



KATALOG PRODUKTÓW

KAWA NATURALNA

www.ascafe.pl

sales@ascafe.pl

KIM JESTEŚMY?



Jesteśmy palarnią kawy z długoletnimi tradycjami sięgającymi lat 80-tych. Po wielu próbach, spotkaniach i konsultacjach, wreszcie w 1990 roku zapadła decyzja: palarnia kawy to jest to!

Nasz mały zakład rzemieślniczy wypalił pierwszą kawę. Inspiracją były podróże zagraniczne do miejsc magicznych.

Klimatycznych, uroczych kawiarni i palarni ukrytych w wąskich uliczkach włoskich czy portugalskich miast i miasteczek, a także ludzie z kawowego świata: zawsze weseli, uśmiechnięci i pogodni.

Wypalaniem oryginalnych kaw z całego świata zajmujemy się od samego początku. Z biegiem lat staliśmy się rodzinną polską wytwórnią. W 2020 roku zbudowaliśmy nowy zakład. Nowoczesne miejsce, w którym produkcja ponad 500 różnych, zawsze wysokiej jakości kaw, nie stanowi dla nas problemu.

Od samego początku kwestią dla nas najważniejszą była jakość. Dlatego też kawę wypalamy codziennie, w naszym zdaniem, najlepszym piecu na świecie. Codziennie rano rozpoczynamy pracę od wizyty w naszej pracowni. Tam, przy porannej filiżance z kawą, omawiamy bieżące kwestie naszej pracy, aby sprostać Państwa wymaganiom.

Jesteśmy wdzięczni za Państwa zaufanie i wybór naszych produktów.



DLACZEGO MY?

”

Jakość ma znaczenie

Bo jesteśmy rodzinną wytwórnią, kupujesz zatem polskie rękodzieło



Bo ziarna sprowadzamy od zaufanych dostawców



Bo kawę wypalamy codziennie



Bo wypalamy kawę w oryginalnym włoskim piecu, co czyni kawę jeszcze lepszą



Bo mamy szeroki asortyment: ponad 500 produktów.

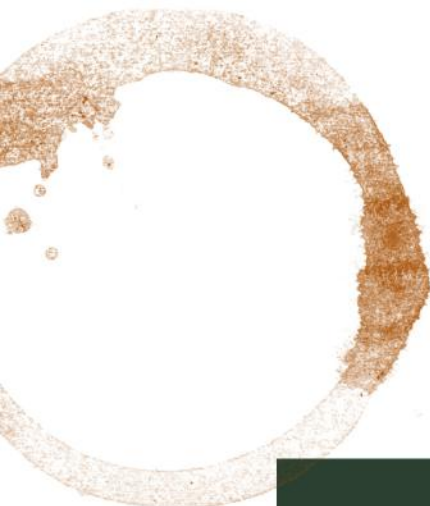
Bo chętnie wesprzemy Cię naszą wiedzą i doświadczeniem



Bo możesz przyjechać do nas na szkolenie i degustować nasze produkty



Bo kupujesz kraftowe, oryginalne kawy



ARABICA 100% standardowe pakowanie: 500 g i 1 kg

Indeks KN000004 *Brazil Cerrado Primavera*

Kawy Cerrado Primavera uprawiane są głównie w małych gospodarstwach, znajdujących się na wysokości około 1200 m n.p.m. Napar ma słodki charakter oraz nuty jagód, cytrusów, miodu, karmelu i orzecha.

Kawa posiada około 82 punktów.

Indeks KN000003 *Brazil Diamantina*

Chłodniejszy klimat oraz wysoko położone, małe gospodarstwa rolne, dbające o jakość plonów, czynią z Diamantiny najlepszą kawę z Brazylii. Ziarna pozyskiwane są ręcznie, z najwyższą starannością. Napar bardzo delikatny i łagodny, bez cienia goryczy.

Indeks KN000007 *Brazil Santos 17/18*

Jeżeli jesteś kawoszem, to na pewno pijeś tę kawę. Ziarna z Brazylii to ponad 35% globalnej produkcji. Brazylia zajmuje pierwsze miejsce wśród producentów kaw. Kawa do wszechstronnego zastosowania, bez goryczki, o średniej mocy, subtelna w smaku.

Indeks KN000012 *Brazil Santos 14/16*

Kawa z brazylijskich plantacji w 1920 roku stanowiła ponad 80% produkcji kawy na świecie. Te ziarna to typowa kawa brazylijska, owocująca na krzewach Bourbon, Catuai, Mundo Novo czy Acaia.

Indeks KN000006 *Brazil Peaberry Pereira*

Charakterystyczną cechą tej kawy są małe, niepozorne ziarenka o skoncentrowanym i harmonijnym smaku. Zbiory kaw w Brazylii zaczynają się już w maju i trwają do września.

ARABICA 100% standardowe pakowanie: 500 g i 1 kg



Indeks KN000013 *Brazil Yellow Bourbon*

Mogiana, to najlepszy region kawowy Sao Paulo. Bardzo dobre warunki atmosferyczne oraz zrównoważony rozwój farm, sprzyja naturalnym procesom pozyskiwania ziaren w tutejszym regionie.

