

Decaf Paradox



Charakter
kawy



STOPIEŃ PALENIA



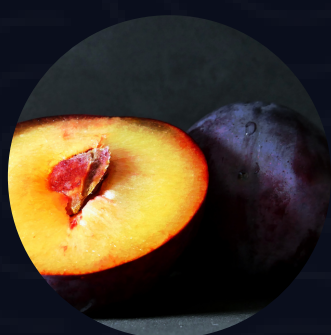
GORYCZ



KWASOWOŚĆ



Nuty sensoryczne



Mexico CO2 Cooperativa - Colombia La Serrania

Originy

Proces dekofeinizacji "sugar cane" w kolumbijskich ziarnach z La Serrania wzmacnia słodycz i kwasowość, tworząc cudownie łagodne tony i delikatność smaku.

Wzbogacone delikatnymi, czekoladowymi nutami z meksykańskiej arabiki.

Redefiniując decaf

W procesie tworzenia Decaf Paradox i wyborze unikalnych ziaren dla tej kompozycji, celem naszego Head Roastera, Aleksandra Smęta, była redukcja charakterystycznego smaku kawy bezkofeinowej oraz uwolnienie pełni potencjału ziaren wybranych originów.



LACAVA
SPECIALTY COFFEE ROASTERY

Kraftowe palenie - świeżo palona - ze świeżych zbiorów - 100% arabika