

JOURNEY TO...

SERIA KOLEKCJONERSKA CAMBIOLABS

Odkryj trzy wyjątkowe regiony kawowe świata

3 SINGLE ORIGIN • CRAFT ROASTED • SPECIALTY COFFEE



FILOZOFIA JOURNEY TO

Każda kawa ma swoją opowieść. Seria "Journey to" to nie tylko napar – to zaproszenie do podróży przez najważniejsze regiony kawowego świata. Od **kolebki kawy w Etiopii**, przez **harmonijne wyżyny Peru**, aż po **brazylijską klasykę**.

Wybieramy tylko **single origin**, palimy z pasją, dostarczamy emocji.

Trzy regiony, trzy charaktery, jeden standard jakości. Wybierz swoją podróż kawową.

BRASIL SANTOS

Sul de Minas • 900-1300m

Santos 17/18 Grade Natural

Proces: Natural (3-4 tyg słońce)

Grade: Santos 17/18 City Natural

Orzechy laskowe •
Mleczna czekolada •
Karmel

Kwasowość 2/5

Body 4/5

Słodycz 3/5

Idealna dla: Cappuccino, Latte, Espresso

ETHIOPIA LIMU

Limu Highlands • 1800-2200m

Limu G2 Washed

Proces: Washed (precyzyjne mycie)

Grade: Ethiopia Limu G2 Premium

Świeża cytryna •
Brzoskwinia • Czarna herbata

Kwasowość 4/5

Body 2/5

Słodycz 3/5

Idealna dla: V60, Chemex, Pour Over

PERU

CHANCHAMAYO

Chanchamayo • 1200-1350m

HB Grade 1 Shade Grown

Proces: Shade Grown (+30-40% dłużej)

Grade: Peru HB Grade 1 Hard Bean

Świeża jagoda •
Czekolada • Cukier trzcinowy

Kwasowość 3/5

Body 3/5

Słodycz 4/5

"Codzienny rytuał - niezawodna klasyka"

"Wyrafinowana elegancja - kolebka kawy"

☕ **Idealna dla:** Uniwersalna - każda metoda

"Złoty środek - idealna harmonia"

 PORÓWNANIE TRZECH REGIONÓW

Cecha	Brasil Santos	Ethiopia Limu	Peru Chanchamayo
Kwasowość	Niska (2/5) Gładka, łagodna	Wysoka (4/5) Jasna, orzeźwiająca	Średnia (3/5) Wyważona, harmonijna
Body	Pełne (4/5) Kremowe, otulające	Delikatne (2/5) Aksamitne, lekkie	Jedwabiste (3/5) Aksamitne, miękkie
Słodycz	Stonowana (3/5) Naturalna z owocu	Subtelna (3/5) Orzeźwiająca	Wysoka (4/5) Z wolnego dojrzewania
Nuty smakowe	Czekolada, karmel orzechy laskowe	Cytryna, brzoskwinia czarna herbata	Jagoda, czekolada cukier trzcinowy
Z mlekiem	★★★★ Idealna baza Kremowe cappuccino	★★★ Wyrafinowane Delikatne, eleganckie	★★★★ Perfect balance Uniwersalna harmonia
Metody parzenia	Espresso, Cappuccino Latte, Moka	V60, Chemex Pour Over, Aeropress	WSZYSTKIE Najbardziej uniwersalna
Proces	Natural Słodycz owocowa	Washed Czysta esencja	Shade Grown Wolne dojrzewanie
Charakter	Codzienna pewność Niezawodna klasyka	Wyrafinowana elegancja Kolebka kawy	Idealna harmonia Złoty środek



KTÓRA KAWA DLA CIEBIE?



Jeśli lubisz klasyczne cappuccino i latte...

BRASIL SANTOS - pełne body (4/5) + niska kwasowość (2/5) = idealna baza do mleka. Nuty czekolady i karmelu harmonizują z mleczną pianką.



Jeśli cenisz wyrafinowane smaki i pijesz kawę czarną...

ETHIOPIA LIMU - wysoka kwasowość (4/5) + delikatne body (2/5) = jasne, kwiatowo-owocowe nuty. Idealna do V60 i Chemex.