Indeks KN000077 *Burundi Kayanza*

Krzewy rosnące na północy kraju, dają ziarna bardzo dobrej jakości. Zbiory odbywają się między lutym a czerwcem. W Burundi ponad 95% produkcji to arabica, rosnąca na krzewach Bourbon, Jackson, Mibirizi.

Indeks KN000015 *Colombia Excelso Medellin*

Kolumbia jest czwartym producentem kawy na świecie. Ziarna uniwersalne, do wszechstronnego zastosowania. Wysokogatunkowa arabica owocuje na krzewach Typica, Bourbon, Caturra oraz Tabi, rosnących na wysokości od 1200 do 2000 m n.p.m.

Indeks KN000018 *Colombia Supremo Medellin*

Kawy kolumbijskie charakteryzuje bogate i pełne body oraz lekka, przyjemna kwasowość. Smakując tę kawę, odnajdziemy nuty kwiatowe, cytrusowe, jagodowe i czekoladowe. Wypalane przez nas kawy kolumbijskie pochodzą od zaprzyjaźnionych farmerów z regionu Tolima i Popayan.

Indeks KN000019 *Costa Rica La Pastora Tarrazu*

Plantacje w regionie Tarrazu, znajdują się na wysokości 1200-1900 m n.p.m. Jest to prawdopodobnie jeden z najlepszych regionów produkujących kawę w Kostaryce. Kompleksowy, doskonale zbalansowany smak i aromat.

ARABICA 100% standardowe pakowanie: 500 g i 1 kg

Indeks KN000073 *Costa Rica San Rafael*

Blisko 90% ziaren pochodzi z małych farm, które w trosce o jakość, z największą starannością, selekcionują ziarna ręcznie. Kawy owocują głównie na krzewach odmiany Typica, Caturra, Catuai, Gesha, Villa Sarchi. Kosztując kawy San Rafael, można odnaleźć nuty wanilii, orzechów, brązowego cukru, cytrusów, kakao.

Indeks KN000020 *Cuba Serrano Superior*

Ziarna kawy dojrzewają na krzewach Villalobos oraz Isla 6-14, a zbiory przypadają na czas między lipcem a lutym. Zdecydowana większość kubańskich plantacji znajduje się na wysokości około 1000 m n.p.m.

Indeks KN000021 *Cuba Turquino Lavado*

Tylko część wyspy Kuba posiada odpowiednią wysokość, aby pozyskać najlepsze ziarna. W sąsiedztwie Parku Narodowego Turquino, znajduje się najlepszy klimat i odpowiednia wysokość (1900 m n.p.m) dla uprawy krzewów. W filiżance odnajdziemy nuty kwiatowe, żółtych cytrusów, tytoniu i nugatu. Napar bardzo przyjemny, lekki, z niską kwasowością.

Indeks KN000022 *Dominican Republic Barahona*

Wysokość sięgająca 1300 m n.p.m oraz przyjazny mikroklimat sprawiają, że w regionie Barahona znajdziemy najlepsze dominikańskie ziarna. Zbiory na wyspie odbywają się pomiędzy wrześniem a majem. Napar posiada nuty czekoladowe, pełne body z przyjemną, niską kwasowością.

Indeks KN000023 *Dominican Republic Santo Domingo Carmen*

Santo Domingo to ziarna dojrzewające nieco wolniej - dzięki czemu otrzymujemy napar o bardziej zwartej budowie. Główną metodą obróbki jest tu mycie kawy. Najpopularniejsze krzewy, na których owocuje kawa to: Typica, Caturra, Catuai.

ARABICA 100% standardowe pakowanie: 500 g i 1 kg

Indeks KN000024 *Ecuador Oro Lavado*

W regionach El Oro i Loja znajdują się najstarsze plantacje w Ekwadorze, które rozrzucone są na wysokości od 500 do 1800 m n.p.m. Stąd pochodzi ponad 20% ekwadorskiej arabicy. Większość plantacji to małe farmy, w których krzewy Typica, Bourbon, Caturra i Catuai owocują w cieniu drzew. Zbiory odbywają się pomiędzy majem a wrześniem. Kawa o świeżym, lekkim smaku z nutą żółtych cytrusów.

Indeks KN000062 *El Salvador Santa Ana*

Ziarna salwadorskiej kawy pochodzą z największego regionu w kraju, a większość krzewów rośnie w małych gospodarstwach. Krzewy odmiany Bourbon, Pacas, Pacamara, Catuai, Caticic porastają góry o wysokości od 500 do 1200 m n.p.m. Przygotowując tę kawę, uzyskamy słodkawy, kremowy napar z nutami melasy, owoców suszonych i pestkowych

Indeks KN000026 *Ethiopia Djimmah*

Ziarna pochodzące z regionu Dżimma, są produkowane w sposób naturalny. Większość krzewów w Etiopii rośnie na wysokości 1500 m n.p.m. Naturalny proces obróbki nadaje kawie przyjemną, kwaskową nutę z akcentami winnymi i cytrusowymi.

Indeks KN000031 *Ethiopia Sidamo*

Żniwa w Etiopii przypadają w okresie od października do grudnia. Chcąc uzyskać wysoką jakość Sidamo, farmerzy zrywają dojrzałe ziarna dwa, nawet trzy razy w tygodniu. Tak starannie pozyskanej kawie towarzyszą nuty kwiatowe, czerwonych owoców, miodu i herbaty.

