



POCZUJ ULOTNĄ ŚWIEŻOŚĆ KAWY

cena

zł/500g zł/250g

- | | |
|---|--|
|  | Coffee Feel ORIGINAL ● 46⁸⁰ 24⁸⁰ |
| <p>To specjalnie dobrana mieszanka szlachetnych kaw z dwóch kontynentów. Połączenie tych kaw oraz odpowiedni proces palenia ziaren nadaje kawie niepowtarzalny smak i aromat.</p> <p><i>Delikatny smak ziaren to zasługa specyficznego mikroklimatu i wspaniałych gleb. Pobudzającego aromatu mieszance Original dostarczają pozostałe ziarna arabik, które utrwaliły swą moc ze względu na wyjątkowe położenie klimatyczne. Umiejętne dobranie proporcji ziaren tych kaw to odkrycie, którym pragniemy się podzielić.</i></p> | |
|  | Coffee Feel ESPRESSO ● 46⁸⁰ 24⁸⁰ |
| <p>To specjalna mieszanka kaw oddająca charakter Espresso. Kontrolowany proces palenia nadaje ziarnom odpowiednią moc i aromat poszukiwane przez koneserów kawy espresso.</p> <p><i>Intensywnie prażone ziarna wpływają na zwiększenie goryczki i mocy smakowej naparu, co jest typowe dla włoskiego stylu espresso.</i></p> | |
|  | Coffee Feel SLIM ● — 29⁸⁰ |
| <p>Kawa zielona oczyszcza organizm z toksyn, ma właściwości bakteriobójcze i jest naturalnym środkiem wspomagającym odchudzanie poprzez przyspieszenie metabolizmu.</p> <p><i>Coffee Feel Slim jest zbierana ręcznie i przechodzi przez mokrą obróbkę, co daje pewność otrzymania dobrych i zdrowych ziaren. Co prawda kwasowość maleje wraz ze stopniem prażenia kawy, ale to inne cechy rozróżniają kawę zieloną od palonej. Kawa zielona jest pozbawiona charakterystycznego aromatu dla palonej kawy, barwa jej naparu jest również zielona, a w smaku nieco cierpka. Aby napar był gotowy do spożycia - po zalaniu wrzątkiem należy odczekać 10min.</i></p> | |
|  | Coffee Feel COSTA RICA TARRAZU ● 49⁸⁰ 26⁸⁰ |
| <p>Może trudno to sobie wyobrazić, ale na Kostaryce można znaleźć aż 70% wszystkich istniejących gatunków roślin. Wielu fanów kawy uważa, że ziarna z regionu Tarrazu są jednymi z najlepszych na świecie i pozwalają na uzyskanie doskonałego smaku ich ulubionego napoju. Kawa pochodząca z tych okolic porównywana jest z burgundzkim winem. Coffee Feel Costa Rica to smak i aromat wyrazisty i bogaty, pełny, czysty z lekką nutą przypraw.</p> <p><i>Bogate gleby pasm górskich w regionie Tarrazu sprzyjają wzrostowi kawowców typu arabica. Uprawa innych odmian kawy jest tam wręcz zakazana. Kosztując aromatu ziaren pochodzących z tamtejszych plantacji można wręcz poczuć bliskość wybrzeża pacyfiku i doświadczyć wyjątkowości tego miejsca.</i></p> | |
|  | Coffee Feel ETHIOPIA SIDAMO ● 49⁸⁰ 26⁸⁰ |
| <p>Kawa zaliczana do typu Mocca. Posiada bardzo mocny i głęboki smak, w którym można odnaleźć nuty winne i kwiatowe.</p> <p><i>Pierwsze kawowce zostały odkryte w Etiopii. To stąd rozpoczęły wędrówkę w inne regiony świata. Jeśli szukać pierwotnego smaku kawy warto spróbować naparu z ziaren pochodzących z bogatych w minerały gleb wokół Wielkiego Afrykańskiego Ryftu. Kawowce dojrzewają w optymalnych warunkach pogodowych na wysokościach powyżej 1500 m n.p.m., dobrej wilgotności i temperaturach między 17-250C.</i></p> | |
|  | Coffee Feel KENYA ● 49⁸⁰ 26⁸⁰ |
| <p>Charakteryzuje się wykwintnym smakiem i wyraźnym owocowo-winnym aromatem. Pozostawia przyjemny i utrzymujący się przez dłuższą chwilę posmak.</p> <p><i>Kenijskie plantacje kawy usytuowane poniżej lodowców lokalnych szczytów tworzą niezwykłą widokówkę. Znakomite warunki klimatyczne i glebowe pozwoliły odpowiednio zbalansować walory aromatyczno-smakowe najlepszych ziaren kawy w Kenii.</i></p> | |
|  | Coffee Feel INDONESIA SUMATRA ● 49⁸⁰ 26⁸⁰ |
| <p>Kawa dojrzewająca na Sumatrze ma subtelny aromat i niską kwasowość co daje w efekcie gładki i przyjemnie zrównoważony smak.</p> <p><i>Kosmopolityczna Indonezja posiada równie urozmaicony krajobraz. Liczne wyspy, szczyty górskie, lasy i różnorodność fauny ma swoje odzwierciedlenie także w bukietach i aromacie kawy. Ziarna z Sumatry są doceniane przez smakoszy, o czym świadczyć może fakt, że stają się coraz bardziej pożądanym towarem na międzynarodowym rynku kawy.</i></p> | |
|  | Coffee Feel ETHIOPIA ORGANIC ● 54⁸⁰ 29⁸⁰ |
| <p>W naparze tej wyśmienicie zbalansowanej kawy można odnaleźć szeroką gamę smakową i aromatyczną. Nie tylko wytrawny smakosz może wyczuć jasne akcenty cytrusowe oraz czekoladowe w towarzystwie nut kumkwatu i jaśminu.</p> <p><i>W pięknym krajobrazowo regionie Etiopii, w otoczeniu gór, rozległych jezior ryftowych i lasów uprawia się kawę w sposób naturalny, bez dodatków pestycydów, sztucznych nawozów, środków chwastobójczych.</i></p> | |