

KAWA BRAZYLIA ARABICA

Journey to Brasil Santos

 CAMBIOLABS • SINGLE ORIGIN

Santos 17/18 Grade

Natural Process • Craft Roasted • 250g Ziarna Cafe • Sul de Minas



SINGLE ORIGIN

100% Brasil Sul de Minas
900-1300 m n.p.m.



SANTOS 17/18 GRADE

Premium quality
Duże, równe ziarna



METODA NATURAL

3-4 tygodnie suszenia
Słodczy z owocu



CRAFT ROASTING

Małe partie
Palenie gazowe



POWTARZALNOŚĆ

Ten sam smak
za każdym razem



IDEALNA Z MLEKIEM

Perfekcyjna baza
Cappuccino/Latte

"Każda kawa ma swoją opowieść. Każdy region – unikalny charakter. Seria 'Journey to' to nie tylko kawa – to zaproszenie do podróży przez najważniejsze regiony kawowego świata. Wybieramy tylko single origin, palimy z pasją, dostarczamy emocji."

PROFIL SMAKOWY - BRASIL SANTOS

Charakterystyka	Ocena	Opis
Nuty smakowe		Orzechy laskowe, mleczna czekolada, karmel
Kwasowość	●●○○○ 2/5	Niska, gładka - idealna dla wrażliwych żołądków
Body	●●●●○ 4/5	Pełne, kremowe - doskonale z mlekiem
Słodycz	●●●○○ 3/5	Naturalna, stonowana - dzięki metodzie Natural
Intensywność	●●●●○ 4/5	Mocna, z charakterem - bez agresywności

REGION SUL DE MINAS - KOLEBKA KAWY

Idealne warunki dla arabiki

Wysokość: 900-1300 m n.p.m. - idealna strefa dla specjalty coffee

Klimat: Ciepłe dni, chłodne noce, wyraźne pory sucha/deszcz

Gleby: Czerwone, wulkaniczne, bogate w minerały i doskonale drenowane

Efekt: Pełne ciało + niska kwasowość + naturalna słodycz

Tradycja: Farmy rodzinne prowadzone przez kolejne pokolenia kawiarzy

"Kontrasty temperatur pozwalają ziarnom dojrzewać wolniej, rozwijając pełnię cukrów naturalnych i złożoność smaku."

☀ SŁOŃCE, CIERPLIWOŚĆ I SEKRET BRAZYLIJSKIEJ SŁODYCZY

METODA NATURAL - NATURALNE SUSZENIE

- Świeże wiśnie kawowe suszone w całości pod słońcem (z owocami)
 - Czas: 3-4 tygodnie naturalnej fermentacji
 - Efekt: Cukry z owocu przenikają do ziarna podczas suszenia
- Rezultat: Słodka, pełna, kremowa kawa z nutami czekolady i karmelu
- Kwasowość: Naturalnie niska (vs Washed = wysoka kwasowość)



METODY PARZENIA - WSZECHSTRONNOŚĆ

IDEALNA BAZA DO CAPPUCCINO I LATTE

☆☆ CAPPUCCINO/LATTE

IDEALNA BAZA!

Pełne body harmonizuje z mleczną pianką = aksamitna całość.

Proporcje: 18g espresso + 120ml mleko

☆ ESPRESSO

Klasyka gatunku. Pełnia orzechowo-czekoladowych nut.

Proporcje: 18g kawa : 36g wody (1:2)

Czas: 25-30 sekund

MOKA (KAWIARKA)

Domowy sposób na intensywne espresso.

Kawa: 15-17g (mielenie średnie-drobne)

Czas: 3-5 minut, średni ogień

DRIP/PRZELEWOWY

Wydobywa delikatność i naturalna słodycz.

Proporcje: 15g : 250ml (1:16-17)

Temperatura: 92-96°C, czas 2-3 min

FRENCH PRESS

Dla miłośników pełni. Kremowa tekstura.

Proporcje: 20g : 300ml (1:15)

Mielenie: Grube, czas 4 minuty

AEROPRESS

Uniwersalna metoda na każdą porę dnia.