Indeks KN000032 *Ethiopia Yirgacheffe*

Yirgacheffe, to mały obszar w południowej Etiopii, w którym krzewy kawowców rodzą jedną z najbardziej zadziwiających kaw świata. Ziarna są tutaj zbierane ręcznie, na wysokości 1700-2200 m n.p.m. Krzewy Heirloom rosną niemal w idealnym, naturalnym mikroklimacie. Odnajdziemy tutaj doskonale zbalansowane nuty kwiatowe i cytrusowe.

ARABICA 100% standardowe pakowanie: 500 g i 1 kg

Indeks KN000033 *Guatemala Antigua*

Zbiory w Gwatemali rozpoczynają się w listopadzie i trwają do kwietnia. Kawy dojrzewają na krzewach z gatunku Typica, Catuai, Bourbon, Maragogype, Caturra. Ziarna z regionu Antigua rosną na wysokości 1300-1600 m n.p.m. Kawa do wszechstronnego zastosowania, z nutami orzechów, przypraw, karmelu i czekolady.

Indeks KN000034 *Guatemala Maragogype*

Pośród bujnie porośniętych górskich zboczy, często zasnutych mgłą, odnajdziemy wiele małych kawowych farm. Kawę Maragogype charakteryzuje efektowny wygląd ziaren oraz nuty smakowe typowe dla kawy z Ameryki Centralnej.

Indeks KN000075 *Guatemala Huehuetenango Santa Rita*

Huehuetenango, to region położony najwyżej w całej Gwatemali, dlatego zbiory odbywają się tu nieco później. Między innymi to sprawia, że kawa ta uważana jest za najlepszą z Gwatemali. Ziarna Santa Rita posiadają nuty tropikalnych owoców, jagód, a także mlecznej czekolady.

Indeks KN000037 *Honduras Santa Barbara*

Santa Barbara to obszar położony w najwyższym regionie w kraju: Montecillos. Honduras jest siódmym producentem kawy na świecie. Zbiory zaczynają się w listopadzie i trwają do września. Krzewy odmiany Bourbon, Caturra, Catuai i Typica są standardem w tej części Ameryki. W kawie odnajdziemy nuty świeżych cytrusów, melasy oraz kakao.

Indeks KN000038 *India Monsooned Malabar*

Ziarna po zbiorach poddawane są unikalnej technice monsunowania, której kolebką jest region Kerala. Metoda ta polega na poddaniu kawy działaniu ciepłego powietrza, wilgoci i wiatru. Ziarna zmieniają swój charakter i wygląd. Możemy odnaleźć tu nuty cygar, przypraw, herbaty i drzew.

ARABICA 100% standardowe pakowanie: 500 g i 1 kg

Indeks KN000039 *India Mysore Nuggets Extra Bold*

Ziarna Mysore Nuggets pochodzą z południowo - zachodnich Indii. W regionie Karnataka większość kaw dojrzewa w cieniu drzew. Zbiory pochodzą zazwyczaj z krzewów Cauvery, Catimor, Kent, Caturra, Devamachy. W filiżance kawy można odnaleźć nuty cynamonu, goździka, kakao, czarnej herbaty.

Indeks KN000040 *India Plantation AA Bababudangiri*

Pierwsze krzewy kawowca posadzono w Bababudangiri w XVII wieku. Zbiory kaw trwają tutaj od stycznia do marca. Kawa o bardzo ładnym ziarnie i delikatnym, lekkim body z nutami przypraw.

Indeks KN000068 *Indonesia Bali Kintamani*

Pomiędzy wulkanami Batukaru i Agung, na płaskowyżu Kintamani znajduje się większość balijskich farm. Unikalny „Giling Basah” stosowany tylko w Indonezji, nadaje ziarnom zielono - niebieski kolor, niespotykany nigdzie indziej. W kawie odnajdziemy nuty kwiatowe, jagodowe oraz charakterystyczne dla ziaren z tej wyspy, czekoladowe.

Indeks KN000042 *Indonesia Java Blawan*

Zbiory na wyspie rozpoczynają się w czerwcu i trwają do października. Arabica rośnie na krzewach Ateng, Jember, Typica. Plantacje znajdują się na wysokości około 1400 m n.p.m. Kawa o złożonym, ziemistym charakterze. Delektując się naparem, rozsmakujemy się w nutach rodzynek, śliwek, orzechów.

Indeks KN000044 *Indonesia Sumatra Sulawesi*

Na wyspie ponad 95% krzewów rośnie na małych plantacjach. Najlepsze kawy pochodzą z wyżyny w centralnej części lądu, sięgającej 1800 m n.p.m. Zbiory na wyspie przypadają na czas między lutym a wrześniem.

ARABICA 100% standardowe pakowanie: 500 g i 1 kg

Indeks KN000045 *Indonesia Sumatra Mandheling*

Ziarna tej kawy pochodzą z rejonu gór Gayo, tutejsze plantacje położone są na wysokości 1100 - 1300 m n.p.m. Indonezja jest trzecim co do wielkości producentem kawy na świecie. Do obróbki ziarna stosuje się unikalną technikę „Giling Basah”. Ziarna pozyskiwane są głównie z krzewów Typica, Caturra, Bourbon, Tim Tim. Kawa Mandheling, to napój o bardzo przyjemnej nucie, w której odnajdziemy kakao, herbatę, tytoń i jagody.

