



Milí kávomilci z Konvičky ☕🍂,

říjen je tu a s ním i naše nové kávové překvapení! Tentokrát za vámi přicházíme s osvědčenou klasikou a sice naší oblíbenou Podzimní kávou, která určitě v těchto chladných dnech zahřeje a potěší. Filtraři se pak mohou těšit na kávu Nicaragua – Finca Aurora z edice New Wave.

#### ☞ Káva pro espressaře: Podzimní směs

Sametový podzim v každém doušku. Tahle směs kombinuje sladkost papuy a kořenitost keňské kávy – výsledek? Příjemná chuť cukrové třtiny, fíků a kardamonu, s jemnou vůní skořice a melasy.

Perfektní nejen jako espresso, ale třeba i do dýňového latte. 🍁🎃

#### ☞ Káva pro filtraře: Nicaragua – Finca Aurora

Káva s příběhem jedné lékařské rodiny, která z farmy udělala ekosystém plný života. Odrůda Icatu a moderní anaerobní fermentace dodávají šálku vrstvy chutí: karamel, kandované ovoce, švestky a jemně kořeněná linka. Prostě podzimní symfonie v hrnku. 🎵

#### ☕ Kávový detail měsíce

Víte o tom, že podzim je čas, kdy se tradičně na mnoha plantážích (převážně v Asii) sklízí první zralé třešně? 🍒

Farmářům tak začíná nejrůznější období roku – sklizeň může trvat i několik měsíců (obvykle do konce prosince), protože zrající třešně se sbírají ručně postupně, jedna po druhé.

#### 🍂 Podzimní recept: Dýňové latte

- 1 espresso z Podzimní směsi, 150 ml našlehaného mléka, 2 lžičky dýňového pyré, ½ lžičky skořice, špetka muškátového oříšku, med nebo javorový sirup podle chuti

☞ Smíchejte pyré s kořením a sladidlem, přelijte espresem a dolijte našlehaným mlékem.

Výsledkem je hrnek čistého podzimního štěstí. 🎃🍂

Přejeme vám kouzelný říjen plný barevných listů, hřejivých chvil a samozřejmě skvělé kávy. Děkujeme, že jste s námi – bez vás by Konvička nebyla tím, čím je. ❤️

At' vám káva chutná, láska hřeje a život baví

tým Kávové konvičky ❤️



#### Podzimní káva

Sametový podzim v každém doušku

Podzim je tady – čas huňatých svetrů, horkých nápojů a kouzelných chvil pod dekou s dobrou knihou. A co by to bylo za podzim bez dokonale vyladěné kávy? Naše podzimní směs vás zahřeje, pohladí chutí a dodá energii do chladných dnů.

#### Chutbový profil:

Espresso: příjemná chuť cukrové třtiny, fíků a kardamonu s vůní skořice a melasy.

Filtr: černý čaj, jemná chuť ostružin a skořice

Acidita: Intenzita Intenzita Intenzita Intenzita Intenzita

Hořkost: Intenzita Intenzita Intenzita Intenzita Intenzita

Sladkost: Intenzita Intenzita Intenzita Intenzita Intenzita

#### Proč si ji zamilujete?

Podzimní harmonie chutí – Vyvážená kombinace sladkých a kořenitých tónů vás přenesou do lesa plného barevných listů

Skvělá na espresso i filtr – At' už preferujete intenzivní espresso nebo jemnější překapávanou kávu, tahle směs vám sedne

Perfektní do dýňového latte – Chcete si užít podzim v plné síle? Připravte si dýňové latte a nechte se unést

Tato Podzimní směs je skvělou kombinací sladké kávy Papua New Guinea Sigrí a lehce kořeněné Keny z oblasti Ichmara. Každý doušek vás přenesou do podzimního rána, kdy se vzduchem line vůně spadaneho listí a horké skořice.

#### Káva pro filtraře

Nicaragua – Finca Aurora Icatu Anaerobic Washed

Na úpatí hor v oblasti Matagalpa vzniká káva, která je výsledkem spojení lidské péče, vědeckého přístupu a hluboké úcty k přírodě. Finca Aurora není jen plantáž – je to kompletní ekosystém, kde káva vzniká v souladu s okolní přírodou i komunitou. Výsledkem je nádherně čistý šálek s vrstevnatou chutí a charakterem, který si zapamatujete.

Třešně jsou sbírány ručně, pečlivě tříděny, následně fermentovány anaerobně po dobu 60 hodin. Během tohoto procesu se hlídá teplota, pH i cukernatost – díky tomu vzniká vysoce stabilní a chutně čistý profil s ovocně-kořeněnou linkou.

Sušení probíhá na vyvýšených postelích po dobu 22 dní. Po odpočinku 11 týdnů ve skladu se káva zpracuje přímo na farmě – bez prostředníků, s maximální kontrolou kvality.

V šálku očekávejte:

karamel, kandované ovoce, sušené švestky

jemné tóny koření a květin

harmonickou sladkost, čistotu a jemně vínovou aciditu

Region: Matagalpa

Farma: Finca Aurora

Farmář: Dr. Enrique Ferrufino & rodina

Nadmořská výška: 1 200–1 400 m n. m.

Odrůda: Icatu

Zpracování: Anaerobic Fermentation Washed

Sklizeň: Prosinec–Březen

Certifikace: Rainforest Alliance

Cupping Score: cca 87+