Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:13

Link do produktu: https://salongrilli.pl/mirocaffe-kawa-ziarnista-brazyli-yellow-bourbon-1kg-p-2335.html



MiroCaffe Kawa ziarnista Brazylia Yellow Bourbon 1kg

Cena	**127,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**91**

Opis produktu

Brazylia Yellow Bourbon – czekoladowa harmonia prosto z Ameryki Południowej

Odkryj smak, który urzeka od pierwszego łyku. **Brazylia Yellow Bourbon** to jednorodna, rzemieślniczo wypalana kawa o wyjątkowym charakterze, stworzona z myślą o miłośnikach espresso ceniących słodycz, głębię i perfekcyjny balans.

Dzięki obróbce **pulped natural** oraz starannie dobranemu, średniemu profilowi palenia, ziarna zyskują wysoką słodycz i bardzo niską kwasowość. W filiżance odkryjesz intensywne **czekoladowo-orzechowe nuty**, przełamane delikatnym, **miodowym akcentem**, które razem tworzą harmonijny, deserowy bukiet smakowy.

Kawa doskonale sprawdzi się w ekspresie kolbowym, automatycznym oraz w kawiarce. Jej **gęsta, aksamitna tekstura** przyjemnie wypełnia usta, pozostawiając długie, słodkie czekoladowo-orzechowe wykończenie.

Wybierając naszą Brazylię Yellow Bourbon, sięgasz po produkt najwyższej jakości – powstały z troski o środowisko, selekcjonowany z dbałością o każdy detal i wypalany rzemieślniczo w piecu bębnowym. To idealny wybór zarówno do codziennej filiżanki, jak i wyjątkowy prezent dla każdego miłośnika bogatych, słodkich smaków kawy.

Kraj pochodzenia: Brazylia
Plantacja: Yellow Bourbon
Odmiana: Yellow Bourbon
Wysokość: 800-1400m n.p.m.
Zbiórka: 2025r.
Obróbka: natural
Wypalona rzemieślniczo w piecu bębnowym.
Profil palenia: Espresso
Palenie: medium roast
Profil sensoryczny: orzech prażony, czekolada
Kwasowość: 1/5
Słodycz: 5/5
Gorycz: 2/5

Nasze podejście do jakości

Staranna selekcja surowca

Jakość naszej kawy zaczyna się już na etapie wyboru ziaren. Każda partia jest dokładnie badana pod kątem wilgotności oraz ewentualnej obecności pleśni. Wykorzystujemy do tego precyzyjne urządzenia **Dramiński**, dzięki czemu do dalszego etapu trafiają tylko ziarna spełniające najwyższe standardy.
Dodatkowo specjalny **odkamieniacz** eliminuje z surowca wszelkie zanieczyszczenia, takie jak drobne kamienie czy patyczki.

Najlepsze ziarna, najlepszy smak

Po wypaleniu zielonego ziarna w piecu kawa trafia do specjalnego odkamieniacza, który eliminuje z surowca wszelkie zanieczyszczenia, takie jak drobne kamienie czy patyczki. Następnie, w procesie selekcji wspieranym technologią Coffee Color Sorter, wybieramy wyłącznie najdoskonalsze, idealnie wybarwione ziarna i poprawny kształcie.

Indywidualny profil palenia

Każdej kawie nadajemy unikalny **profil palenia**, dopasowany do jej charakteru. Dzięki temu smak jest zawsze powtarzalny, harmonijny i zbalansowany – ani kwaśny, ani gorzki. To właśnie dbałość o szczegóły sprawia, że każda filiżanka smakuje tak, jak powinna.

Czas na aromat – naturalne odgazowywanie

Po wypaleniu kawa potrzebuje czasu, aby w pełni rozwinąć swoje walory. Pierwsze aromaty uwalniają się po około **3 dniach**, ale idealny moment na parzenie to czas po **7–14 dniach** od palenia. Wtedy gazy mają czas się uwolnić, a smak staje się głęboki i czysty.

Kontrola barwy z Lighttells

Aby zachować spójność każdej partii, barwę kawy sprawdzamy kolorymetrem **Lighttells**. To gwarancja perfekcyjnie dopracowanego wypału.

Cupping – sztuka oceny

Smak naszej kawy oceniamy metodą profesjonalnego cuppingu – to jedna z najważniejszych części całego procesu.
Przebieg degustacji:

Ziarna, które mówią same za siebie

Świeża, dobrej jakości kawa ma ziarna:

- matowe, bez tłustego połysku charakterystycznego dla starych ziaren,
- jednolite w kształcie i barwie,
- pełne, niepołamane.

Takie ziarna gwarantują smak **czysty, wyraźny i perfekcyjnie zbilansowany**.

Przyjazne środowisku i świeże na dłużej

Nasze opakowania są **w pełni nadające się do recyklingu**, wyposażone w:

- **wentyl odgazowujący**, który umożliwia naturalne oddychanie kawy,
- **szczelne zamknięcie typu zip**, dzięki któremu świeżość utrzymuje się jeszcze dłużej.