Indeks KN000047 *Kenya AA Top Masai*

W Kenii kawa jest sortowana według rozmiaru ziaren. Rozmiar AA często uważany jest za idealnie zbalansowany i najbardziej aromatyczny. Zbiory trwają od października do grudnia, a kawa rośnie na krzewach odmiany SL28, K7, Ruiru11. Znajdziemy tu nuty kwiatowe, winogronowe, owoców tropikalnych, toffee.

Indeks KN000048 *Kenya AB Meru*

Plantacje kenijskie położone są na wysokości od 1500 do 2100 m n.p.m. Region Meru słynie z bardzo żyznej gleby i umiarkowanych opadów, czyli doskonałych warunków dla uprawy kawowców. Dlatego, ziarna pochodzące z Kenii posiadają cenione na całym świecie walory smakowe.

Indeks KN000069 *Malawi Mzuzu*

Malawi jest jednym z najmniejszych producentów kawy na świecie. Krzewy uprawiane są na tarasach, a zbiory odbywają się pomiędzy czerwcem a październikiem. Plantacje Mzuzu położone są wysoko - około 2000 m n.p.m. w ciepłym i wilgotnym mikroklimacie. Odmiany krzewów Geisha, Catimor, Agaro dają obfite plony.

Indeks KN000049 *Mexico SHB Altura*

Większość upraw w Meksyku znajduje się na wysokości 400-900 m n.p.m. Żniwa zaczynają się w listopadzie i trwają w wyższych partiach aż do marca. Ziarna tej kawy nadają się do wszechstronnego stosowania. Niska kwasowość oraz czekoladowo - orzechowe nuty są tu charakterystycznymi cechami.

ARABICA 100% standardowe pakowanie: 500 g i 1 kg

Indeks KN000050 *Mexico Maragogype*

Bardzo popularną kawą meksykańską jest „słoń”, czyli ziarna o bardzo dużym rozmiarze. Maragogype charakteryzuje lekki i delikatny smak, dobre body, przyjemne, charakterystyczne dla tego regionu nuty smakowe. Prawie wszystkie kawy z Meksyku poddawane są mokrej obróbce.

Indeks KN000051 *Mexico Chiapas*

Region Chiapas zasłynął na całym świecie z produkcji wysokiej jakości kaw organicznych z charakterystycznymi nutami owocowo - czekoladowymi. Ziarna pozyskiwane są z krzewów odmian: Typica Bourbon, Catuai, Maragogype. Najlepsze plantacje znajdują się w regionach położonych powyżej 1400 m n.p.m.

Indeks KN000053 *Nicaragua Jinotega Finca La Aurora*

Jinotega, to jeden z większych regionów produkujących kawę w Nikaragui. Farmy rozsypane są na wysokościach od 800 do 1900 m n.p.m. Plony pochodzą głównie z krzewów odmiany Caturra, Bourbon, Pacamara, Maragogype. Napar La Aurora posiada nieco wyższą kwasowość niż inne kawy z regionu. Wysoko cenione są tu nuty jagód, kakao i przypraw.

Indeks KN000054 *Nicaragua Maragogype San Ramon*

Kolejna w naszej ofercie kawa o dużym, „słoniowym” ziarnie. Myta kawa San Ramon może przypominać smakiem niektóre kawy z Kenii.

Indeks KN000055 *Nicaragua Matagalpa*

Region Matagalpa produkuje najlepszą pod każdym względem i uniwersalną kawę. Plony zbierane są w okresie od października do marca. Kremowy napar, delikatny, kwiatowy aromat oraz wyraźna słodycz karmelu, są typowymi cechami tej kawy.

ARABICA 100% standardowe pakowanie: 500 g i 1 kg

Indeks KN000056 *Panama Boquete.*

Małe gospodarstwa, dobrze rozwinięta infrastruktura i idealny mikroklimat, wznoszą produkcję kawy w Panamie na najwyższy poziom. Jest jedną z bardziej uznanych na świecie. Ziarna dojrzewające na krzewach Geisha są najcenniejsze. Boquete to najstarszy region, w którym uprawia się kawę. Plony z krzewów Caturra, Typica, Geisha zbierane są między grudniem a marcem. W filiżance możemy odnaleźć nuty kwiatowe, owocowe, czekoladowe, z subtelną kwasowością.

Indeks KN000057 *Papua New Guinea Sigri AA*

Jiwaka, Chimbu, Enga to regiony, z których pochodzą najlepsze ziarna gwinejskiej kawy. Wysokości 1200-1900 m n.p.m, żyzna gleba i umiarkowane opady, tworzą doskonale warunki dla upraw. Kawa z Nowej Gwinei jest bardzo ceniona wśród koneserów, posiada doskonały balans. Nuty herbaciane, owoców tropikalnych, tytoniu oraz niska kwasowość, sprawiają, że cieszy się ona dużym powodzeniem.

Indeks KN000059 *Peru Villa Rica*

Ziarna kawy pochodzą z centralnej części kraju, z farm znajdujących się na wysokościach 1200-2000 m n.p.m. Region słynie głównie z ekologicznej produkcji. Większość ziaren Villa Rica posiada certyfikat organiczności. W Peru dominują odmiany krzewów typu Typica, Bourbon, Caturra. Napar odznacza się umiarkowaną kwasowością oraz nutami owoców pestkowych, ciemnej czekolady i przypraw.

