

Link do produktu: <https://www.czasnaherbate.net/jamaica-blue-mountain-p-591.html>

Jamaica Blue Mountain

Cena	99,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	899

Opis produktu

Jamajska kawa blue mountains w swoim najwspanialszym wydaniu, wyprodukowana z niebiesko-zielonych ziaren, jest jedną z najlepszych kaw na świecie. Łagodna, z owocową nutą, kwaskowata lecz bez goryczki. Zapach jamajki jest niezwykle intensywny i silny, a smak wyjątkowo trwały, rozwijający się na podniebieniu i dostarczający całego bogactwa doznań.

Pierwsze sadzonki sprowadził na Jamajkę sir Nicholas Lawes w 1725 r. i zasadził w parafii św. Andrzeja, która nadal jest jedną z parafii blue mountain. Klimat wyspy okazał się tak sprzyjający dla uprawy kawy, że już w 1814 r. było tu 600 plantacji. Chłodna i mglista aura, obfite deszcze, żyzna i przepuszczalna gleba - to idealna kombinacja dla wzrostu kawy.

Prawdziwa blue mountain uprawiana jest na plantacjach Wallenford, Mavis Bank i Moy Hall. Lokalni producenci to przeważnie drobni właściciele ziemscy, których rodziny uprawiają tę ziemię od dwustu lat. Plantacje blue mountain to jedne z najwyższych położonych upraw kawy na świecie. Na tarasowych polach stosuje się uprawy mieszane - kawa rośnie wśród bananowców i awokado.

Najwyższej jakości jamajska kawa wymaga precyzyjnego wypalania dla uzyskania najlepszego smaku. Standardowe palenie jest zbyt mocne by wydobyć subtelne owocowe nuty kawy blue mountain - jeśli chcemy cieszyć się wszystkim co najlepsze w jej delikatnym smaku, wybierajmy jasno palone ziarna.

Kraj pochodzenia: Jamajka

Składniki: Arabica 100%



Subiektywne wrażenia z degustacji:

Wyraźnie odczuwalna najwyższa jakość ziaren. Smak pełny i harmonijny, wyjątkowo trwały z wyraźnym owocowym tłem. Raczej oszczędna w mocy, ale doskonale zrównoważona.

MOC:



KWASKOWATO??:



RÓWNOWAGA:



Produkt posiada dodatkowe opcje:

Ilość: 100 g , 50 g , 200 g , 1 kg

Kawa: Pełne ziarna , Mielona do parzenia tradycyjnego , Mielona do ekspresu ciśnieniowego , Mielona do praski francuskiej i ekspresu przelewowego