Eksperymentuj z czasem i temperaturą.

Zawsze dobry rezultat!



CRAFT ROASTING - Z PRECYZJĄ I POWTARZALNOŚCIĄ

Każda partia Brasil Santos jest palona **ręcznie, w małych wsadach**, które pozwalają kontrolować każdy etap transformacji zielonego ziarna w aromatyczną kawę.

PALENIE GAZOWE

Złoty standard specjalty coffee.
Natychmiastowa kontrola temperatury.

MAŁE PARTIE

Craft, nie masowa produkcja. Każda partia perfekcyjna.

POWTARZALNOŚĆ

Zawsze taka sama jakość. Żadnych "lepszych" i "gorszych" partii.

EFEKT: Kawa zawsze taka sama - gładka, pełna, z naturalnymi nutami czekolady i karmelu. Żadnych niespodzianek, tylko pewność doskonałego smaku!

IDEALNA DLA

- ✓ **Tych, którzy chcą po prostu dobrej kawy każdego dnia** - bez eksperymentów, z pewnością jakości
- ✓ **Osób ceniących pewność i powtarzalność** - ten sam wysoki poziom za każdym razem
- ✓ **Szukających gładkiego smaku bez ostrości-** niska kwasowość, kremowa tekstura
- ✓ **Fanów kawy z mlekiem-** doskonała jako baza do cappuccino, flat white, latte
- ✓ **Miłośników klasycznego espresso-** czysty, pełny smak bez niespodzianek
- ✓ **Osób z wrażliwym żołądkiem-** niska kwasowość (2/5) nie drażni

To kawa, do której wracasz codziennie – pewna, stabilna, dająca energię bez agresji. Idealna na poranny start, popołudniowy reset, i wszystkie chwile pomiędzy.

Parametr	Wartość
Waga netto	250g
Forma	Ziarna całe (beans)
Pochodzenie	Brasil, Sul de Minas
Gatunek	Santos 17/18 Grade
Proces	Natural (City Natural)
Palenie	Craft roasted, małe partie, gaz

 ŚWIEŻOŚĆ I PRZECHOWYWANIE

Świeżość: 2-4 tygodnie po otwarciu (peak freshness: 0-2 tygodnie)

Przechowywanie: Szczelny pojemnik, ciemne miejsce, 18-22°C

Z dala od: Wilgoci, ciepła, światła słonecznego

WAŻNE: NIE przechowywać w lodówce/zamrażarce!

Pro tip: Miel tuż przed parzeniem dla maksymalnego aromatu

 PORADY PARZENIA:

Mielenie: Zależy od metody - espresso (drobne), french press (grube), drip (średnie)

Temperatura wody: 92-96°C dla metod przelewowych

Proporcje: 1:15 do 1:17 (kawa:woda) dla większości metod

Świeżość: Używaj kawy do 4 tygodni od otwarcia dla najlepszego smaku

Młynek: Młynek żarnowy zapewni równomierne mielenie i lepszy smak

✦ DLACZEGO BRASIL SANTOS CAMBIOLABS?

Codzienny rytuał: To Twoja niezawodna, pewna kawa, dająca energię bez agresywnej kwasowości. Klasyka, która nigdy nie rozczarowuje.

Stabilność smaku: Dzięki craft roasting i małym partiom, każde opakowanie gwarantuje ten sam wysoki poziom. Fundament Twojego dnia.

Perfect milk coffee: Pełne body (4/5) i niska kwasowość (2/5) sprawiają, że harmonizuje idealnie z mlekiem. Najlepszy cappuccino i latte!

Specjalty grade: Santos 17/18 to premium quality - duże, równe ziarna, które gwarantują równomierne palenie i stabilny smak.

Natural sweetness: Metoda Natural (3-4 tygodnie suszenia z owocami) daje naturalną słodycz i kremowość bez dodawania cukru.

Journey to Brasil Santos - to nie tylko kawa, to podróż do serca brazylijskiej tradycji kawowej. Single origin z pasją, craft roasting z precyzją, smak z charakterem.