Indeks KN000072 *Peru Chanchamayo*

Jedna z najpopularniejszych kaw, obok ziaren z Brazylii. Podstawowy składnik wielu spotykanych na co dzień marek. Kawa o zdecydowanym charakterze, wyraźnej kwasowości, w której odnajdziemy nuty kakao, cytrusów, przypraw oraz czarnej herbaty. Plony zbierane są tutaj między majem a wrześniem.

ARABICA 100% standardowe pakowanie: 500 g i 1 kg

Indeks KN000061 *Rwanda Taba*

Ziarna tej arabiki pochodzą z centralnej części Rwandy, gdzie zbiory odbywają się między marcem a sierpniem. Większość rosnących tam krzewów to odmiana old Bourbon. Wysoko położone farmy oraz regularne opady tworzą doskonały mikroklimat. Ziarna zdobyły uznanie i są cenionym produktem na całym świecie. Kawa o bardzo złożonym, pikantnym charakterze, z nutami kwiatów, owoców pestkowych i karmelu.

Indeks KN000063 *Tanzania AA Kilimanjaro*

Farmy leżące u podnóża Kilimandżaro mają wulkaniczną glebę oraz dużą wysokość nad poziomem morza (1500 m). Nie jest więc zaskoczeniem, że ziarna z tego regionu są najlepszymi z Tanzanii. Wiele odmian krzewów: Bourbon, Kent, Nyassa, Blue Mountain jest kluczem do produkcji doskonałej jakości kawy. Zbiory przypadają w terminie od czerwca do lutego. Myta arabica z regionu posiada nuty cytrusowe, jagodowe, orzechowe i czekoladowe.

Indeks KN000064 *Uganda Bugisu*

Uganda nie jest krajem słynącym z produkcji arabicy. Blisko 80% plantacji uprawia robuste. Jednakże region u stóp Mount Elgon znany jest z upraw wysokiej jakości arabicy. Kawa posiada przyjemne czekoladowo - kwiatowe nuty. Ulubionym gatunkiem krzewu jest tutaj Typica, która rośnie na wysokości 1600-1900 m n.p.m.

Indeks KN000065 *Vietnam Lam Dong*

W Wietnamie kawa uprawiana jest od 1897 roku i kojarzona głównie z produkcją robusty. Krzewy Catimor, Chari owocują pomiędzy październikiem a kwietniem. W okolicach Lam Dong, na wysokości 500-700 m n.p.m., znajdują się farmy produkujące najbardziej interesujące ziarna arabiki.

ARABICA 100% standardowe pakowanie: 500 g i 1 kg

Indeks KN000066 *Yemen Mocha Matari*

To właśnie tutaj w Jemenie, na wysokości 2000 m n.p.m rosną krzewy Heirloom, które znane są jako pierwotne- najbardziej interesujące. Ziarna Matari odznaczają się złożonym smakiem, z nutami owoców tropikalnych, winogron, przypraw. Naturalny proces obróbki ziaren nie zmienił się od ponad 800 lat. Zbiory odbywają się pomiędzy czerwcem a grudniem.

Indeks KN000067 *Zambia AA Plus*

W Harar małe farmy rozrzucone są na wysokości 1500-2100 m n.p.m. W tym regionie stosowana jest inna niż w pozostałej części kraju, technika obróbki ziaren. To dla tego kawa Harar Longberry posiada złożoną budowę i unikalny charakter. Ma to coś, co sprawia, że doznania smakowe pozostają na długo w naszej pamięci.

Indeks KN000071 *Zimbabwe Pezuru*

Kawa pochodzi z Embu w centralnej części Kenii. Region kojarzony jest z nieco innym mikroklimatem, niż pozostała część Kenii. Ponad tysiąc rolników przywozi do firmy Gicherori świeżo zebrane ziarna.

W tym miejscu ziarna są mielone, myte i suszone. Następnie, dokonuje się selekcji: w zależności od jakości, ziarna mają one różne przeznaczenia. Niewielki procent selekcyonowanych ziaren ma najlepsze walory smakowe. Kawa rośnie na krzewach odmiany: SL34, SL28, Ruiru 11, na wysokości około 1500 m n.p.m. Napar charakteryzują nuty owoców tropikalnych, jagód, czarnej porzeczki oraz niska kwasowość i doskonały balans.

Kawy bezkofeinowe standardowe opakowanie 500 g

Kawa bez kofeiny: jak to?

To wszystko za sprawą alkaloidu purynowego, jakim jest kofeina. U jednych poprawi metabolizm i koncentrację, a u innych zwiększy uczucie niepewności, lęku i wprawi w złe samopoczucie.

Ziarna pozbawione kofeiny dedykowane są osobom zakochanym w smaku kawy, którzy z różnych powodów nie tolerują kofeiny, bądź chwilowo muszą z niej zrezygnować.

Istnieje kilka metod usuwania kofeiny z ziaren. Niezależnie od tego jaki to będzie proces, zniknie od 90 do 99% kofeiny, a my będziemy mogli delektować się smakiem latte lub espresso „odchudzonym” z kofeiny.

