



Altas Cimas Llano Bonito

21,40 EUR (550 Kč)

Směs středně pražených zrn (city roast, 100 % arabica), která je složena z pečlivě vybraných zrn kávy pocházejících z plantáží Guatemaly, Nikaragui, Kolumbie a Brazílie... Jedná se o kávu vyvážející chuť s příjemnou mírou kyselosti, která nechá vyniknout jemné chuti s dlouhou dochutí. Káva je pražena jednotlivě po družících a míchána až po vypražení, což umožní vyniknout jednotlivým profilům každé kávy a vytvoří kvalitní směs. Při přípravě dbejte na nastavení mletí, aby extrakce proběhla správně a vznikla požadovaná chuť. Káva se vyznačuje samozřejmě nižším obsahem kofeinu.

Altas Cimas Natural Oro

13,62 EUR (350 Kč)

Směs dvou druhů kávy arabica (70 %) a robusta (30 %), která je pražena na střední stupeň (city roast), která na rozdíl od směsi Bonito má výraznější chuť a větší hořkost díky svému podílu kávy robusta. Má bohatší tělo a více se hodí do automatických kávovarů s integrovaným mlýnkem, který je více tolerantní díky obsahu tvrdších zrn (robusta káva). Velmi dobře bude chutnat i jako cappuccino nebo latte.



Brasil Oro Caffe Superiore

28,41 EUR (730 Kč)

Směs obsahuje zrnka z 90 % kávy arabica pocházejících z Brazílie, Kolumbie, Nikaragui, Guatemaly a Dominikánské republiky a zbylých 10 % jsou zrnka kávy robusta z Indie. Káva, která je pražena ještě tradičním pomalým způsobem na bukovém dřevu za nižších teplot, což ji propůjčuje delikátní aroma a umožňuje rozvinout sladké tóny díky postupné karamelizaci cukrů obsažených v zrnkách. Každý druh kávy je pražen samostatně a až po vypražení je míchána směs. Tento způsob pražení a míchání je tou nejlepší cestou dosáhnout vynikající chuti kávy v jakékoliv cestě přípravy horkého nápoje.

Brasil Oro Caffe Extra Bar

25,29 EUR (650 Kč)

Směs 80 % arabica zrn z Brazílie, Kolumbie, Guatemaly a Dominikánské republiky, 20 % zrn druhu robusta pochází z Indie. Stejně jako káva Superiore od této pražírny je káva pražena nedaleko Benátek tradiční řemeslnou cestou pražením na bukovém dřevu a směs je míchána až po oddechnutí v sílech po vypražení, kdy každý jednotlivý druh kávy je pražen samostatně. Káva má díky většímu podílu zrn robusta větší tělo a výraznější chuť v porovnání se směsí Superiore.



Casa del Caffe Fuego

19,46 EUR (500 Kč)

Podíl zrn Arabica činí jen 55 % a tak díky většímu podílu zrn kávy robusta (45 %) má také vyšší obsah kofeinu, větší tělo i vyšší hořkost. Tato směs je klasickou espresso směsí pro italské espresso. Jedná se o pražení na stupeň full city roast, kdy se začíná ukazovat olejnatost zrn na povrchu. Nicméně káva zůstává sladkou jen s minimální až téměř žádnou kyselostí. Zejména vhodná na silnější espresso nebo do automatických kávovarů. Skvělá také na cappuccino nebo kávu s mlékem.

Casa del Caffe Chocolate

21,40 EUR (550 Kč)

Směs 90 % arabiky a 10 % robusty. Ve vyvážené směsi s nižším obsahem kofeinu díky vysokému podílu zrn arabiky budete moci nalézt dochutí mandlí a lískových oříšků. Zrna pocházejí z Brazílie, Guatemaly, Kolumbie a Indie s přidávkem jedné z nejkvalitnějších komerčně pěstovaných káv robusta: Kaapi Royal z Indie. Skvělá na espresso kávu v podobě malého ristretta, ale i na ostatní způsoby přípravy.



Casa del Caffe Etiopie Sidamo

23,35 EUR (600 Kč)

Káva ze své domoviny z regionu Sidamo (100 % arabica). Jedná se o velmi dobrý standard kávy, která je vhodná téměř na jakýkoliv způsob přípravy. Bude mít v sobě ovocitou chuť s příjemnou a přirozenou kyselostí. Zrna jsou zpracovávána mokrou cestou.

Casa del Caffe Brazílie Yellow Bourbon

23,35 EUR (600 Kč)

Káva (100 % arabica) pět středně pražená vhodná na různé způsoby přípravy. Zrna jsou zpracovávána suchou cestou, což umožní při espresso kávě docílit pěknou cremu a káva bude mít nasládlou chuť s menší kyselostí, které se určitě při správné přípravě nemusí obávat i kávový laik.