

Lavazza Qualita Oro 1 kg

» KÁVA a ČAJ » Káva » Zrnková káva



| | |
|--------------|---------------|
| Kód produktu | 1021603 |
| EAN | 8000070020566 |

Lavazza Qualita Oro je směs složená z vysoce kvalitních kávových zrn arabika ze Střední Ameriky. Káva je charakteristická především svojí typickou květnatou vůní a je vhodná k popíjení v kteroukoliv denní dobu.

Má správnou rovnováhu, výbornou pěnu a skvělou osvěžující chuť. Navíc vás jemná acidita kávy v kombinaci se silnou chutí překvapí svojí kvalitou. Tato káva je výběrem neobvykle sladkých kávových zrn a jistě potěší všechny milovníky kávy, kteří si potrpí na čisté aroma.

Odkud káva pochází

Mexiko. Ačkoliv káva v Mexiku pochází v první řadě spíše z malých kávových farem, než z velkých plantáží, počet pěstitelů kávy zde dosahuje více než 100 tisíc a Mexiko se tak řadí k největším pěstitelským zemím káv na světě. Většina farem se nachází v jižní části země a to především ve státech Veracruz, Oaxaca a Chiapas. Šálek mexické kávy nabízí nádhernou vůni a hlubokou chuť, často výraznou ostrostí. Vyšší poloha plantáží má dobrý vliv na specifické aroma a vyváženou aciditu této kávy. Kávovník se na mexické plantáže dostal v osmáctém století z Antil, avšak obchodování s kávou se tu rozvinulo až na konci tohoto století. Vynikající káva z této oblasti je jakosti SHG - Strictly High Grown, což znamená, že je pěstovaná v nejvyšších polohách kolem 1700 metrů nad mořem. Zambie, nebo také Zambijská republika, je vnitrozemský stát jižní Afriky. Hlavním městem je Lusaka a většinu území státu tvoří lehce zvlhčená náhorní plošina ve výšce zhruba 900-1500 metrů nad mořem. Podnebí je zde tropické a střídá se zde období dešťů s obdobím sucha a horkým suchým obdobím. Zambie je chudá a typický rozvojová země. Káva se v Zambii pěstuje zhruba od roku 1890, kdy ji do země dovezli osadníci z Keni a Tanzanie. Co se však týče obchodu s kávou, ten se datuje až k roku 1950. Káva je produkována drobnými farmáři a i přestože se zde ve vyšší míře vyskytuje robusta, pěstuje se zde velice kvalitní arabika. Ty nejlepší kávy pocházející ze Zambie mají dobrou, až velmi dobrou kvalitu a do jisté míry jsou chutí podobné keňské kávě. Jsou však o něco jemnější. Kávovníky se v této oblasti pěstují ve dvou provinciích, kterými jsou Nakonde a Alsoka. Další pěstitelská oblast se pak nachází nedaleko hlavního města Lusaky. Dnes se v této zemi pěstuje i obří a perlová káva.

Arabika a Robusta

Arabika je křehký keř či strom, který je citlivý na parazity. Právě z tohoto důvodu se pěstuje ve vyšších polohách, především v hornatých oblastech v nadmořské výšce až do 2000 metrů. Časté je pěstování na sopečné půdě, kde se mráz vyskytuje jen zřídka a díky nižší vlhkosti se dá zabránit širokému výskytu škůdců. Arabika je vysoké kvality, obsahuje méně kofeinu a mimo to nám nabízí širokou paletu delikátních chutí i vůní. Zrna jsou o něco větší než u robusty a během pražení jsou citlivá na teplotu.

Robusta je keř či strom, který dosahuje výšky zhruba 15 m a pěstuje se v nadmořské výšce kolem 900 metrů. Je oproti arabice odolnější vůči nemocem, avšak citlivější na chlad. Kávová zrna jsou menší a horší kvality než u arabiky a zároveň obsahují třikrát více kofeinu než arabika a také méně kyselin, což kávě dovoluje vytvářet bohatou pěnu. Robusta je typická zemitou, drsnější chutí, nepřilíhivým výrazným aroma a tmavší barvou. Tento druh kávy je ideální do směsí a mezi nejvýznamnější pěstitele patří mimo Indonésii také Vietnam a Brazílie.

Lavazza Qualita Oro 1 kg

» KÁVA a ČAJ » Káva » Zrnková káva

Dostupnost na hlavním skladě:

Skladem (>5 ks)

Lavazza Qualita Oro 1 kg

» KÁVA a ČAJ » Káva » Zrnková káva

Popis

O výrobcí:

Lavazza. Příběh této firmy se začal psát již v roce 1885, kdy se tehdy pětadvacetiletý Luigi Lavazzovi přestěhoval do Turína. Zde se rozhodl založit svůj vlastní byznys, avšak předtím chtěl nasbírat co nejvíce zkušeností, tudíž pracoval jako skladník a živil se dalšími podobnými pracemi. Firma Lavazza byla založena v roce 1895 v Turíně, avšak nejdříve se jednalo o obchod se smíšeným zbožím. Teprve až později začal Luigi ve svém obchodě pražit kávu a od té doby společnost Lavazza pokračuje v tvorbě unikátních inovací a tradic. Káva z tohoto koloniálu přináší tu nejlepší kávu nejen Italům, ale celému světu. Již v roce 1915 se tato společnost stala jedním z nejvýznamnějších importérů a pražírů kávy v Itálii. Byla to právě Lavazza, která udělala revoluci v materiálech, jež jsou používány při balení kávy tzv. pergamen, který zachovává nejen aroma, ale také vůni čerstvé kávy. Roku 1946 vytvořilo Aerostudio Borghi logo společnosti Lavazza a sáčky této vynikající kávy tak začaly být lehce identifikovatelné na celém trhu. V roce 1965 se uvedla do provozu produkční linka v Settimo Torinese, která je dnes největší pražírnu v Evropě. Zhruba o šest let později představila Lavazza první vakuově balenou kávu do hliníkových fólií, čímž se vyzdvihla nad ostatní firmy. V 80. letech pak Lavazza expandovala na mezinárodní trh a v roce 1997 získala ISO 9001 Certifikaci kvality.