźwiającym i wyrazistym smaku z wyczuwalnymi nutami owoców i czekolady. Efekt końcowy przechodzi najśmielsze oczekiwania. Bardzo żywnie gleby w Rwandzie, obecność wzgórz pochodzenia wulkanicznego oraz klimat niezwykle stymulujący wzrost roślin, gwarantują utrzymanie prawidłowego wzrostu drzewek i pozyskanie dobrej jakości kawy.

MOC 
KWASOWOŚĆ 

TANZANIA NORTH

Silna afrykańska kawa z mocnym aromatem oraz z lekką szlachetną kwasowością. W smaku wyczuwalne są delikatne, gorzkawe nuty. Blisko 90% procent kawy w Tanzanii produkowanych jest w ponad 400 000 młych farm, gdzie plony są zbierane i obrabiana ręcznie. Żniwa odbywają się od lipca do grudnia.

Kawa z Tanzanii należą do światowej czołówek kaw.

MOC 
KWASOWOŚĆ 

AZJA

INDONEZJA

Zgodnie oceniana jako jedna z najlepszych odmian Robusty. Kawa ta posiada charakterystyczny, mocny i wyrazisty smak oraz dużą zawartość kofeiny, napar charakteryzuje bogata karmelowa crema.

MOC 
KWASOWOŚĆ 

INDONEZJA SULAWESE (ORGANICZNA)

Kawa o delikatnym syropowatym, lekko słodkawym naparze z orzeźwiającym aromatem oraz wyraźną czekoladową nutą. Kawa świetnie nadaje się do przyrządzania kaw mlecznych: caffè latte, cappuccino. Najlepiej smakuje wypalona w średnim stopniu.

MOC 
KWASOWOŚĆ 

PAPUA

Smak mocny, pełny, wybitnie oryginalny. Aromatyczny napar bez cienia kwasowości z doskonale zrównoważoną delikatną goryczką. Doskonale smakuje wypalona w jasno kasztanowym kolorze, jest także doskonałym dodatkiem do wielu mieszanek. Większość zbiorów pochodzi z młych rodzinnych gospodarstw, prowadzonych na dużych wysokościach około 1800 m n.p.m. Ziarna klasy A charakteryzują się najlepszymi wartościami smakowymi.

MOC 
KWASOWOŚĆ 

PAPUA PEABERRY

Kawa o czekoladowo-cytrusowej nucie z długim łódkim finiszem, niską kwasowością, a także poziomem kofeiny. Kawa Peaberry uchodzi u większości kawoszy, za jedną z najlepszych kaw pochodzących z Papui. "Peaberry" oznacza kształt ziarna, które jest bardziej zaokrąglone - podobne do grochu lub do perły. Jedynie 5% ziaren kawy na świecie ma właśnie taki kształt, gdyż zazwyczaj w owocu kawowca są dwa spłaszczone, przyklejone do siebie ziarna. Peaberry jest szkodzie i bardziej owocowe od zwykłych ziaren, dlatego wybiera się je i sprzedaje osobno.

MOC 
KWASOWOŚĆ 

INDIA

Smak gładki, kompletny, z delikatnym, pikantnym posmakiem, charakterystycznym tylko dla kawy monsunowanej. Kawa przeznaczona tylko do jasnego wypalania. Kawa cieszy się powodzeniem z kilku powodów: wielkość oraz doskonały wygląd ziaren, ponad przeciętne walory smakowe, oraz proces „monsunowania” - wystawienie ziarna na działanie powietrza o bardzo dużej wilgotności w porze monsunowej i regularne przeczesywanie grabiami leżącego ziarna; następnie pakuje się ją luzno do worków i wystawia na działanie wiatru. W ostatniej fazie, przybiera barwę żółtą, sortuje się ją i wysuła.

MOC 
KWASOWOŚĆ 

NEPAL BZYALI

Kawa pochodząca z obszaru najwyższych gór świata - Himalajów. Ujmuje stódkim, lekko kwaskowatym smakiem z delikatnym, korzennym bukiem. Napar wydziela owocowy aromat.

MOC 
KWASOWATOŚĆ 

AUSTRALIA

AUSTRALIA SKYBURY

Kawa wysokiej jakości o orzeźwiającym i delikatnym aromacie kakao. Kawa australijska jest produktem naprawdę wysokiej jakości o delikatnym smaku, niskim poziomie goryczki i niewielkiej zawartości kofeiny (50% mniej niż ziarna innych kaw).

Kawę uprawia się w dwóch rejonach: na dalekiej północy oraz południowo-wschodniej części Bundabergu. Uprawy Northern Rivers w północnej Nowej Południowej Walii to najdalej wysunięte na południe plantacje na świecie. Niestety niewiele tego ziarna przeznaczają się na eksport, a jego produkcję bardzo ograniczają wysokie koszty eksportu, a także co może wydać się dziwne - bardzo silne nasłonecznienie. Zbyt wysoka temperatura nie pozwala użytkować maszyn podczas zbiorów, a ręczne zbieranie owoców podwyższa koszty produkcji.

MOC 
KWASOWOŚĆ 

INNE

ROYAL COFFEE

Kompozycja ziaren Arabiki i Robusty, którą cechuje bogata, brązowo-orzechowa crema, idealna do picia z mlekiem jak i w formie espresso.