Indeks KN000002 *Brazil Santos Decaf* | CO₂

Z tych brazylijskich ziaren usunięto kofeinę za pomocą wysokiego ciśnienia, niskiej temperatury, CO₂ oraz wody. Zmiękczone, zielone ziarna kawy zostają zanurzone w wodzie pod dużym ciśnieniem. Tam kofeina, wędrując z ziaren kawy, łączy się z dwutlenkiem węgla. Proces jest całkowicie naturalny, nie stosuje się żadnych środków chemicznych.

Indeks KN000017 *Mexico Decaf* | *Swiss Water*

Ziarna tej meksykańskiej kawy pozbawiono kofeiny, używając wody z Pico de Orizaba. To właśnie w Meksyku znajduje się, uznana na całym świecie, fabryka usuwająca kofeinę za pomocą krystalicznie czystej wody.

Ziarna podgrzewa się tam wstępnie, aby otworzyć ich pory, następnie moczy się je we wcześniej przygotowanej wodzie z lodowca. Stale kontrolowany proces trwa, aż z ziaren zniknie 99% kofeiny. Proces jest delikatny, nie stosuje się tutaj żadnych chemicznych odczynników. Kawy przetwarzane tą metodą, zazwyczaj posiadają organiczny certyfikat.

Kawy limitowane Arabica 100% standardowe opakowanie 500 g

Kawy kupujemy tylko i wyłącznie od zaufanych, zaprzyjaźnionych dostawców. Z niektórymi z nich znamy się blisko 15 lat. Najważniejszym jest, aby oprócz dostawy oryginalnego produktu, otrzymać również stosowną dokumentację.

Czasami sam transport zajmuje nam ponad miesiąc. Przy realizacji tego typu zamówień kaw limitowanych, bardzo pomocny jest nasz system planowania dostaw. Staramy się wybrać dla Państwa kawę o różnym charakterze.

Po prostu inne niż wszystkie.

Indeks KN000001 *Australia Skybury*

Kawa australijska jest niszowym produktem. Australia zajmuje pięćdziesiąte miejsce w rankingu światowych producentów kawy. Nisko położone plantacje (500 m n.p.m.) są w pełni zmechanizowane i doskonale zarządzane. Bogata w sole mineralne gleba, wpływa pozytywnie na produkcję.

Uprawia się tu głównie odmiany K7, Catuai, Mundo Novo. Zbiory przypadają w czerwcu i trwają do października. Kawa australijska jest cenionym produktem, a nuty czekoladowo-orzechowe oraz niska kwasowość czynią z niej doskonale zbalansowany produkt.

Indeks KN000016 *Colombia Maragogype Superior*

Kawa pochodzi z regionu Antioquia, gdzie krzewy rosną na wysokości 1350 m n.p.m. Znajdująca się tam farma El Boton, od 1931 roku uprawia najlepsze i najbardziej cenione ziarna kawy, w dużym, „słoniowym” rozmiarze.

Kawa posiada doskonały balans, z gładkim posmakiem i nutami owoców oraz karmelu. Farma El Boton w trosce o najwyższą jakość oferowanych produktów, dołączyła do programu certyfikacji RFA. Tylko doskonałej jakości ziarna Maragogype otrzymują certyfikat.

Kawy limitowane Arabica 100% standardowe opakowanie 500 g

Indeks KN000025 *Galapagos San Cristóbal ORGANIC*

Niewielka wyspa archipelagu Galapagos ma do zaoferowania, oprócz pięknej fauny i flory, jedną z najznamienitszych kaw świata. Niespotykany nigdzie indziej mikroklimat, uprawy krzewów w cieniu pod drzewami lub markizami, są tutaj standardem.

Trudno w przypadku tej wyspy mówić o uprawie, gdyż warunki są tak idealne, że krzewy odmiany Heirloom z roku na rok dają plony, bez zbytej ingerencji człowieka. Wszystkie kawy pochodzące z wyspy San Cristobal posiadają certyfikat organiczności. Wysokość, na jakiej kawa jest uprawiana brzmi zaskakująco, to od 150 do 350 m n.p.m.

Ziarna posiadają certyfikaty: przyjazny dla ptaków, organiczny, rosnące w cieniu czy sprzedaży bezpośredniej. Bogaty, pełny aromat posiadający nuty pieczonych herbatników i czekolady sprawia, że kawa znajduje uznanie wśród koneserów.

Indeks KN000027 *Ethiopia Harar Longberry*

W Harar małe farmy rozrzucone są na wysokości 1500-2100 m n.p.m. W tym regionie stosowana jest inna niż w pozostałej części kraju, technika obróbki ziaren. To dla tego kawa Harar Longberry posiada złożoną budowę i unikalny charakter. Ma to coś, co sprawia, że doznania smakowe pozostają na długo w naszej pamięci.

Indeks KN000082 *Kenya AA Savana*

Kawa pochodzi z Embu w centralnej części Kenii. Region kojarzony jest z nieco innym mikroklimatem, niż pozostała część Kenii. Ponad tysiąc rolników przywozi do firmy Gicherori świeżo zebrane ziarna.

W tym miejscu ziarna są mielone, myte i suszone. Następnie, dokonuje się selekcji: w zależności od jakości, ziarna mają one różne przeznaczenia. Niewielki procent selekcyonowanych ziaren ma najlepsze walory smakowe. Kawa rośnie na krzewach odmiany: SL34, SL28, Ruiru 11, na wysokości około 1500 m n.p.m. Napar charakteryzują nuty owoców tropikalnych, jagód, czarnej porzeczki oraz niska kwasowość i doskonały balans.

