

KAVA & SLADICE

ESCOBAR pražarnica vrhunskih kav





“V pražarnici vrhunskih kav ESCOBAR kavo dnevno pražimo v majhnih količinah in pod budnim očesom strokovnjaka, saj verjamemo, da je tak način praženja najboljši, da lahko iz kavnih zrn izvabimo prave arome in okus. Kavo pražimo skladno s povpraševanjem, zato je nikoli ne skladiščimo. Kava je vedno sveže pražena, vsak dan, dan za dnem.

V pražarnici s kavo tudi eksperimentiramo in odkrivamo nova obzorja. V tej knjižici vam razkrivamo najboljše pare - sladice in kave!

Kavam z geografskim poreklom, ki jih imamo v ponudbi, smo namreč poiskali sladice, ki dopolnjujejo arome in okuse v kavnih zrnih.

Preizkusite in odkrijte nov svet arom in okusov ter si polepšajte trenutke ob skodelici kave.”

Katja Turk Escobar
ESCOBAR pražarnica vrhunskih kav™



PAR?

Tako kot se določene vrste vina najboljše podajo k določenim vrstam živil oziroma hrane, tako se tudi kave bolj ali manj ujemajo z določenimi kombinacijami okusov.

Če želite res presenetiti brbončice vaših gostov, premišljeno izberite sladico in kavo, ki jo boste postregli ob njej. V kolesju arom na levi preverite kateri okusi in arome prevladujejo v vaši sladici in na podlagi tega izberite kavo, ki bo vaš izbor dopolnila s podobnimi značilnostmi.

V nadaljevanju vam predstavljamo nekaj tipičnih profilov kav, ki vam bodo pomagali pri izboru:

- » svežina citrusov in cvetic
- » temna čokolada in lešniki
- » priokusi suhega sadja in kosmičev

SVEŽINA CITRUSOV & CVETLIC



Primer:

Etiopija SIDAMO

Etiopija je zibelka kave. Glavne regije, kjer pridelajo največ kave in po katerih so etiopske kave dobile ime, so Sidamo, Harar, Yirgacheffe in Limu. Kava Sidamo izhaja iz obširne in rodovitne istoimenske regije Sidamo južno od jezera Awasa. Večino kave pridelajo kmetje na manjših kmetijah. Ker je izvoz kave v Etiopiji še vedno precej centraliziran, je kavo s posameznih farm skoraj nemogoče dobiti. Kavo, ki dozori enkrat letno, kmetje oberejo ročno, nato preko posebnega potopka mokrega čiščenja odstranijo lupino ter jo osušijo na t.i. »afriških posteljah«.

Okus in aroma kave

Sveže pražena kava Etiopija Sidamo ima prijetne arome medu in cvetlic. Kava je svežega, lahkega ter uravnoveženega okusa, izstopajo predvsem priokusi citrusov.

Izbor sladic

Etiopija je odlična spremljevalka za sladice, v katerih prevladujejo okusi citrusov – limone, pomaranče, borovnice, rabarbare, celo kivija...

Naši predlogi: limonina, borovničeva ali pomarančna torta, sadne pite, rolade ali sadne solate, palačinke sadnimi nadevi...

TEMNA ČOKOLADA & LEŠNIKI



Primer:

Brazilijska PICO MIRANTE

Brazilijska Pico Mirante je pridelek kmetije imenovane Fazenda Passeio, katere lastnik je Adolfo Henrique Vieira Ferreira. Njegovi kavni nasadi se nahajajo na pobočjih gorske verige Serra do Pau D'Aho na nadmorskih višinah med 1100 in 1200 m v južnem delu regije Minas Gerais. Pico Mirante, po katerem je kava dobila ime, je najvišji vrh gorske verige. Brazil Pico Mirante je ena izmed najboljših brazilskih kav, saj pridelava poteka v skladu z najnovejšimi praksami in pod budnim očesom izkušenega strokovnjaka Adolfa.

Okus in aroma kave

Skodelica preseneča s polnim okusom, ki je obogaten z sledovi mandeljna in nugata. Priokus pusti sledove kakava in praženih lešnikov.

Izbor sladice

Brazilijska se najbolj ujame z enostavnimi čokoladnimi okusi, sladicami iz orehov ali lešnikov, ki v kavi poudarijo priokuse orehov in temne čokolade.

Naši predlogi: vse čokoladne sladice in sladice v katerih prevladujejo orehi, lešniki, kostanji in drugi oreščki...

PRIOKUSI SUHEGA SADJA & KOSMIČEV



Primer:

Nikaragva FINCA EL PINABET

Finca El Pinabet je kava, ki je prejela nacionalno nagrado Skodelica odličnosti. Gojijo jo na dveh družinskih farmah v Nikaragvi El Pinavete in Castañuela, ki jih vodita Porfirio Saucedo Valladarez in njegov sin Edgar Noel Gonzales Saucedo.

Skodelica odličnosti – ***Cup of Excellence*** – je najbolj cenjena nagrada vrhunskih kav, ki jo na nacionalni ravni posameznih držav podeljuje izkušena mednarodna komisija okuševalcev kav. Naziv lahko pridobijo le najbolj kakovostne kave, ki jih odlikuje specifičen okus, s pečatom zemlje, na kateri je zrasla, ter so ročno obrane in skrbno očiščene, da ohranijo svoje edinstvene lastnosti.

Okus in aroma kave

V skodelici se prepletajo okusi kostanja in mandeljna obogateni z notami suhih sliv in rozin. Pookus spominja na kosmiče in tiramisu.

Izbor sladice

Nikaragva se najbolj prilega kremastim in karameliziranim sladicam s priokusom vanilje, tudi kosmičem ali sladicam s suhim sadjem. Ne priporočamo kombinacije s sladicami, v katerih prevladujejo citrusi, saj je to v nasprotju z nežnimi toni v kavi.

Naši predlogi: sladice in pudingi z okusom vanilje ali karamele, creme brulee, kosmiči, rumove rezine...

O nas

V pražarnici vrhunskih kav ESCOBAR verjamemo, da se odlična skodelica kave začne v kavnem nasadu. Zato smo se odločili, da kave preko dobavitelja uvažamo z manjših družinskih farm, kjer pridelovalci skrbno obdelujejo in ročno obirajo svoj pridelek. Na ta način končnemu potrošniku predstavimo tudi kavne nasade, kjer so kave dozorele in ljudi, ki kavo pridelujejo.

V naši ponudbi imamo vrhunske kave, z neposrednim načinom dela z majhnimi pridelovalci pa zagotavljamo tudi, da so le ti pravično plačani za svoj pridelek. Na ta način izražamo našo zavezo trajnostnemu razvoju ter z našim delom o tem izobražujemo tudi kupce.

www.escobar.si



2013