



Milí kávomilové,

léto je za rohem, ale my Ti ho chceme přivolat už teď – červnovou dávkou výběrové kávy, kterou pro Tebe s láskou připravili naši pražiči Filip a Dan.

☕ Pro espresso Ti přistane v šálku naše stálice – Brazil Bella Giana. Káva, která Tě obejmě jemnou chutí čokolády, lískových oříšků a karamelu. Skvělá na ranní start i odpolední chvílku pohody.

☘ Pro milovníky filtru jsme zvolili Rwandu Kabyiniro – šťavnatou, svěží a elegantní. Tóny lesních jahod, červeného rybízu a květinové aroma přinesou do Tvého dne opravdové osvěžení.

☕ Káva made in Česko? Sen, nebo realita?

Myšlenka pěstovat kávu u nás – tedy v klimatu s deštivým podzimem, mrazivou zimou a krátkým létem – může znít jako z oblasti sci-fi. Ale co když řekneme, že technicky to možné je?

Kávovníky, ať už arabica nebo robusta, jsou tropické rostliny, které vyžadují stálou teplotu mezi 18–25 °C, vysokou vlhkost a dostatek světla, ideálně s nadmořskou výškou 1000 m n. m. a více. To rozhodně nejsou podmínky, které by Vysočina nebo Haná nabízely přirozeně.

A přesto – někteří nadšenci to zkouší. Většinou jde o pěstování v interiéru, sklenících či zimních zahradách, kde lze podmínky uměle simulovat. Rostlina se sice ujme, rozkvetne, někdy i plodí – ale do produkčního množství má daleko. Na jeden šálek espresso byste totiž potřebovali sklizeň zhruba pěti keřů. A to je i na šikovné kávomilce trochu moc. Co tedy říct závěrem?

✅ Ano – kávu si v Česku vypěstovat lze, pokud ji berete jako botanický experiment, raritu nebo srdcovou záležitost.

❌ Ale pokud sníte o české výběrové kávě v balíčku s nápisem „Z Čech až na stůl“, zatím vás musíme zklamat.

Naštěstí máme farmáře v Brazílii, Etiopii nebo Nikaragui, kteří pěstují kávu s láskou i tradicí – a my ji s pokorou pražíme. V tom je naše síla.

Užívej červen – ať už v lese, na zahradě, v práci nebo na balkóně. Všude tam je prostor pro dobrou kávu. Díky, že jsi součástí Kávové konvičky. Máme radost, že s Tebou můžeme každý měsíc sdílet to nejlepší, co máme.

S vůní kávy,
tým Kávové konvičky ❤️



Brazílie Morgiana Bella Giana NY2, 17/18 pulped natural

Brazílie Morgiana Bella Giana NY2, 17/18 je prémiová káva z proslulých brazilských plantáží, které se nacházejí v ideálních podmínkách pro pěstování kávovníků. Díky metodě Pulped Natural (polopromyté) získává tato káva svou typickou sladkost a plné tělo. Označení NY2 znamená nejvyšší stupeň kvality brazilských káv s minimálními defekty, zatímco 17/18 označuje velikost zrn, což přispívá k rovnoměrné extrakci při přípravě.

Tato 100% arabica nabízí vyvážený chuťový profil, ve kterém dominují tóny čokolády, karamelu a oříšků. Díky jemné aciditě je skvělou volbou pro milovníky hladké a harmonické chuti.

Základní charakteristika:

- Země původu: Brazílie
- Region: Minas Gerais
- Odrůda: Bourbon, Giana
- Nadmořská výška: 1 000 – 1 200 m n. m.
- Zpracování: Pulped Natural (polopromyté)
- Cupping skóre: 84 bodů (SCA)

**Káva pro filtraže
Rwanda Kabyiniro**

Rwanda, přezdívána "země tisíce kopců", je jedním z nejrychleji rostoucích producentů výběrové kávy na světě. A právě v jedné z jejích nejlepších pěstelských oblastí, v regionu Gakenke, se rodí Rwanda Kabyiniro – káva, která dokonale odráží jedinečný terroir této země. Pěstuje se v nadmořských výškách 1 800–2 200 m n. m., což jí dodává intenzivní ovocné tóny, svěží aciditu a nádherně čistý chuťový profil.

Základní charakteristika:

- Země původu: Rwanda
- Region: Gakenke
- Mycí stanice: Kabyiniro
- Odrůda: Red Bourbon
- Nadmořská výška: 1 800 – 2 200 m n. m.
- Zpracování: Promyté (washed)
- Cupping skóre: 87+ bodů (SCA)