

Maestro cafe

PALARNIA KAWY



Maestro cafe

Palarnia kawy Maestrocfe to rodzina firma stworzona z pasji i wielu lat doświadczenia osób, związanych z rynkiem kawy w Polsce od 1991 roku. Od zawsze priorytetem była dla nas produkcja wysokiej jakości produktów przy zachowaniu relatywnie niskich cen. Naszą misją jest dostarczanie wysokiej jakości produktów i zwiększanie świadomości kawy.



KILKA SŁÓW O NASZEJ PALARNI KAWY

Nasze piece prażyły ziarna z różnych stron świata, a technolodzy tworzyli mieszanki dedykowane zarówno smakoszom, delektującym się każdą kroplą, jak i konsumentom, którzy nie wyobrażali sobie dnia bez rytualnej filiżanki gorącego i aromatycznego napoju. Dzięki stałej współpracy ze znanymi producentami kawy, m.in. w zakresie szkolenia kadry i pracowników, firma opanowała perfekcyjnie proces prażenia i konfekcjonowania kawy, stosując tradycyjne technologie jej produkcji. Stosowany system dystrybucji gwarantuje doskonałą świeżość i wyszukany smak w każdej filiżance. Oferujemy bogaty wybór gatunków kawy naturalnej stanowiącej mieszankę najwyższej jakości ziaren z rejonów Ameryki Południowej, Afryki i Azji.

Na życzenie klienta możemy przygotować specjalną mieszankę, pod marką własną dopasowaną do smaku i oczekiwań odbiorcy.





KAWA Z KOGUTKIEM



ORYGINALNA FRANCUSKA RECEPTURA

Kawa z Kogutkiem produkowana jest od 1994 r.

Oryginalna receptura, specjalnie wyselekcjonowane ziarna Arabica i Robusta wolno palone w piecu ogrzewanym ciepłym powietrzem o temperaturze do 300°C, tak zwaną metodą mistrzowską na sposób francuski.

Charakterystyczne dla kawy z Kogutkiem jest drobne mielenie na specjalnie zaprojektowanych młynach żarnowych.

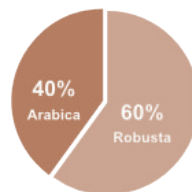
Kawa mielona jest polecana szczególnie wielbicielom tzw. kawy parzonej.





CREMA ESPRESSO

Stworzona dla wielbicieli mocnej kawy, mieszanka o dużej zawartości kofeiny. Kawa ma głęboki i intensywny smak. Zachwyca doskonałym aromatem, gęstą pianką o bursztynowym odcieniu. Doskonała do ekspresów ciśnieniowych.



Cena netto	40,64 zł
Cena brutto	49,99 zł
Cena jednej porcji	0,33 zł*
* 8g kawy na jedną porcję 1000g/8g=125 porcje	

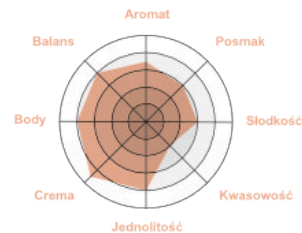
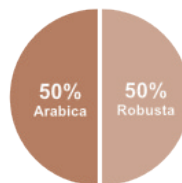


5 49020231707056



GRANO FRESCO

Uniwersalna w smaku mieszanka selekcyonowanych ziaren arabika i robusta. Kawę charakteryzuje kremowa, gęsta pianka, niska kwasowość, zharmonizowany smak i mocny aromat. Sprawdzi się zarówno do przygotowania espresso jak i kawy z dodatkiem mleka.



Cena netto	44,71 zł
Cena brutto	54,99 zł
Cena jednej porcji	0,36 zł*
* 8g kawy na jedną porcję 1000g/8g=125 porcje	

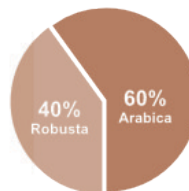


5 902023 707063



AROMA CREMA

Aromatyczna mieszanka średnio palonych ziaren arabika z Ameryki Południowej, charakteryzuje się zrównoważonym, łagodnym i orzeźwiającym smakiem. Wyczuwalna robusta jest pozbawiona cierpkości i goryczki. Wyczuwalne aromaty wanilii i rodzynek.