Kawy limitowane Arabica 100% standardowe opakowanie 500 g

Indeks KN000036 *Hawaii Kona Captain Cook*

W hawajskim regionie Kona, na zboczach wulkanu Mauna Loa, którego szczyt sięga wysokości 4170 m n.p.m., rozciągają się urokliwe farmy kawowe. Dzięki idealnym warunkom klimatycznym oraz bogatej, żyznej glebie, krzewy rodzą zjawiskowe ziarna, cenione wśród znawców.

Kawa dojrzewa tutaj zazwyczaj na krzewach odmiany Typica, Catuai, Caturra. Kapitan Cook uchodzi za doskonale zbalansowaną, delikatną i aromatyczną kawę.

W filiżance odnajdziemy bardzo przyjemne nuty smakowe i doskonały balans, lecz trudno się silić, aby opisać słowami tak niespotykaną jakość. Większość kaw jest obrabiana na mokro, a plony zbierane są od sierpnia do lutego.

Indeks KN000043 *Indonesia Kopi Luwak Wild*

Najdroższa kawa na świecie! Wszystko to, przez małe zwierzątko, które zasmakowało w soczystych i słodkich owocach kawowca. Ziarna częściowo strawione przez cywetę, są zbierane czyszczone i suszone. Nielatwo w gęstym lesie nadążyć za tym małym spryciarzem.

Część lokalnej społeczności zwietrzyła biznes. Trzymają zwierzęta w klatkach i pasą je ziarnami. Nasza kawa pochodzi od szczęśliwych, wolno biegających po lesie łaskunów, jedzących ziarna kawy wtedy, kiedy mają na to ochotę. Co dzień czuwają nad tym nasi zaufani przyjaciele: Sofian i Mustafa z Aceh.

Dlatego też nasz Kopi Luwak jest dziką, rzadko spotykaną kawą. Każda partia towaru posiada certyfikat jakości potwierdzający oryginalność. Oryginalna kawa Kopi Luwak, nie posiada goryczki, charakterystycznej dla innych arabic, a napor wydaje się gęsty jak miód.

Kawy limitowane Arabica 100% standardowe opakowanie 500 g

Indeks KN000046 *Jamaica Blue Mountain Gold Cup*

Jamajka produkuje najbardziej znaną i cenioną kawę na świecie. Ziarna są słodkie, delikatne, łagodne, z nutami orzechowymi i lekkim body. Bardzo dobrze zarządzane farmy, zlokalizowane wokół szczytu Blue Mountain sięgającego 2256 m n.p.m., uprawiają głównie krzewy odmiany Typica. Zbiory odbywają się pomiędzy wrześniem a marcem. Ziarna są starannie sortowane ręcznie, według rygorystycznych procedur. Następnie dzielone są na trzy jakości i poddawane wielu inspekcjom.

Gold Cup to czołowy produkt, esencja kawy z wyspy. Sławna jamajska kawa pakowana jest w drewniane beczki, a każda z beczek otrzymuje certyfikat jakości wydawany przez Coffee Industry Board.

Indeks KN000052 *Nepal Mount Everest Supreme*

Nepalscy farmerzy odnaleźli najlepsze warunki dla uprawy kawy na wysokości około 1300 m n.p.m. Krzewy odmiany Typica, Bourbon, Pacamara dojrzewają tutaj nieco wolniej niż w innych krajach. Dzięki temu kawa zyskuje bardzo złożoną budowę oraz bogactwo nut takich jak: kwiatowe, lekko cytrusowe, migdałowe oraz ciemnej czekolady i tytoniu. Zbiory odbywają się między październikiem a lutym.

Indeks KN000058 *Papua New Guinea Peaberry*

Termin peaberry oznacza ziarna o kształcie odmiennym od tego, który znamy. Zazwyczaj owoc kawy składa się z dwóch połówek ziaren, które są płaskie z jednej strony. Przez to że, w owocu peaberry znajduje się jedno ziarno, posiada więcej miejsca na rozwój. Jest większe niż powszechnie znane i ma okrągły kształt.

Kawa przez okrągły kształt i budowę, wymaga innego sposobu wypalania. Wielu znawców uważa, że jednorodne ziarno ma więcej miejsca, białka i tym samym jest lepsze i bardziej wartościowe. Trudno jest polemizować z tak indywidualną cechą, jaką jest smak. Możemy odpowiedzieć tylko, że ziarna tej kawy bardzo często pomagają nam w alternatywnym przygotowaniu naparu. „Jak perły to tylko z Oceanii”-ziarna są tu najlepsze. Naszym zdaniem krzewy Mundo Novo, rosnące na wysokości powyżej 1500 m n.p.m dają najlepsze ziarna. Kawa inna niż wszystkie!

Kawy mocno palone standardowe opakowanie 400 g

Kawy mocno palone charakteryzują się nie brązowym, lecz niemal czarnym kolorem ziaren. Mocne palenie sprawia, że ziarna pokryte są olejkami z ich wnętrza, posiadają na zewnątrz duże otłuszczenie.

