

## BIO káva EL PALOMAR 100% arabica

Je to především nadmořská výška nad 1300 m n. m., která dává kávě mimořádně jemnou chuť a vynikající aroma. Kávovníky v Peru rostou ve stínu větších stromů, jsou tak chráněny před sluncem, mají zajištěnu dostatečnou vláhu a výživu. Díky těmto podmínkám jsou vitální a přirozeně odolné před napadením škůdci a chorobami. Je tedy možné pěstovat je bez použití chemického ošetření a zachovat tak podmínky ekologického hospodaření.

### **Balení:**

sáček 250 g

sáček 1 kg

**Káva je prodávána zrnková - nemletá a jemně mletá (ve vakuovém balení).**

### **Podrobnosti**

Sklizeň červených plodů kávovníku, kterým se říká kávové třešně, probíhá od dubna do září. Plody nedozrávají současně, ale postupně, zhruba po 15 dnech a postupně dle zralosti se také sklízí. Další zpracování probíhá strojově, kdy se plody zbaví první červené slupky. Pak se nechají asi 12 - 30 hodin fermentovat a následně se properou vodou. Takto zpracované boby se suší na slunci a prodávají na místních trzích. Káva určená k exportu se pak ještě zbaví druhé slupky. Teprve v zemích, kam byla káva vyvezena, se praží. Pražení pak kávě dodá konečné aroma.

[www.panenske-oleje.cz](http://www.panenske-oleje.cz)