



Altas Cimas Llano Bonito

550 Kč

Směs středně pražených zrn (city roast, 100 % arabica), která je složena z pečlivě vybraných zrn kávy pocházejících z plantáží Guatemały, Nikaragui, Kolumbie a Brazílie... Jedná se o kávu vyrovnané chuti s příjemnou mírou kyselosti, která nechá vyniknout jemné chuti s dlouhou dochutí. Káva je pražena jednotlivě po druzích 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 chut. Káva se vyznačuje samozřejmě nižším obsahem kofeinu.

Altas Cimas Natural Oro

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

730 Kč

Směs obsahuje zrnka z 90 % kávy arabica pocházejících z Brazílie, Kolumbie, Nikaragui, Guatemały 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 jakékoli cestě přípravy horkého nápoje.

Brasil Oro Caffe Extra Bar

650 Kč

Směs 80 % arabica zrn z Brazílie, Kolumbie, Guatemały 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 oddychnutí v silech 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

500 Kč

Podíl zrnek 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

550 Kč

Směs 90 % arabiky a 10 % robusty. Ve vyvážené směsi s nižším obsahem kofeinu díky vysokému podílu zrn arabiky budete moci nalézt dochuť mandlí a lískových oříšků. Zrna pocházejí z Brazílie, Guatemały, Kolumbie a Indie s přídavkem jedněch 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

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 ovočitou chuť s příjemnou a přirozenou kyselostí. Zrna jsou zpracovávána mokrou cestou.

Casa del Caffe Brazilie Yellow Bourbon

600 Kč

Káva (100 % arabica) opět 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.