Podczas mocnego wypalania kawy, uzyskują dymny aromat i tracą kwasowość, na rzecz karmelizowanego cukru. Posiadają tyle samo kofeiny co jasno wypalane kawy, choć powszechna opinia w tym temacie jest inna. W naszej kulturze picia kawy, ciemne palenie nie cieszy się dużym zainteresowaniem, niemniej jednak są klienci którzy gustują w tego typu produktach.

Poniższe cztery propozycje to kawy, które na przestrzeni lat znalazły grono wiernych smakoszy.

Indeks KN000030 *Ethiopia Mocca*

Etiopia należy do światowej czołówki producentów kawy, zajmując piąte miejsce na świecie. Bardzo często określana jest mianem kolebki kawy. Ziarna pochodzą zazwyczaj z krzewów Heirloom, posiadają rozmiar i kształt typowy tylko dla kaw etiopskich.

Indeks KN000083 *Colombia Excelso Bourbon*

Kawa w Kolumbii pojawiała się w 1808 roku. Ziarna kaw suszone są na betonie, a w miejscach gdzie teren jest zbyt stromy, rolnicy suszą kawę na dachach.

Najbardziej wysunięty na południe region Narino, znany jest z produkcji kawy o kremowej konsystencji i owocowych nutach.

Indeks KN000008 *Brazil Santos Esmeralda*

Większość farm w Brazylii jest zmechanizowana, dlatego też krzewy sadi się tam nieco szerzej niż w innych krajach aby umożliwić zbiory kombajnem. Kawa Esmeralda pochodzi z okolic Londriny, gdzie krzewy Mundo Novo rosną na niedużej wysokości.

Indeks KN000084 *Indonesia Sumatra Toraja*

Popularne i uznane na całym świecie ziarna Toraja, doskonale smakują mocniej palone. Nabierają wówczas całkowicie odmiennego charakteru. Dają gęsty syropowaty napar, z wyraźnie wyczuwalnymi nutami karmelu i cedru. Wysokość na jakiej rosną krzewy odmiany Typica waha się od 1100-1800 m n.p.m.

Robusta opakowanie 1kg

Arabici są dla Ciebie zbyt słabe, nie dają wystarczającego „kopa”? To właśnie tutaj znajduje się coś dla spragnionych dużej dawki kofeiny. W robuście znajdziemy od 1,7-4% kofeiny, dwukrotnie więcej niż w arabice.

Plantacje robust znajdują na niewielkich wysokościach, a zbiory odbywają się zazwyczaj za pomocą kombajnów.

Indeks R-KN00005 *India Cherry AA*

W regionie Karnataka znajdują się farmy, z których pochodzi ponad połowa całej produkcji kawy. Ziarna Cherry to jeden z popularniejszych składników mieszanek. Jesteś kawoszem, więc prawdopodobnie już znasz ten smak.

Indeks R-KN00008 *India Parchment*

To właśnie Indie są producentem najwyższej jakości robusty na świecie, a ta kawa należy do grona wyjątkowych. Zbiory robusty odbywają się od stycznia do marca i stanowią około 60% wszystkich plonów. Robusta nie zawsze oznacza złą kawę. Smak Parchment zapewne będzie zaskoczeniem.

Indeks R-KN00001 *Indonesia Extra Large Bean*

Jeden z największych regionów, w których rosną krzewy robusty znajduje się w południowej części Indonezji i są to okolice Lampung. Obfite plony robusty stanowią ponad 75% ogólnej produkcji na wyspie. Na wysokości 400-700 m n.p.m. panują doskonale warunki dla uprawy mocnej, ostrej kawy z charakterem.

Indeks R-KN000013 *Tanzania Bukoba*

Wzdłuż jeziora Victorii, w regionie Bukoba są farmy, w których znajdziemy jedną z lepszych afrykańskich robust. W Tanzanii produkcja robusty to około 30% plonów. Ziarna przetwarza się tutaj w naturalny sposób a plony zbierane są od kwietnia do grudnia.

Robusta opakowanie 1 kg

Indeks R-KN000015 *Uganda Wugars*

Ponad 80% zbiorów w Ugandzie stanowi robusta. Zróżnicowany klimat oraz małe farmy rozsiane w całym kraju na dużych wysokościach, umożliwiają zbiór ziaren przez cały rok. Najwięcej plonów jednak zbieranych jest między listopadem a lutym.

Indeks R-KN00002 *Vietnam Wet Polished*

Wietnam słynie z produkcji robusty. Jest drugim krajem na świecie produkującym najwięcej kawy. Zbiory odbywają się tutaj od października do kwietnia, a większość ziaren poddaje się naturalnym obróbkom. Ziarna kawy wietnamskiej cieszą się dużym powodzeniem wśród producentów kaw przemysłowych.



ASCAFE



S I N C E 1 9 9 0

Przedsiębiorstwo handlowo produkcyjne ASPOL Sp. z o.o.

ul. Jagiellońska 18
33-300 Nowy Sącz
biuro@ascafe.pl
+48 (18) 441 54 29

PALARNIA KAWY

Porąbka Iwkowska 1
32-862 Porąbka Iwkowska
magazyn@ascafe.pl

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

ZAMÓWIENIA I KONTAKT

sales@ascafe.pl tel. 502 374 749
kawa@ascafe.pl tel. 502 211 501

www.ascafe.pl