

KÁVOVÁ NABÍDKA

illegal
beahs



KÁVOVÁ NABÍDKA

<i>Etiopie Bensa Sidama</i>	3
<i>Kolumbie Las Perlitas</i>	4
<i>Brazílie Fazenda do Salto</i>	5

Káva do kanceláře:

DESKPRESSO6

70% *Nikaragua*

30% *Brazílie*



ETIOPIE

Farma: Bensa Sidama, Keramo

Nadmořská výška: 2300 m.n.m

Odrůda: JARC 74112

Zpracování: promyté

Chuťový profil: bergamot, citronová kůra, červený pomeranč

250g, nebo 1kg

pražíme na filtr i espresso

**Cena bez
DPH**

1kg.....910,-

250g.....235,-

Doporučená maloobchodní cena za 250 / 1000g včetně DPH

..... 310 / 1200,-

Daye Bensa, který je odpovědnou osobou v Daye Bensa's Washing Station, dává dohromady produkci až 1500 farmářů v oblasti krásných hor Bombe, která se nachází v části Etiopie Sidama.

Obvykle se v této oblasti pěstuje odrůda 74112. V mycí stanici dochází k pečlivému třídění kávových třešní. Po zbavení slupky jsou zrna fermentovaná za mokra po dobu 36-72 hodin. Po této fermentaci jsou zrna promyta a rozprostřena na vyvýšených postelích po dobu 12-15 dní, dokud káva nedosáhne 10% vlhkosti. Při silném slunci, které zde často panuje, jsou lůžka přikryta, aby nedošlo k přesušení kávy.

Pro Daye Benso není kvalita neznámou. V roce 2020 jeho káva získala 7. místo v COE, v roce 2021 8. místo a v 2022 dokonce 2. místo, což je obdivuhodný výkon!

Pro kávu z této oblasti je typická velmi jasná a čistá ovocná chuť. Lze v ní často najít citrusové podtóny a chuť tropického ovoce. Naše káva v šálku připomíná chuť červeného pomeranče s příjemným tónem bergamotu a citronové kůry. Věříme, že si ranní šálek této kávy také zamilujete, stejně jako my.



KOLUMBIE

Farma: projekt Las Perlitas

Nadmořská výška: 1600-2000 m.n.m.

Odrůda: Pink Bourbon

Zpracování: promyté

Chuťový profil: ibišek, květinový med, passion fruit

250g, nebo 1kg

pražíme na filtr i espresso

**Cena bez
DPH**

1kg.....	1050,-
250g.....	269,-

Doporučená maloobchodní cena za 250 / 1000g včetně DPH
.....355 / 1400,-

Las Perlitas neboli "Malé Perly" je projekt, díky kterému je možné sbírat menší loty od farmářů z oblasti Huila, Antioquia a Nariño, které mají vysoké cuppingové skóre. Za tímto projektem stojí drobní zemědělci, kteří jsou odhodláni pěstovat vysoce kvalitní kávu, prostřednictvím experimentování a neustálého zlepšování techniky.

Jde například o pěstitele Deiro Gasca, Lizardo Imbachi, Erik Bravo a Delfin Carvajal. Jejich farmy se pohybují v nadmořské výšce od 1600-2000 m.n.m. A pěstují hlavně odrůdy Caturra, Castillo, ale také Pink Bourbon. Během sklizně je naprosto běžné, že tito farmáři produkují příliš málo kávy na to, aby ji mohli exportovat samostatně, kvalita je však často stejně dobrá, nebo dokonce lepší, než u velkých lotů.

Poměrně vzácná odrůda Pink Bourbon zaručuje v chuti kávy velmi příjemnou ovocitost s jemnými florálními podtóny. My jsme si šálek této kávy zamilovali a doufáme, že ho spolu s námi také rádi ochutnáte a tím podpoříte i krásný projekt Las Perlitas, který nás při výběru nových káv oslovil.



BRAZÍLIE

Farma: Fazenda do Salto

Nadmořská výška: 1150 m.n.m.

Odrůda: Yellow Bourbon

Zpracování: prodloužená fermentace, přírodní

Chuťový profil: rumové pralinky, mon cheri, čokoládový fondán

250g, nebo 1kg

pražíme na filtr i espresso

**Cena bez
DPH**

1kg.....740,-

250g.....210,-

Doporučená maloobchodní cena za 250 / 1000g včetně DPH

.....275 / 975,-

Fazenda do Salto, která se nachází v oblasti Sul de Minas v Brazíli je důkazem tradice v pěstování kávy. Tuto farmu vede již 5. generace rodiny Reis v čele s Otáviem Reism. Farma se rozléhá na 800 hektarech a skrývá v sobě pozoruhodnou stoletou historii. Do Salto se nachází v 1500 m.n.m. a převážně se zde pěstují odrůdy Yellow Catucai, Catuai, Bourbon, Robi, Icatu, Mundo Novo, Arara a Topazio. Otávio se soustředí na využívání technologií, které jsou šité na míru místním podmínkám.

Tato konkrétní káva se fermentuje po dobu 48 hodin ve velkých pytlích, které jsou speciálně navrženy z robustních materiálů tak, aby vydržely hmotnost, přepravní podmínky a zároveň v nich byla káva chráněna před vnějšími vlivy. Po fermentaci se káva suší 15-20 dní.

Fazenda do Salto je hrdým členem Brazil Specialty Coffee Association a jejich káva získává pravidelně ocenění v mnoha soutěžích a také v Cup of Excellence. Otávio a mladší generace z rodiny Reis se nebojí inovací prostřednictvím experimentování.

Základní hodnotou na této farmě je péče o životní prostředí, zachování půdních lesů a pramenů. Podmínky certifikace Rainforest Alliance jsou zde dodržovány již více než 15 let.



DESKPRESSO

70 % Nikaragua

30 % Brazílie

Chuťový profil: kakao, vlašské ořechy

Pražíme na espresso

**Cena bez
DPH**

1kg.....	495,-
250g.....	165,-

Doporučená maloobchodní cena za 250 / 1000g včetně DPH
.....215 / 655,-

Výběrová káva do Vaší kanceláře, domu, ale také vhodná, jako dárek pro blízké, či spolupracovníky. Velmi příjemná čokoládová chuť, potěší každého kávového nadšence. Jemná a nekyselá chuť je velmi typická pro tuto oblast Nikaragui i Brazílie. Jedinečný kávový blend pro každého, kdo si rád vychutná vyvážené smetanové tóny ve svém kávovém šálku.





OBJEDNÁVKY PROSÍM ZASÍLEJTE NA

ahoj@illegalbeans.cz

*Při objednávce prosím uveďte, jestli chcete kávu
upražit na espresso, nebo na filtr
a o jakou velikost balíčku máte zájem.*

NEMŮŽETE SI VYBRAT?

Rádi vám kdykoliv zašleme vzorečky naší kávy zdarma.

Neváhejte nás kontaktovat také pro řízený cupping přímo
u vás v kavárně.

Děkujeme, že pijete kávu právě s námi.
Vaši Illegal Beans.