Jeśli szukasz uniwersalnej kawy do wszystkiego...

PERU CHANCHAMAYO - średnia kwasowość (3/5) + jedwabiste body (3/5) + wysoka słodycz (4/5) = złoty środek. Idealna dla każdej metody parzenia.



Jeśli szukasz kawy na co dzień, pewnej i stabilnej...

BRASIL SANTOS - codzienny rytuał, niezawodna klasyka. Zawsze smakuje tak samo, bez niespodzianek.



Jeśli lubisz eksperymenty i odkrywanie nowych smaków...

ETHIOPIA LIMU - kolebka kawy, unikalne heirloom varieties, złożoność kwiatowo-owocowa. Zawsze zaskakuje.



Jeśli nie możesz się zdecydować i chcesz kompromis...

PERU CHANCHAMAYO - harmonia wszystkich cech. Nie za kwaśna, nie za mocna, wysoka słodycz. Uniwersalna perfekcja.



DLACZEGO JOURNEY TO CAMBIOLABS?



SINGLE ORIGIN

Każda kawa pochodzi z jednego regionu, farmy lub plantacji. To gwarantuje czystość smaku i unikalny charakter każdego



CRAFT ROASTING

Małe partie palonych ręcznie. Palenie gazowe zapewnia precyzyjną kontrolę temperatury i równomierne ciepło. Każda partia

pochodzenia. Nie mieszamy regionów - każde ziarno opowiada autentyczną historię swojego miejsca.

monitorowana indywidualnie dla zachowania unikalnego profilu smakowego.



SPECIALTY GRADE

Wszystkie kawy spełniają standardy specialty coffee: Santos 17/18 Grade, Ethiopia G2, Peru HB Grade 1. To gwarancja wysokiej jakości ziaren, małej liczby defektów i pełni potencjału smakowego.



FAIR TRADE

Wspieramy małych producentów i rodzinne farmy. Peru: gospodarstwa <2ha. Ethiopia: tradycyjne metody uprawy. Brasil: zrównoważone praktyki rolnicze. Kawa z duszą i społeczną odpowiedzialnością.



UNIWERSALNY PRZEWODNIK PARZENIA

ESPRESSO

Kawa: 18g
Woda: 36g (1:2)
Czas: 25-30 sek
Najlepsze: Brasil, Peru

V60 / POUR OVER

Kawa: 15g
Woda: 250ml (1:16)
Temp: 90-94°C
Najlepsze: Ethiopia,
Peru

CAPPUCCINO

Espresso: 18g
Mleko: 120ml
Pianka: mikropianka
Najlepsze: Brasil, Peru



UNIWERSALNE WSKAZÓWKI

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

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

Mielenie: Tuż przed parzeniem dla maksymalnego aromatu

Temperatura wody: Ethiopia 88-94°C, Brasil/Peru 90-96°C

SPECYFIKACJA SERII

BRASIL SANTOS

Waga: 250g
ziarna całe

Origin: Sul de
Minas

Wysokość: 900-
1300m

Proces: Natural

Grade: Santos
17/18

ETHIOPIA LIMU

Waga: 250g ziarna
całe

Origin: Limu
Highlands

Wysokość: 1800-
2200m

Proces: Washed

Grade: G2
Premium

PERU CHANCHAMAYO

Waga: 250g ziarna całe

Origin: Chanchamayo Province

Wysokość: 1200-1350m

Proces: Shade Grown

Grade: HB Grade 1

DOSTĘPNE OPCJE: 3x 250g (łącznie 750g) • Forma: Ziarna całe • Palenie: Medium, craft roasted, gaz • Każda
kawa: 100% Single Origin • Marka: CambioLabs



CAMBIOLABS JOURNEY TO

Trzy regiony. Trzy charaktery. Jeden standard jakości.

Od kolebki kawy w Etiopii, przez harmonijne wyżyny Peru, aż po brazylijską klasykę.
Wybieramy tylko single origin, palimy z pasją, dostarczamy emocji.

Single Origin • Craft Roasted • Specialty Grade • Fair Trade