

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/kawa-kostaryka-tarrazu-shb-tommy-cafe-250g-p-2334.html>



Kawa Kostaryka Tarrazu SHB TOMMY CAFE 250g

Cena	32,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	7 dni
Producent	Tommy Cafe

Opis produktu

Kawa Kostaryka Tarrazú

Kraj pochodzenia: Kostaryka
Region: Los Santos, Tarrazu
Gatunek: Caturra, Catuai
Zbiory: grudzień - marzec
Metoda pozyskiwania: na mokro
Wysokość upraw: 1200 - 1800 m n.p.m.

Profil palenia: średni
Smak: słodkawy, z wyczuwalnymi nutami cytrusów
Aromat: czekolada, cytrusy
Body: pełne
Kwasowość: niska

Kawę Kostaryka Tarrazu polecamy przede wszystkim do jasnych piw w stylu IPA i APA. Jej cytrusowy aromat świetnie współgra z nutami pochodzącymi z chmielu. Oczywiście kawę tą możecie wykorzystać z powodzeniem w innych stylach piwnych, będzie pasować zarówno do jasnych jak i ciemnych piw. Może stanowić ciekawy dodatek np. do american stouta, czy też do portera, ale równie dobrze można ją dodać do piwa grodziskiego lub też do lagera wiedeńskiego. Ogranicza nas tylko wyobraźnia.

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:

Pełna nazwa kawy, którą Państwu oferujemy to **La Pastora Tarrazú**. Kawa ta w Kostaryce słynie ze swojej wyjątkowej jakości. Dominującym smakiem tej kawy jest **gorzka czekolada**, wytwornie połączona z **prażonymi migdałami**, **soczystymi cytrusami**, doprawiona **przyprawami**.

Kawa Kostaryka Tarrazú pochodzi ze spółdzielni CoopeTarrazú posiadającej ponad 50 lat doświadczenia i tradycji w produkcji kawy. Spółdzielnia zatrudnia ponad 250 pracowników, głównie z regionu Tarrazú. Ich głównymi zadaniami jest dbanie o odpowiednie procesy produkcji oraz przygotowywanie kawy do eksportu. Zarząd spółdzielni CoopeTarrazú kładzie nacisk na następujące aspekty: rozwój kultury picia kawy, ochronę i poprawę stanu środowiska, zapewnianie wysokiej jakości produktów i usług, poprawę jakości życia członków spółdzielni oraz współpracowników.

Kostaryka Tarrazu świetnie sprawdzi się w ekspresie przelewowym, kawiarence, chemexie 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

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.