

KRAWTOWA COFFEE

Brazylijska jakość

Kawa oferowana przez KRAWTOWA COFFEE pochodzi z Brazylii z okolic regionu Santos. To odmiana Arabiki - gatunku kawy, który cechuje wysoka jakość charakterystycznego aromatu oraz mała kwasowość. Nazwa wywodzi się z rejonu Arabian Peninsula, gdzie była oryginalnie uprawiana. Plantacje Arabiki najczęściej znajdują się na wysokości pomiędzy 1300m a 1500m nad poziomem morza. Krzewy mają wysokość od 9 do 12 metrów. Pojedynczy może dawać od 0,5 do 5 kg kawy.

O kawie..

Profil aromatyczny kawy można śmiało określić jako połączenie miodu, orzecha, mlecznej czekolady i melasy. Kawa wypalana jest metodą mistrzowską pod czujnym okiem doświadczonych specjalistów w małej, rodzinnej palarni znajdującej się na Roztoczu. Niespotykaną jakość zapewnia ręczny proces produkcji. Każde ziarno jest dokładnie sprawdzane zarówno przed rozpoczęciem procesu wypalania, jak i po jego zakończeniu. Wszystko po to, aby zachować oryginalny aromat, bogaty smak, a przede wszystkim dostarczyć klientowi coś absolutnie niepowtarzalnego.

Poczucie wyjątkowości

W dzisiejszym świecie coraz więcej osób staje się prawdziwymi konserwami kawy. W związku z tym uboga oferta marketu szybko przestaje spełniać ich oczekiwania. Wielu z nich pragnie nowych, niepowtarzalnych doznań smakowych. Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom, proponujemy produkt najwyższej jakości, który zachwyca znikomą kwasowością i delikatną słodyczą, zapewniając idealny balans smaku. Wszystko po to, abyś poczuł się wyjątkowo.