

Napísal používateľ Administrator  
Štvrtok, 20 Október 2016 13:39

---



Vyberte si u nás výnimočné svetové kávy a ochutnajte plantážne kávy z celého sveta. Každý týždeň iná káva, vždy čerstvo pražená so zaujímavými a jedinečnými chuťami a vôňami.

**Deli & Wine & Coffee | IN MEDIO | Hradská 78/B, Bratislava | tel: 02 4552 3547**  
**|info@obchodsvinom.sk | www.obchodsvinom.sk**

**Aktuálne Vám ponúkame - INDIA MONSOONED Malabar 100 % Arabica, ľahká**

Väčšina kávy v Indii sa pestuje na plantážach v nadmorskej výške 600 až 1800 metrov.

Najkvalitnejšie druhy sa z krajiny vyvážajú, kým ostatná káva na stále stúpajúcu domácu spotrebu sa dováža.

V Indii bol zavedený postup zvaný monsooning. Káva India Malabar má mäkkú plnú chuť, bez kyslosti a výraznú arómu.

### **o káve ktorú predávame :**

Praženie Full City Roast , je praženie pri teplote 235 °C 15-20 minút. Pri dosiahnutí vrcholu praženia sa na povrch kávy začne vylučovať olej tkz. /potenie kávy/. Pri tomto pražení má káva jedinečnú plnú chuť s elegantnou kyslosťou.

Pri pražení káva stratí až 20% svojej hmotnosti. Čerstvosť a čas: Priorita je kvalita a čerstvosť úrody, káva sa nakupuje na burze káv. Pred kúpou sa testuje a ochutnáva. Káva sa predáva výhradne len čerstvá.

### **Kofeín:**

V tomto čase kofeín zažíva skutočnú renesanciu. Kofeín nepomáha len proti únave a narušení koncentrácie.

Podľa najnovších vedeckých poznatkov kofeín povzbudzuje rast mozgových buniek a týmto spôsobom zvyšuje výkon pamäti. Kofeín stupňuje uvoľňovanie mastných kyselín, takto sa do teľa dostáva dodatočná energia.

Napísal používateľ Administrator  
Štvrtok, 20 Október 2016 13:39

---

zdroj a foto: inmedio