

Link do produktu: <https://www.royaltastes.eu/costadoro-arabica-moka-puszka-250-g-p-85.html>



Costadoro Arabica Moka [puszka 250 g]

Cena **26,57 zł**

Dostępność **Na zamówienie**

Numer katalogowy **1102**

Opis produktu

Kawy mielone COSTADORO należą do najlepszych włoskich kaw. Od czasu powstania marki w 1890 w Turynie doczekały się one szeregu wyróżnień, nagród i certyfikatów potwierdzających wybijającą się jakość.

W ogólnowłoskim badaniu prestiżowego magazynu konsumenckiego „Altroconsumo” z bieżącego roku COSTADORO uznane zostało za markę najlepszego espresso.

Powodem do chluby jest także znak jakości "Grancaffè" czy złoty medal International Coffee Tasting 2006 w kategorii espresso dla naszego flagowego produktu COSTADORO: MASTER CLUB COFFEE. Ta ostatnia kawa otrzymała także prestiżowy certyfikat Instituto Nazionale Espresso Italiano.

Poniżej przedstawiamy proces produkcji tej znakomitej kawy

Krok 1: Zakup nasion

Kawę sprowadzamy bezpośrednio z krajów uprawy (przede wszystkim ze Środkowej Ameryki). Costadoro dobiera tylko sprawdzonych dostawców – takich, którzy są w stanie zapewnić najwyższą jakość.

Nasza kawa pochodzi przede wszystkim z Brazylii. Sprowadzana stamtąd kawa Santos uprawiana jest w trzech regionach: Cerrado, Mojan i Minasgerais. Rośnie ona na wysokości od 400 do 700 metrów nad poziomem morza. Drugim krajem, z którego pozyskujemy kawę jest Gwatemala, tam zaś produkowana jest ona na dwóch obszarach, Atitlan i Coban, nazywanych także ze względu na wulkany „Entre Volcanos”. Kawa rośnie tam na wysokości od 1500 do 1800 metrów nad poziomem morza. Trzecim miejscem pochodzenia kawy jest Kostaryka i okolice Tarrazu, obszaru oddzielającego Pacyfik od Atlantyku. Dzięki temu uprawie sprzyjają wiatry znad obu tych oceanów. Kawa rośnie tam na wysokości 1500 – 1800 metrów n.p.m. Czwartym wreszcie miejscem, z którego pochodzą nasze kawy, jest Etiopia, konkretnie zaś miejsce nazywane Sisamo. Tam kawa uprawiana jest na wysokości 1200 – 1500 m n.p.m

Jeszcze przed dostarczeniem nasion kawy do palarni, są one poddawane specjalnej chemicznej analizie, która zapewnia jakość produktu przez eliminację zbędnych elementów tak chemicznych, jak i organicznych.

Gdy surowa kawa dociera do zakładu, poddawana jest starannej obróbce za pomocą maszyn przesiewających i usuwających warstwę ochronną z nasion. Cały proces przetwórczy jest nadzorowany przez zaawansowany technologicznie system komputerowy, który koordynuje wszystkie etapy przetwarzania, a dokładne śledzenie pojedynczych operacji tego procesu możliwe jest w każdym momencie.

Krok 2: Proces palenia

Do każdego rodzaju kawy używamy oddzielnego procesu palenia, ponieważ każdy gatunek nasion w zależności od regionu pochodzenia wymaga palenia w określonym czasie i temperaturze. W odróżnieniu od innych firm, które poddają procesowi palenia już gotową mieszankę kaw, Costadoro kontynuuje tę dobrą praktykę mając na celu osiągnięcie jednorodnego poziomu palenia, co można poznać po jednolitym kolorze nasion.

Krok 3: Wybór nasion

Selekcja jest procesem wyróżniającym się najwyższą precyzją. Costadoro, komponując odpowiednie mieszanki, wybiera gatunki o najlepszych właściwościach. Specjalne sortownice optyczne sterowane elektronicznie kontrolują wszystkie nasiona i eliminują te, które nie spełniają przewidzianej normy koloru: wszystkie zbyt ciemne i zbyt jasne są automatycznie usuwane.

Proces palenia stosowany przez Costadoro, pomimo tego, że jest kosztowny i czasochłonny, gwarantuje optymalne rezultaty oraz najwyższy poziom jakości.

Krok 4: Sporządzanie mieszanki

Poszczególne rodzaje kaw same w sobie nie spowodują jeszcze, że otrzymamy znakomitą filiżankę espresso. Dlatego właśnie mieszanie różnych gatunków jest decydującym etapem całego procesu produkcji kawy, który nadaje tożsamość palarniom kawy i decyduje o charakterystycznym wizerunku każdej z nich.

Porcje poszczególnych rodzajów kaw, których używamy do sporządzenia mieszanki, nie są stałe ze względu na zmieniające się właściwości kawy, zależne od konkretnej partii, jak również pory roku. Najważniejsze jest jednak, aby zawsze osiągnąć ten sam unikalny efekt.

Krok 5: Pakowanie kawy

Costadoro stosuje dwie różne metody pakowania:

- opakowania nie zabezpieczone próżniowo: opakowania takie są ukierunkowane głównie na rynek krajowy (lokalny), gdzie nie istnieje potrzeba zabezpieczenia kawy przed utlenieniem, ponieważ podstawą jest tam dostawa cotygodniowa.

- opakowanie próżniowe: taki rodzaj pakowania polega na odpowiednim zastosowaniu azotu i wytworzeniu w ten sposób próżni w torebce lub puszcze. Opakowania próżniowe są przeznaczone do sprzedaży na rynku zagranicznym, jak również krajowym – tam, gdzie niezbędne jest zakonserwowanie kawy na dłuższy czas, by mogła zachować aromat i walory smakowe nawet przez kilka miesięcy.