



Milí Kávomilové,

s dubnovým vydáním Kávové konvičky přichází nejen další šálek poctivě vybrané kávy, ale i přivítání jara v celé jeho kráse. Tentokrát jsme pro vás vybrali naši oblíbenou velikonoční směs – Velikonoční zrníčko.

Tato sezónní směs spojuje to nejlepší z El Salvadoru Finca La Mada a Kolumbie Nariño, čímž vzniká dokonale vyvážené espresso s jemnými tóny mléčné čokolády, mandlí a skořice. Ideální pro klidné velikonoční ráno, chvíli mezi pečením mazance a barvením vajíček... anebo prostě pro každý den, kdy si chcete dopřát něco výjimečného.

Věříme, že tato výjimečná kávová kombinace bude letos vaším oblíbeným společníkem, a že přispěje k vytvoření pohodové atmosféry a sváteční nálady během Velikonoc. Těšíme se, že vám pomůžeme užít si tento krásný čas ještě o něco víc.

S přáním krásných svátků a kávově provoněných dní,

tým Kávové konvičky ❤️

Tip na velikonoční recept: Kávová velikonoční bábovka se skořicí a čokoládou

Ingredience:

- 250 g hladké mouky
- 1 balíček prášku do pečiva
- 2 lžíce kakaa
- 1 lžička mleté skořice
- 2 vejce
- 150 g třtinového cukru
- 100 ml silného espressa z Velikonočního zrníčka
- 100 ml mléka
- 100 ml oleje
- 1 hrst čokoládových pecek nebo nasekané hořké čokolády

Postup:

Smíchejte suché suroviny, přidejte vejce, kávu, mléko a olej. Nakonec vmíchejte čokoládu. Těsto rozdělte do vymazaných formiček na bábovičky a pečte cca 20 minut na 180 °C. Po vychladnutí můžete ozdobit moučkovým cukrem nebo čokoládovou polevou.

Káva pro filtraře

Burundi Kiryama – africký poklad s výjimečně čistou a šťavnatou chutí

Burundi je jedním z nejmenších producentů kávy na světě, ale jeho mikroloty si získávají srdce kávových nadšenců po celém světě. Káva z této země je často přirovnávána ke kávám z Keni či Etiopie, ale nabízí něco jedinečného – harmonii mezi výraznou ovocností, květinovými tóny a jemnou sladkostí. Mycí stanice Kiryama v regionu Kayanza je považována za jednu z nejlepších v zemi.

Její káva se pěstuje v nadmořské výšce 1 700–1 900 m n. m. v sopečné půdě bohaté na minerály. Díky tomu si kávové třešně vyvíjejí intenzivní sladkost, citrusové nuance a plnou chuť.

Každá várka prochází přísnou selekcí a promytým zpracováním, které zajišťuje neuvěřitelně čistý chuťový profil. Výsledkem je káva, která vás ohromí svou svěžestí, tóny pomerančového květu, švestek a medu, zakončenými dlouhou kakaovou dochutí.

Základní charakteristika:

- Země původu: Burundi
- Region: Kayanza
- Mycí stanice: Kiryama
- Odrůda: Bourbon
- Nadmořská výška: 1 700–1 900 m n. m.
- Zpracování: Washed (promyté)
- Cupping skóre: 87+ bodů (SCA)