MOC 
KWASOWOŚĆ 

KAWA ZIELONA

Pod nazwą "zielona kawa" kryją się najwyklesze ziarna kawy, których obróbka zakończyła się przed procesem palenia. Zawiera ona bardzo dużo kwasu chlorogenowego (ACG), którego nazwa wbrew pozorom nie wywodzi się od chloru, a od greckiego słowa chloros, czyli jasnozielony. Kwas chlorogenowy wykazuje silne właściwości antyoksydacyjne, neutralizuje wolne rodniki, które w bardzo dużych ilościach powstają w czasie intensywnego wysiłku fizycznego. Kofeina i kwas chlorogenowy, występujące razem mają bardzo pozytywne działanie na organizm – obniżają znacząco stopień przyswajania cukru z pokarmu i zmniejszają możliwość magazynowania przyswojonego cukru – pod postacią tłuszczu. Regulują także gospodarkę wodną organizmu.

Regularne spożywanie zielonej kawy (2 filiżanki dziennie) przyspiesza utratę tkanki tłuszczowej, ponieważ kawa zielona zawiera więcej polifenoli w porównaniu do palonej. Ma też silne właściwości bakteriobójcze. Zielona kawa ze względu na działanie kwasu chlorogenowego, wpływa na szybszy metabolizm i oczyszczanie organizmu z toksyn. Można uznać ją za znacznie zdrowszą odmianę napojów pobudzających. Kawa zielona jest zupełnie pozbawiona charakterystycznego smaku i aromatu palonej kawy - jej smak można porównać do smaku zielonego groszku lub orzeszków ziemnych.

SPOSÓB PARZENIA:

Kawę (2 łyżeczki) zalewamy wrzącą wodą i czekamy kilka minut. Polecamy parzenie jej przy użyciu zaparzacza, który przed spożyciem pomoże oddzielić ziarna od naparu.

KAWA ZIELONA MIELONA

Kawa zielona Arabica - mielona.

KAWA ZIELONA ENERGIA

Kawa zielona mielona Kolumbia Excelso, guarana, owoc czarnego bzu.

KAWA SMAKOWA

- AJERKONIAK
- AMARETTO
- BELGIJSKA PRALINA
- CHWILE PRZY KOMINKU
- CREME BRULEE
- CZEKOLADOWA
- CZEKOLADOWO-MIĘTOWA
- CZEKOLADOWO-MIGDAŁOWA
- CZEKOLADOWO-ORZECZOWA
- IRISH CREAM
- IRISH WHISKEY
- KOLUMBIJSKI DESER
- KRUCHE CIASTECZKO
- MARCEPANOWA

- MIĘTOWA
- MIŁOŚĆ W PARYŻU
- MIÓD TURECKI
- ORZECZOWO-KREMOWA
- POMARAŃCZOWA
- ŚMIETANKOWA
- TIRAMISU
- TRUSKAWKI W SZAMPANIE
- WANILIOWO-ORZECZOWA
- WIECZÓR W WENECJI
- WIŚNIE W RUMIE
- SOCZYSTA MALINA
- WYSPA SKARBÓW



Ceny oraz lista wszystkich sklepów znajdują się na naszej stronie:

www.czasnaherbate.net

facebook: www.facebook.com/czasnaherbate

blog: www.czasnaherbate.blox.pl

Chcesz mieć swój własny sklep z herbatami?
Skontaktuj się z nami

e-mail: biuro@herbate.net

tel.: +48 603 204 203, +48 609 502 402

SYROPY KAWOWE

Naturalne syropy do kaw i deserów. Dzięki nim kawa nabiera wyjątkowego smaku i aromatu.

- CYNAMONOWY
- CYTRYNOWY
- IMBIROWY
- KARMELOWY
- MIĘTOWY

- MIGDAŁOWY
- POMARAŃCZOWY
- RÓŻANY

PYSZNOŚCI CHOCOTALE

CZEKOLADA

CZEKOLADA CIEMNA

- Z BANANEM I MALINĄ
- Z CHILI I SOLĄ
- Z MALINĄ I JABŁKIEM
- ZE ŚLIWKĄ I KARDAMONEM

CZEKOLADA BIAŁA

- ŻURAWINĄ I PISTACJAMI

CZEKOLADA MLECZNA

- Z FIGĄ I MELONEM
- Z JABŁKIEM I WIŚNIĄ
- Z KOKOSEM I CAPPUCCINO
- Z MALINĄ I PIEPRZEM
- Z MANGO I MARAKUJĄ
- Z TRUSKAWKĄ
- Z ŻURAWINĄ, JABŁKIEM I IMBIREM

CHOCOSTICK

CHOCOSTICK CIEMNA CZEKOLADA

- KLASYCZNA
- Z WIŚNIĄ

CHOCOSTICK MLECZNA CZEKOLADA

- KLASYCZNA
- Z TRUSKAWKĄ
- Z KOKOSEM

BAKALIE W CZEKOLADZIE

- MALINA w ciemnej czekoladzie
- MIECHUNKA w mlecznej czekoladzie
- MIGDAŁ w białej czekoladzie o smaku cappuccino
- MIGDAŁ w białej czekoladzie z kokosem

- MIGDAŁ w białej czekoladzie z matchą
- MIGDAŁ w mlecznej czekoladzie z cynamonem
- MIGDAŁ w stonym karmelu
- TRUSKAWKA w mlecznej czekoladzie
- NERKOWIEC w mlecznej czekoladzie



ZNAJDŹ CZAS
NA FILIŻANKĘ
KAWY



www.czasnaherbate.net