



COFFEE

Szüretedély és mi

A LEGJOBB KÁVÉ ÉS A LEGJOBB IMÁZS

Tonino Lamborghini válogatás

A kávécserje örökzöld és sűrűn virágzik. A föld, amelyben a cserje növekszik alapvetően, befolyásolja a termés minőségét. Akár a termés formáját, méretét, alakját színét és különösképpen az ízt és aromáját is megváltoztathatja, ezért a talajnak gazdagnak kell lennie ásványi anyagokban és tápanyagban. Amikor a kávé előállításáról beszélünk, meg kell jegyezni, hogy ez valójában egy igen hosszú folyamat, amely a kávéfák virágzásával kezdődik. A virágzatok az idő múlásával leesnek és helyükben zöld kávébabszemek jelennek meg. Az érés során ezek a szemek pirosak lesznek, készen állva a szüretre. A termés zöld és kocsonyás, benne egy pár zöld kávébabszemmel, amelyek később feketék lesznek, és a kávé képezik.

A fa maga örökzöld, a hely és a talaj alakítja külső megjelenését és ízvilágát. 2000 méteres bárhol nőhetnek a fák. Legjobb minőségű termékek magaslati termelésből származnak, amelyek a leghelyesebb pontokon találhatóak.

A SZÜRETNEK KÉT FAJTÁJA LÉTEZIK

Fosztás vagy fejtés - elektromos gépek takarítják a kávéfákat a mélyre, még az ágakról válogatás nélkül

Szedés - kézzel végzett lassú módszer, amely megőrzi a kávéfák természetes íztartalmát a termés különböző érettségétől

A betakarítás után a babszemeket egy automata gép eltávolítja a zöld és kocsonyás részből, és utána két módszer létezik **a szárításra.**

1 - Természetes - 20 napig betonon

2 - Mosás: gyors mosás nagy automata medencékben

Amikor mi elkezdjük válogatni a kávészemeinket, először külsős tanácsadóktól kapunk segítséget, akik értesítenek minket néha-néha, hogy melyik „fazende” azaz ültetvény termel éppen 1200-1600 méterrel a tengerszint felett.

Előnyben részesítjük az olyan termelőket, akik nem használnak vegyi anyagokat a kártevők ellen és nagy figyelmet fordítanak a szüretelési módszerekre, ahol is mi a kézzel szedett megoldást preferáljuk, ami valóban drágább megoldás, de roppant alapos és tiszteletben tartja a fa természetes növekedését. Továbbá mi az ágak végén nőtt egyedülálló babszemeket kedveljük, amelyek a szüret leggazdagabb és legjobb darabjai.

Választásunk egy széles mintaválogatás alapján történik, amelyet sorszámozunk és osztályozunk, hogy biztosak legyünk benne: azt kapjuk, amit választottunk. Fő célunk, hogy megtaláljuk azt a minőségi kávétermést, amely a legkevesebb hibával rendelkezik, továbbá a szemek lehetőleg azonos méretűek és színűek kell, hogy legyenek.

Amikor a kávészemek megérkeznek raktárunkba, számos kezelésen esnek át, melyeket mi szívesebben végzünk el magunknál, mint hagynánk azt a termelőknél, akiknek gyakran nincs meg hozzá a szükséges berendezésük. Ezek általában a kávészemek első, nyers tisztítását jelentik.

A Tonino Lamborghini kávékeverék egy állandó minőségű italt biztosítanak, hiszen feldolgozásuk szigorú minőségi ellenőrzések és standard paraméterek szerint történik, amelyek előre meghatározzák a szemek pörkölésére vonatkozó időt és hőfokot.

AZ ÁLTALUNK HASZNALT KÁVÉKEVERÉK:

• 80% Arabica és 20 % Robusta kávéból
Az ebből előállított ital édes és tartós utóízű.

Fontos tény, hogy 9 vagy akár 12 különböző kávéból válogathatunk és a számozási eljárásunkkal hetően egy állandó minőséget tudunk garantálni. Nem használunk kizárólagosan Arabica kávékat, mi nagyon keserű. Ez az oka annak, hogy a legjobb minőségű kávé hozzáadásával egy egyedülálló minőségű kávé tudunk előállítani, amelynek a koffeintartalma alacsony és amellet hogy egészséges, mindenki számára. A pörkölés során a lehető legjobb minőséget elérni: mintavételezéssel mérjük a pörkölési szintjét, amelyet meleg levegő befúvásával szabályozunk, ami által a pörkölési idő hosszabb, de a végeredmény jobb. 17 - 20 percre van szükség ennek elérésére.





a meleg levegőt a szemek között finoman és lassan áramoltatjuk. Egy másik fontos lépés a szemek hűtése, amely 4 perc alatt megy végbe: ennyi idő alatt hűlnek le a kávészemek 210°C-ról.

A pörkölés után a egy ventilátorral továbbítjuk a szemeket egy válogató gép felé, amely egyesével leméri a szemeket. Amelyik nem üti meg a 0,3 gr szintet, azt kidobja. Végül a kávészemek 5-6 napra egy silóba kerülnek.

Csomagolás előtt, a szemeket gözőljük, mivel garantálni akarjuk a legjobb minőséget, hogy az ital élénk, erőteljes, sűrű, mégis finom maradjon. Ilyen az, amikor a hagyomány, a technológia és a kutatás együtt egy kitűnő kávéval jutalmaz meg minket.