Cena netto	52,84 zł
Cena brutto	64,99 zł
Cena jednej porcji	0,42 zł*
* 8g kawy na jedną porcję 1000g/8g=125 porcje	

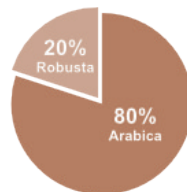


5 902023 707117



MISCELA SUPERIORE

Mieszanka szlachetnych ziaren arabiki pochodzącej z terenów wysokogórskich Ameryki Południowej i Afryki z niewielką domieszką robusty z Azji. Kawa charakteryzuje się słodkim, łagodnym smakiem, delikatnym aromatem i zbalansowaną kwasowością.



Cena netto	60,97 zł
Cena brutto	74,99 zł
Cena jednej porcji	0,49 zł*
* 8g kawy na jedną porcję 1000g/8g=125 porcje	

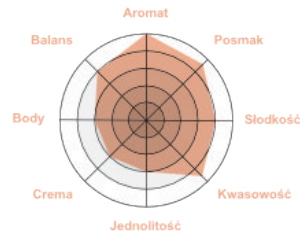


5 902023 707100



PREMIUM

Mieszanka wyjątkowych, ręcznie zbieranych ziaren 100% Arabica o niskiej zawartości kofeiny. Kawę wyróżnia bogactwo smaków, a zbalansowane palenie wydobywa z ziaren aromaty orzechów i miodu. Dedykowana dla osób, które oczekują od kawy czegoś więcej.



Cena netto	65,03 zł
Cena brutto	79,99 zł
Cena jednej porcji	0,52 zł*
* 8g kawy na jedną porcję 1000g/8g=125 porcje	



5 902023 707070

100% ARABICA

SZLACHETNY SMAK Z RÓŻNYCH STRON ŚWIATA

Arabika od lat uznawana jest za najszlachetniejszy gatunek kawy. Doceniana jest za łagodny, pozbawiony goryczki smak z akcentami słodczy i mniejszą zawartością kofeiny. Słońce, odpowiednia temperatura, częste opady deszczu i żyzna gleba to elementy, które wpływają na walory smakowe kawy.



Ziarna, które sprowadzamy są dokładnie selekcyjonowane, zbierane ręcznie i trafiają do nas z różnych plantacyjnych zakątków świata. Każda odmiana Arabici jest wyjątkowa i idealnie oddaje charakter regionu, z którego pochodzi.

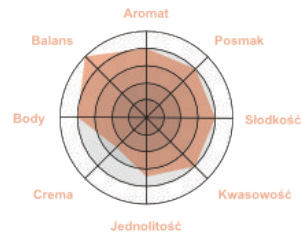
W naszej palarni jej ziarna wypalamy w stopniu średnio-ciemnym, a w zależności od kraju z którego pochodzi, możemy wyczuć w kawie inne aromaty, od winno-owocowych po czekoladowo-orzechowe.





CAFFÈ ORO

Caffè Oro to unikalna mieszanka sześciu odmian arabiki pochodzącej z najlepszych upraw znajdujących się w Ameryce Środkowej, Południowej i Afryce. Umiejętnie przygotowana, doskonale wymieszana i wypalona przez naszych mistrzów palarni Maestroscafe daje nam gwarancję wysokiej jakości produktu. Kawę charakteryzuje wyjątkowo słodki, delikatny i jedwabisty posmak.



Cena netto	73,16 zł
Cena brutto	89,99 zł
Cena jednej porcji	0,59 zł*
* 8g kawy na jedną porcję 1000g/8g=125 porcje	

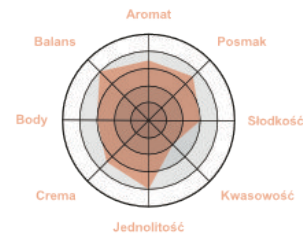


5 902023 707087



CAFFÈ BRASILE

Caffè Brasile to kawa stworzona z pasji kompozycja stu procentowych ziaren arabiki pochodzących z Brazylijskich upraw położonych 1200 metrów n.p.m. Ziarna zbierane ręcznie, dokładnie selekcjonowane i wypalane w stopniu średnim. Charakteryzuje się intensywnym aromatem, niską kwasowością, niezapomnianym smakiem z wyczuwalnymi nutami orzechów i czekolady.



