



Čistá arabica, nebo směs?

Kávové směsi jsou vytvořeny kombinací různých odrůd kávy, často Arabica a Robusta, a jsou používány kvůli různým důvodům, které mohou mít pro některé lidi přednost oproti čisté Arabice:

1. **Vyvážená chuť:** Směsi umožňují kavárníkům a pražírám dosáhnout vyvážené chuti a aromatického profilu. Kávové odrůdy mají různé charakteristiky a kombinací různých odrůd lze dosáhnout zajímavých a složitých chuťových profilů, které by nebyly dosažitelné s použitím jedné odrůdy.

2. **Odbourání negativních charakteristik:** Některé odrůdy kávy mohou mít určité negativní charakteristiky, jako je přílišná kyselost nebo hořkost. Smíchání s jinými odrůdami může tyto nežádoucí vlastnosti zmírnit a vytvořit tak mnohem příjemnější a dobře vyváženou chuť.

3. **Konzistence a dostupnost:** Kávové směsi umožňují udržovat konzistentní chuť a kvalitu při přípravě kávy po celý rok, i když se dostupnost jednotlivých odrůd může měnit v průběhu sezóny nebo na různých místech pěstování kávy.

4. **Kofeinový obsah:** Robusta obsahuje v průměru více kofeinu než Arabica. Přidání Robusty do směsi zvýší celkový obsah kofeinu, což může být atraktivní pro ty, kteří preferují silnější kávu nebo potřebují rychlejší stimulaci.

5. **Crema a tělnatost:** Směsi s přídavkem Robusty mají tendenci produkovat bohatší crema - pěnu na povrchu espressa, což dodává vizuální i chuťový dojem autentického espressa. Navíc Robusta přidává tělnatost a plnost do šálku kávy.

Nicméně je důležité poznamenat, že volba mezi čistou Arabikou a směsí závisí na osobních preferencích každého jednotlivce. Někteří lidé preferují čistou Arabiku pro její jemnou a sofistikovanou chuť, zatímco jiní ocení bohatost a intenzitu kávových směsí.

## Espresso směs CAFFÉ FORTE směs arabica & robusta 80/20

Espresso směs Forte se skládá ze dvou hlavních odrůd kávy: Arabica a Robusta.

**Složení:**

**80 % Arabica kávy**

**Brasil Cerrado Dulce Diamantina, Ethiopia washed Sidamo, Columbia Narino Buesaco de Altura Excelso**

**20 % výběrové vietnamské robusty - Vietnam Gr.1 Robusta Wet Polished Scr.16**

Arabica káva je známá svou jemností a vyváženou chutí. Je to odrůda, která se často používá pro výrobu kvalitních espress a má lehčí kyselost.

Robusta káva má silnější chuť a vyšší obsah kofeinu než Arabica. Přidáním Robusty do směsi získává káva na plnosti a tělnatosti. Díky tomu je Forte espresso o něco silnější a má bohatší chuť než espresso složené pouze z Arabiky.

Tato kávová směs je výběrová, což znamená, že se pečlivě vybírají a kombinují nejlepší zrnka z obou odrůd, aby se dosáhlo optimální chuti a aroma.

Forte espresso je ideální pro přípravu espresso nápojů, jako je caffè latte nebo cappuccino, ale můžete si ho vychutnat i samotné jako krátkou silnou kávu. Má příjemně nahořklou chuť, která je charakteristická pro pravé italské espresso.

---

80% ARABICA / 20% ROBUSTA

---

# FORTE

---

KROMĚŘÍŽSKÁ ESPRESSO SMĚS

---

VÝBĚROVÁ, CHUŤOVĚ VYVÁŽENÁ SMĚS 3  
DRUHŮ KÁVY ODRŮDY COFFEA ARABICA A  
COFFEA CANEPHORA - ROBUSTA.