Minden harmadik hónapban megbízunk egy kávéspecialistát, hogy a szükséges vizsgálatokat és analíziseket elvégezze, amelyek elengedhetetlenek a kutatásunk során, amelyek célja, hogy a legjobb terméket adhassuk Vevőinknek.

AMIRE KÜLÖNÖSEN FIGYELÜNK:

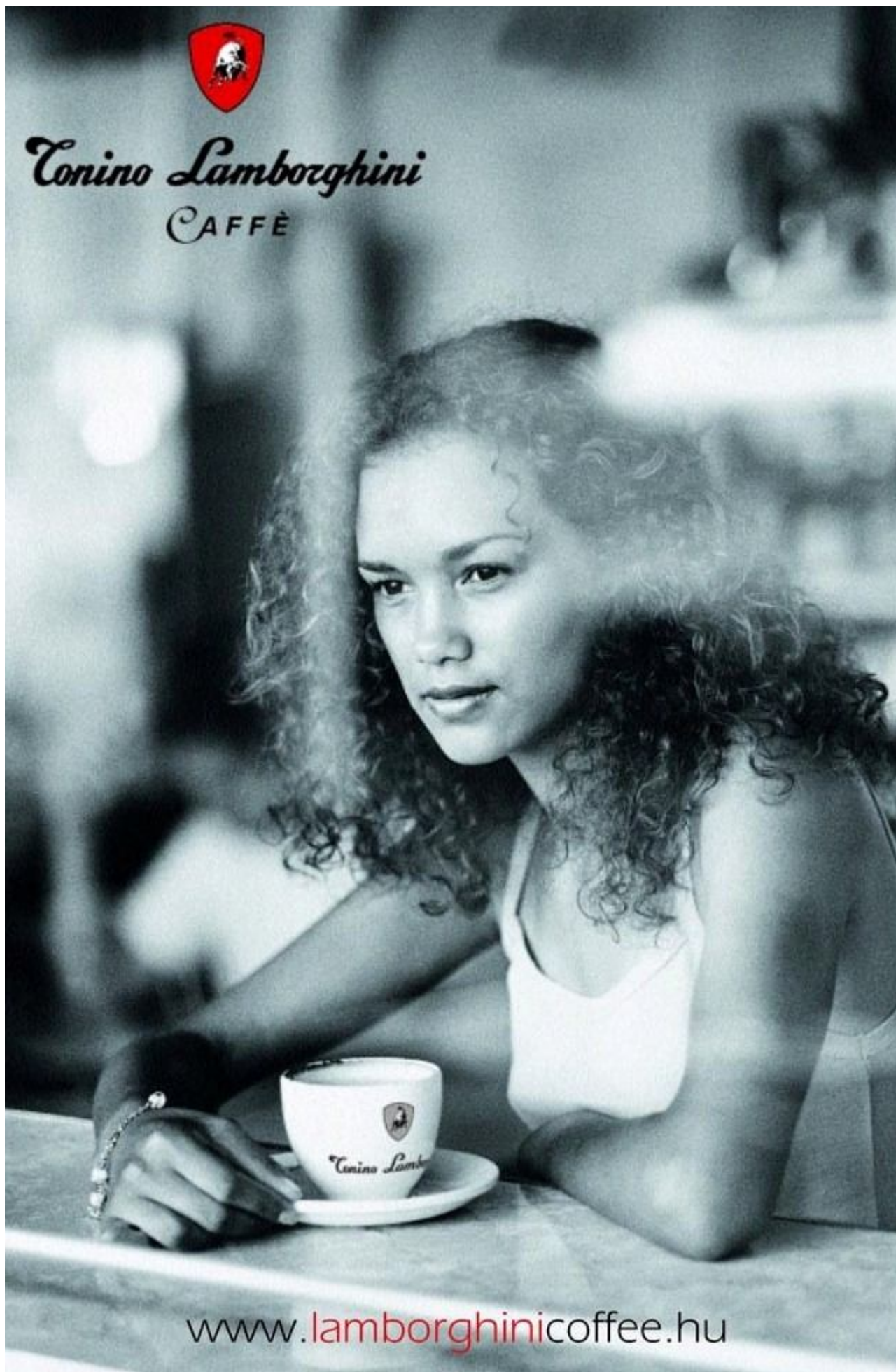
- 1 - A pörkölési eljárás során használt hőmérsék befolyása a kávészemek ízére és minőségére.
- 2 - A zöld és pörkölt kávészemek fizikai és vegterei közötti összefüggések.
- 3 - A pörkölt kávészemekben megmaradó szén-dioxid és befolyása.


Függetlenül az eszpresszó kávé fogyasztására az egyéni ízléstől, a **Tonino Lamborghini kávé** fogyasztásával mindig biztosíthatjuk egy tökéletes minőség felől.

Legyen az egész kávészemes, örök vagy tasakos Tonino Lamborghini olasz kávéhagyomány legjavát találja

AZ ESZPRESSZÓ EGY EGYETEMES SZERZŐJÉNEK JELENTÉSE SZERINT EGY ESPRESSO KÁVÉ ELFOGYASZTÁSÁT JELLEMZŐ KÉRDÉSEKRE VÁLASZOLVA LEHETŐVÉ TESZI, HOGY AZ ITALI KÁVÉ VÉGTERMÉK MEGTARTSA GAZDAG ÍZÉT ÉS AROMÁJÁT.






Tonino Lamborghini
CAFFÈ

www.lamborghinicoffee.hu



Az oldal bezárása [x]