Cena netto	60,97 zł
Cena brutto	74,99 zł
Cena jednej porcji	0,49 zł*
* 8g kawy na jedną porcję 1000g/8g=125 porcje	

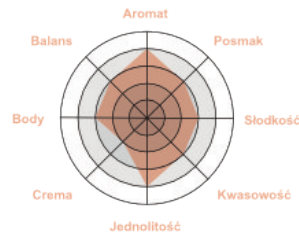


5 902023 707094



ETHIOPIA DJIMMAH

Etiopia uznawana jest za ojczyznę kawy, naturalne warunki upraw, doskonale czynniki atmosferyczne i świetna jakość sadzonek sprawia, że kawa ziarnista Djimmah jest jedną z najbardziej charakterystycznych etiopskich kaw. Ziarna charakteryzują się akcentami rodzynek i aromatem wytrawnego wina.



Cena netto	60,97 zł
Cena brutto	74,99 zł
Cena jednej porcji	0,49 zł*
* 8g kawy na jedną porcję 1000g/8g=125 porcje	

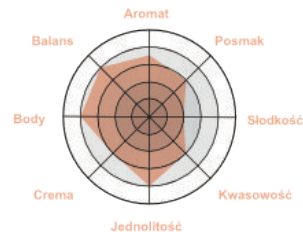


5 902023 707490



CAFFE HONDURAS

Pochodzące z Hondurasu ziarna 100% arabiki, gdzie owoce kawowca uprawiane są na wysokościach 1500- 2000 metrów n.p.m. Idealne warunki klimatyczne, ręcznie zbierane ziarna i średni stopień wypalenia sprawia, że jest ona tak wyjątkowa. Charakteryzuje się niską kwasowością, głębokim aromatem z wyczuwalnymi w smaku nutami orzecha laskowego.



Cena netto	60,97 zł
Cena brutto	74,99 zł
Cena jednej porcji	0,49 zł*
* 8g kawy na jedną porcję 1000g/8g=125 porcje	





espresso  italiano

ESPRESSO ITALIANO

KAWA PALONA NA SPOSÓB WŁOSKI



Espresso Italiano to wyjątkowe kawy skomponowane we włoskim stylu.

Każdą kawę charakteryzuje gęsta pianka, duża zawartość kofeiny,
zharmonizowany smak i mocny aromat.

Idealna do przygotowania tradycyjnego espresso oraz cappuccino.

DOLCE MOMENTO

To kawa uprawiana na północnych zboczach wschodnich zboczach gór i wulkanów. Kolumbijskie drzewa kawowe są przeplatane palmami bananowymi, które chronią je przed palącymi promieniami latynoamerykańskiego słońca. To w połączeniu z optymalnymi warunkami naturalnymi nadaje kawie Dolce Momento tak oryginalny i harmonijny smak – bogaty, mocny, pełny z lekko wyczuwalną kwaskowatością i niezapomnianym aromatem. Kawę charakteryzuje słodki, owocowy smak. Wyczuwalne aromaty kwiatowe i cytrusowe. Idealna do przygotowywania w formie espresso.



BUENO MOMENTO

Kawę charakteryzuje duża zawartość kofeiny, gęsta bursztynowa crema, zharmonizowany smak i mocny aromat. Ręcznie zebrane ziarna fermentują w ceramicznych zbiornikach znajdujących się nad ziemią, a następnie suszone w szklarniach w warunkach kontrolowanego mikroklimatu. To wszystko sprawia, że to bardzo ceniony, trudny do zdobycia produkt. Idealna do przygotowania tradycyjnego espresso oraz cappuccino. Wyczuwalne nuty orzechów i czekolady. Kawa pochodzi z małych plantacji, których właściciele nie używają pestycydów ani innych nawozów do uprawy kawowców.



Maestro cafe

Palarnia Kawy Maestrocafe
ul. Brzeska 98, 32-765 Rzezawa
tel.: +48 722 222 484
e-mail: info@maestrocafe.pl

www.maestrocafe.pl

