



## Mieszanka Cukiernia Czekolada - Pożegnanie z Afryką

Pożegnanie z Afryką to rodzinna palarnia kawy, która od 25 lat wprowadza w świat doskonałych ziaren z całego świata. W tradycyjnych jutowych workach trafiają do nas zielone ziarna z całego świata, do których dobieramy odpowiedni sposób palenia i szczególnie testujemy pod kątem jakości. Dopiero wtedy trafiają one do rzemieślniczego pieca do palenia kawy, gdzie nasz roaster czuwając bez przerwy nad tym procesem wydobywa z nich niepowtarzalny smak i aromat.

Dla Cukierni Czekolada przygotowaliśmy personalizowaną (zastreżoną tylko dla jednego klienta) mieszankę ziaren pod kątem parzenia w kolbowym ekspresie ciśnieniowym. Wiemy jak ważna dla smaku naparu jest świeżość wypalonych ziaren, dlatego też wszystkie ziarna wchodzące w skład mieszanki zawsze palone są do tygodnia przed dostarczeniem. Jako, że do każdego ziarna dobieramy inne parametry wypalania, są one prażone osobno i mieszane dopiero przed wysyłką.

W skład mieszanki wchodzi wyłącznie ziarna odmiany *arabica* upalone ciemno, w stylu włoskim. Użyte arabiki pochodzą w znacznej mierze z Brazylii – ikonicznego dla kawy kraju – i dają doskonałą podbudowę o niskiej kwasowości i delikatnie czekoladowym posmaku. Uzupełniliśmy je ziarnami z krajów Ameryki Środkowej, które charakteryzują się orzechowymi nutami, tworząc upaloną na ciemno mieszankę w klasycznym śródziemnomorskim stylu.