



Milí přátelé Kávové konvičky,

úvod školního roku jsme se rozhodli provonět kávami, které vás určitě nenechají chladnými. Tentokrát jsme připravili jednu specialitu pro milovníky espressa a jednu pro fanoušky filtrů.

☛ Pro espressaře jsme vybrali legendární Indii Monsooned Malabar – kávu, která díky unikátnímu „monsooning“ procesu získává nezaměnitelný charakter. Zrna jsou po sklizni vystavena vlhkému monzunovému větru a dešti, čímž získávají svou typickou zlatožlutou barvu a ztrácí výraznou aciditu. V šálku tak najdete hutné tělo, jemnou zemitost a tóny koření a kakaa – káva, která má v Indii dlouhou tradici a v Evropě pevné místo v italských směsích.

☛ Pro filtraře jsme zařadili kávu z edice New Wave – Tanzania Sambewe AA Natural. Její zpracování přírodní metodou vynáší na povrch šťavnatě tóny tropického ovoce, sladkost sušených meruněk a příjemně vínovou linku. Tanzania AA patří mezi nejlépe hodnocené kávy z Afriky a věříme, že vás okouzlí svou pestrostí a elegancí.

☕ Zajímavost pro tento měsíc: věděli jste, že káva patří mezi plodiny s jednou z největších genetických rozmanitostí na světě? Zatímco běžně se mluví hlavně o Arabice a Robustě, existují stovky variet a lokálních kříženců, které čekají na své objevení. Právě díky této rozmanitosti máme možnost objevovat tak pestrou paletu chutí – od čokoládově hutných Indů až po ovocně explozivní Afriku.

Děkujeme, že jste součástí naší Kávové konvičky. Ať už začínáte den s espressovým šálkem Monsooned Malabar nebo si odpoledne vychutnáte ovocnou Tanzanii z V60, věříme, že si najdete svou oblíbenou chvíli.

Za pražírnu zdraví a přeje krásné zážitky s kávou
tým Kávové konvičky ♥



NEJOBLÍBENĚJŠÍ



India Monsooned Malabar AA, Aspinwal

India Monsooned Malabar AA je jedinečná káva z jihozápadního pobřeží Indie, která prochází speciálním monzunovým zpracováním, jež dodává kávě nezaměnitelný chuťový profil. Kávová zrna jsou vystavena vlhkým monzunovým větrům, což způsobuje jejich nabobtnání, snížení acidity a rozvoj jedinečných zemitých, kořeněných a oříškových tónů. Díky klasifikaci AA obsahuje tato káva velká, kvalitní a jednotná zrna, která zaručují výjimečný sensorický zážitek.

Základní charakteristika:

- Země původu: Indie
- Region: Malabar, Karnataka
- Farma: Výběrové farmy v oblasti Malabar
- Odrůda: Kents, S.795, Catimor
- Nadmořská výška: 1 000 – 1 500 m n. m.
- Zpracování: Monsooned (monzunové) – způsob zrání při vysoké vlhkosti
- Cupping skóre: Obvykle 84–86 bodů (SCA)

Chuťový profil:

- Aroma: Intenzivní a výrazné s tóny koření, oříšků a kakaa
- Chut: Hladká a bohatá s tóny tmavé čokolády, tabáku a sladkého koření
- Tělo: Plné a krémové, sametová textura
- Acidita: Velmi nízká, téměř nulová
- Dochut: Dlouhá, suchá s náznaky ořechů a cedrového dřeva

Káva pro filtraře

Tanzania Sambewe AA Natural

Sladkost a svěžest z africké vysočiny

Na úpatí pohoří Mbeya, v jedné z nejvýznamnějších pěstitelských oblastí Tanzanie, se nachází zpracovatelská stanice Sambewe. Nadmořská výška přes 1 600 m n. m., sopečná půda a ideální mikroklima dávají vzniknout kávě s neobyčejnou komplexností a svěžími ovocnými tóny.

Sambewe – Stanice, kde vzniká radost ve skleněném šálku

Stanice Sambewe spolupracuje s více než 400 drobnými farmáři sdruženými v kooperativě AMCOS, která hraje klíčovou roli ve zvyšování kvality i životních podmínek místních komunit. Pečlivý sběr zralých třešní a přírodní zpracování – sušení na afrických postelích po dobu 21 dní – dodává této kávě typický ovocný charakter.

Jedná se o náš první přírodní lot z Tanzanie a jsme nadšení, že se díky němu může tahle část Afriky představit v úplně novém světle.

Specifikace kávy:

- Země původu: Tanzanie
- Region: Mbeya
- Stanice: Sambewe
- Farmáři: Smallholder farmers grouped in AMCOS
- Nadmořská výška: 1 616 m n. m.
- Odrůdy: N 39, KP 423
- Zpracování: Natural
- Cupping Score: 87
- Sklizeň: 2024