

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/kawa-kolumbia-supremo-tommy-cafe-250g-p-2336.html>



Kawa Kolumbia Supremo TOMMY CAFE 250g

Cena	29,94 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	7 dni
Producent	Tommy Cafe

Opis produktu

Kawa Kolumbia Supremo

Kraj pochodzenia: Kolumbia
Region: Antioquia/Medellin i inne
Gatunek: Caturra, Typica, Bourbon
Zbiory: wrzesień/grudzień
Metoda pozyskiwania: na mokro
Wysokość upraw: 1200 - 2000 m n.p.m.

Profil palenia: średni
Smak: słodkie nuty owocowe i karmelowe
Aromat: wanilia, karmel, cytrusy, winny
Body: średnie
Kwasowość: średnia

Kawa ta ma ciekawe nuty aromatyczne - owocowe, karmelowe, waniliowe, które sprawdzą się zarówno w lekkich, jasnych piwach jak i ciemnych porterach, stoutach, schwarzbierach.

Możecie ją dodawać do piwa na wiele sposobów, najlepiej już po zimnej stronie procesu, czyli podczas cichej fermentacji lub nawet podczas rozlewu. Możecie dodać ją w formie espresso, cold brew lub też w postaci całych ziaren na dwa dni przed planowanym rozlewem. Warto poeksperymentować!

Teraz kilka słów od Tommy Cafe, czyli o tradycyjnym wykorzystaniu kawy:

Kolumbia jest drugim co do wielkości producentem kawy na świecie. Kolumbijska kawa jest dobrze znana ze swojej wysokiej jakości. Około połowa eksportu przypada na Stany Zjednoczone. Kolumbia eksportuje około 12,5 mln worków rocznie przy konsumpcji wewnętrznej około 2 mln. Kolumbia produkuje tylko myte kawy Arabica w trzech odmianach: Excelso, Supremo oraz Peaberry.

Obszary na których uprawiane są ziarna Supremo: Antioquia - Medellin (18% całkowitej produkcji), Tolima - Ibagué, Caldas - Manizales (29% całkowitej produkcji), Valle del Cauca - Cali (13% całkowitej produkcji), Huila - Neiva (5% całkowitej produkcji), Cauca - Popayán (4% całkowitej produkcji), Santander - Bucaramanga.

Kolumbia Supremo świetnie sprawdzi się w ekspresie automatycznym, ekspresie przelewowym, kawiarence i french pressie.

Metoda zaparzania zależy od indywidualnych preferencji, każda z kaw Tommy Cafe nada się zarówno do tradycyjnych jak i alternatywnych metod zaparzania.

Składniki:

100% kawa Arabica ziarnista

Wszystkie kawy **TOMMY CAFE** są świeżo palone. Fabrycznie zamknięty produkt, swoje pełne walory smakowe zachowuje przez dwa lata.

Pamiętaj, aby otwartą kawę przechowywać szczelnie zamkniętą, w ciemnym i suchym miejscu.