





EL CLASICO 500G

CENA: 58,00 PLN

CZAS WYSYŁKI: 24 GODZINY

PRODUCENT: PODKAWA

KOD EAN: 5905701402045

PRODUKT DOSTĘPNY W NASTĘPUJĄCYCH WARIANTACH:

WAGA: 1000G, 250G, 500G

MIELENIE: DROBNE, GRUBE, NIE, ŚREDNIE, TAK

OPIS PRZEDMIOTU

100% ARABIKA

KAWA ŚREDNIO PALONA Z REGIONU CERRADO MINEIRO Z FARM PATROCINO I MONTE CARMELO Z BRAZYLII, DOSKONAŁA DLA KONESERÓW KLASYCZNEGO SMAKU KAW.

PROFIL SMAKOWY – CZEKOLADA, ORZECH, KARMEL, SŁODKI, ZBALANSOWANY, MAŁA KWASKOWATOŚĆ CYTRYNOWA, PEŁNA BODY

STOPIEŃ WYPALENIA - FULL CITY PLUS

REGION – CERRADO, MONTE CARMELO I CHAPADAO DE FERRO

ODMIANA – PARAISO MG / MUNDO NOVO
WYSOKOŚĆ UPRAW – 900 – 1100 M NPM
OBRÓBKA – NATURALNA
SCA POINTS – 83
CERTYFIKATY: CERRADO DO – OKREŚLENIE POCHODZENIA

PLANTACJE KAWY SĄ UPRAWIANE NA OBSZARACH POŁOŻONYCH NA WYSOKOŚCI OD 800 DO 1300 METRÓW, W WYNIKU CZEGO POWSTAJĄ WYSOKIEJ JAKOŚCI KAWY O WYJĄTKOWEJ TOŻSAMOŚCI.

Ta wyjątkowa mieszanka składa się z dwóch Hodowców z Monte Carmelo Acacio Jose Dianin i Cesara Jordao; i 1 Grower z Patrocinio Mr. Helio Tutida. Wszyscy producenci są członkami Cerrado Growers Federation, a ta kawa spełnia wszystkie wymagania, aby otrzymać Certification Designation of Origem (DO). Ponadto kawa ta ma pełną identyfikowalność.

Terroir firmy Cerrado przedstawia stabilne warunki pogodowe z gorącym i wilgotnym latem, bardzo potrzebnym do rozwoju roślin i owoców oraz łagodną suchą zimą, ułatwiającą zbiory dzięki unikaniu niepożądanej fermentacji. Z tego powodu najczęściej stosowany jest proces naturalny, ale w poszukiwaniu nowych profili i wyższej jakości stopniowo wdrażano procesy takie jak fermentacja myta, półmyta i kontrolowana. Topografia regionu jest w większości płaska, co ułatwia stosowanie zbioru mechanicznego, podobnie jak w przypadku gleby i roślinności afrykańskiej sawanny. Wysokość nad poziomem morza waha się od 900 do 1100 m n.p.m., a farma Helio Tutida znajduje się w mikroregionie o nazwie Chapadao de Ferro, gdzie farmy znajdują się na uśpionym wulkanie, na wysokości 1100 m n.p.m. zasługuje na szczególną uwagę.

Oprócz gleby, topografii i pogody; Ludzie, elementy ludzkie i kulturowe, są znacznie bardziej istotnym czynnikiem dla odrębnego Terroir Cerrado. Produkcja kawy w regionie rozpoczęła się na początku lat 70., dość późno w porównaniu z innymi regionami Brazylii. Gleba była uważana za biedną, a ziemia była wykorzystywana głównie do hodowli bydła. W tamtych latach produkcja kawy w Brazylii była nadal silnie skoncentrowana w Sao Paulo i Parana, ale po kilku latach plantacji przeszły ostre mrozy, najbardziej zauważalne w 1975 roku (The Dark Frost), które całkowicie zniszczyły plantacje w Londrinie. Parana; zdarzył się „exodus" plantatorów do regionu Cerrado; którzy szukali stabilnych warunków pogodowych. Po kilku latach produkcja przyniosła dobre rezultaty, które zwróciły uwagę producentów zlokalizowanych w Sao Paulo i innych regionach Minas Gerais, którzy szybko przenieśli produkcję do Cerrado.
Wyzwania, z jakimi borykali się ci producenci we wczesnych pokoleniach, działały jak najlepiej, ponieważ rozwinęli oni kulturę kreatywności w celu znalezienia złożonych rozwiązań w celu dalszego ulepszania swoich upraw. Potrzeba „restartu" z niespokojnego otoczenia, w zupełnie innym miejscu i dla wielu z trudną sytuacją finansową, jest głównym powodem, dla którego hodowcy zrozumieli znaczenie więzi i skojarzeń, które przez lata budowały tak potężna koordynacja, że mogą teraz jako całość cieszyć się statusem położenia geograficznego.

INFORMACJA OD FARMERÓW:

"Naszym celem jest integracja, rozwój i łączenie ludzi. Chcemy pomóc w rozwoju kultury kawy." Kawowa Federacja Cerrado