

## Био кафе „Иргачеф” - Етиопия

Етиопското кафе е високопланинско кафе, което се отглежда във високите плата в Етиопия. Най-доброто кафе „Иргачеф” има наситен аромат на цветя, който се забелязва и в чашата. Минало през "мокрия" процес на обработка, кафето „Иргачеф” е едно от най-добрите кафета в света, с приятна киселинност и богато тяло.

Районът Иргачеф е добре познат, заради високото качество на кафето. Там има добре установена структура, която свързва фермерите, собствениците на плантации, правителствени организации и закупуващите кафе компании. Това сътрудничество води до непрекъснат контрол на качеството. Кафето „Иргачеф” се произвежда само от прясно откъснати, напълно узрели череши. Реколтата се прибира много внимателно и целият процес е под контрол, което гарантира използването само на най-добрите череши.

Нашето етиопско био кафе „Иргачеф” има вкус на сладък мед и леки тонове на цветя, с деликатен баланс на ароматите и с намек за жасмин.

## Био кафе „Финка ентре риос” - Гватемала

*Финка ентре риос* е малка ферма с 18 хектара площ. Половината от тази площ е обработваема и там се отглежда нашето кафе. Другата половина е заета от дълбоки гори. Фермата се намира в центъра на резервата Сиера де лас Минас, североизточно от град Гватемала. Годишната продукция е само 300 чувала.

Името на фермата идва от двете кристално чисти реки, които извираат от високите планини и се разливат в засажденията с кафе. Водата от реките се използва за "мокрия" процес на обработка.

Сред дърветата в гората наоколо има и балсамови дървета – вид, който в момента е на изчезване. Някои от тези дървета са на 300 години. Фермата е разположена в местност с тропически и суб-тропически климат, с много уникални животински и растителни видове.

Във *Финка ентре риос*, животните живеят на свобода, както повелява философията на собственичката – вдовицата, която управлява фермата от 10 години насам. Тя си е поставила за цел да запази естествената среда, особено животните, които обитават земите на фермата.

Нашето кафе е отлична комбинация от аромати и черен шоколад, добре балансирано е както за еспресо, така и за шварц кафе.

## Био кафе „Контир Рейн Форест” - Етиопия

След дълго търсене, най-накрая имаме удоволствието да Ви представим едно невероятно "диво" кафе, за чийто "чист" произход не може да има съмнение. Сертификатът за "био продукт" е гаранция за автентичност на кафето. Нашето "диво" кафе расте в защитените джунгли на Контир в провинцията Шеко, в югозападната част на Етиопия. То е силно и вкусно, добро за чудесно еспресо, което идва от джунглите и притежава цялата сила на дивата природа.

Етиопското кафе „Контир” има много характерен аромат, пълно тяло и сладки плодови тонове с намек за горски плодове.

## Био кафе „Санта Терезиня” - Бразилия

Разположено в района на Параисополис, в южната част на Минас Гераис, фермата *Санта Терезиня* е известна с високото качество на кафето, представено на състезанията "Cup of Excellence" – през 2001 г. взима първа награда, а през 2002 – трета.

От 1915 г. хасиендата *Санта Терезиня* се управлява от семейство Алмейда – агронома Пауло Серхио де Алмейда и братята му Селсо де Алмейда и Хелдер де Алмейда. Техните земи са на височина 1 100 м. и имат изключително качествена почва и благоприятен климат. В плантацията започва да се отглежда био кафе през последните шест години. Те разполагат със сертификата IBD, с разрешително за износ за Европа, Япония и САЩ.

Кафето се събира ръчно и се прави подбор на най-добрите зърна. Зрелите зърна се поставят върху памучен плат, за да се избегне всякакъв контакт с почвата. Веднага след това прясно набраното кафе се почиства от шушулките и се слага на покрити тераси, където се изсушава напълно.

*Санта Терезиня* има характерни нотки на цветя и шоколад, с много приятен послевкус на подправки. През 2005 г. кафето взима 85 точки и получава 23-то място в състезанието "Cup Of Excellence".

## **БИО КАФЕ**

Био кафето или т.нар. органично кафе трябва да отговаря на специални условия, за да получи сертификат за биологично чист продукт.

Основните от тях са:

- Фермата, в която се отглежда кафето не трябва да е използвала през последните три години синтетични пестициди или други забранени вещества.
- Органичното кафе винаги се отглежда отделно от останалата реколта.
- Фермерът има подготвен специален план за ротация на посевите, така че почвата да не ерозира и да не се изтощи.
- Означените като "био продукти" кафета могат да се пекаат само в сертифицирани за тази цел пекарни.

# **БИО КАФЕ**

**френска преса**

## **МЕНЮ**

