



House Of Coffee

Siedziba: Nastrojowa 60 lok. 8, 91-496 Łódź, NIP: 726-221-24-80, REGON: 100468390
Wpis do działalności gosp. nr 77852, konta mBank: 84 1140 2004 0000 3302 5134 1321

Kontakt:

Michał Majak, biuro@imperiumkawy.com, tel. 791 091 004

Marka House Of Coffee zrodziła się z pasji i zamiłowania do tak popularnego i wielbionego napoju, jakim jest kawa. Zainspirowani tajemnicami, jakie pociąga za sobą świat kawy, prezentujemy wysokiej jakości kawy ziarniste wypalane w naszej palarni z wyselekcjonowanych, najlepszych zielonych ziaren, sprowadzanych z całego świata. Większość kaw palone jest na full city (palenie średnio-ciemne).

Cena wszystkich niżej wymienionych kaw za kg:

- zamówienie 1-20 kg - **55 zł netto (67,65 zł brutto)**
- zamówienie powyżej 20 kg - **49 zł netto (60,27 zł brutto)**

Kawy ziarniste, 100% arabiki:

1. Brazylia Santos - symbol kawy łagodnej i delikatnej o lekko miodowym smaku. Charakteryzuje się niską kwasowością, niewielką goryczką i niedużą zawartością kofeiny. Wyczuwa się w nim nuty czekoladowo-orzechowe, ale także akcenty słodkich owoców jak mango czy melon. Kawa ta uprawiana jest w rejonie brazylijskiego Sao Paulo, Parany, São Paulo, Minas Gerais, Espirito Santo na stosunkowo małych wysokościach. Większość zbiorów pochodzi z małych i średnich gospodarstw. Dobre warunki klimatyczne pozwalają na obrabianie ziaren metodą suchą. Santos brazylijski to kawa idealna do przyrządzania w ekspresie ciśnieniowym.

2. Kolumbia Excelso - Arabica Kolumbia Excelso jest dobrze zbalansowana z czekoladą w tle, posiada mocny, intensywny aromat z lekką nutą owoców i kwiatów. W paleniu jasnym i średnim wyczuwalne są nuty orzechowo-migdałowe zaś w mocnym lekka nuta gruszki. Jej łagodny smak powoduje, że stanowi dobrą bazę dla produkcji kaw aromatyzowanych. Idealna do parzenia w ekspresach ciśnieniowych, gdzie napar o karmelowym zabarwieniu charakteryzuje się dużą cremą. Za stolicę tego gatunku uważa się Kolumbijskie miasta Medellin, Armenia i Manizales. Columbia Excelso uprawiana jest na zboczach kolumbijskich Andów, na wysokości 900-1900m n.p.m. Zbiorów dokonuje się ręcznie, obróbka następuje metodą mokrą.

3. Gwatemala SHB - kawa uprawiana na znacznych wysokościach, około 1600-1700m n.p.m., na ziemi wulkanicznej. Charakteryzuje się naturalnym, korzennym, pełnym i czystym smakiem z łagodną, szlachetną kwasowością. Jest zrównoważona i bardzo aromatyczna. Zbiory prowadzone są ręcznie - wybierane wyłącznie w pełni dojrzałe ziarna. Przerabiana metodą mokrą.

4. India Plantation AA - kawa o pełnym, wyraźnym i delikatnie pikantnym smaku, uprawiana w regionach Mysore, Nigrili i Malabar. Cechą charakterystyczną tej arabiki są duże, równomierne ziarna.

House Of Coffee – MG Interactive Studio

Siedziba: Nastrojowa 60 lok. 8, 91-496, Łódź; Oddział: Wał Miedzeszyński 414A, 03-994 Warszawa;
tel. kom. +48 791 091 004, biuro@imperiumkawy.com



5. Etiopia Sidamo - posiada mocny, głęboki korzenno-czekoladowy posmak oraz bardzo lekką kwaskowość. Etiopia uznawana jest za ojczyznę „czarnego złota”, i stamtąd właśnie wywodzi się jedna z najlepszych arabik, należąca do rodziny odmian zwanych „Mocca”. Wysokość uprawy waha się w granicach 1500-1800m n.p.m. Obróbka metodą mokrą, zbiory dokonywane ręcznie.