

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 PALARNII 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.

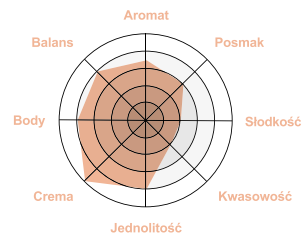
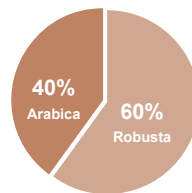
Kawa mielona jest polecana szczególnie
wielbicielom tzw. kawy parzonej.





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	36,58 zł
Cena brutto	44,99 zł
Cena jednej porcji	0,29 zł*
* 8g kawy na jedną porcję 1000g/8g=125 porcje	

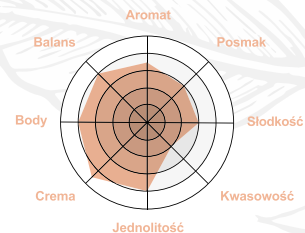
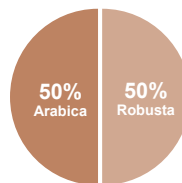


5 19020231707056



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

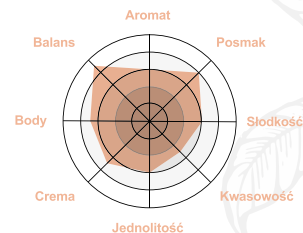
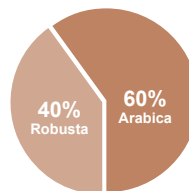


5 902023 707063



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.



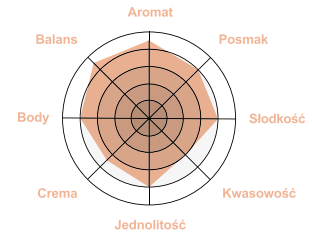
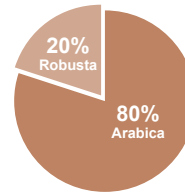
Cena netto	48,77 zł
Cena brutto	59,99 zł
Cena jednej porcji	0,39 zł*
* 8g kawy na jedną porcję 1000g/8g=125 porcje	



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.



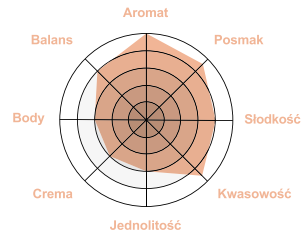
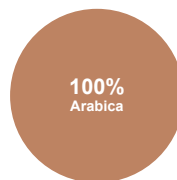
Cena netto	56,90 zł
Cena brutto	69,99 zł
Cena jednej porcji	0,46 zł*
* 8g kawy na jedną porcję 1000g/8g=125 porcje	





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 1902023170707

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.

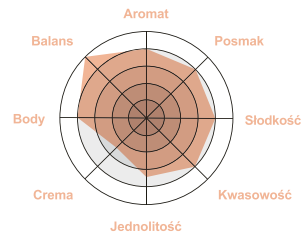
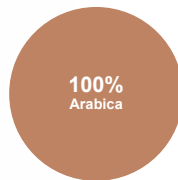
W naszej palarni jej ziarna wypalamy w stopniu średnio-ciemnym, a w zależności od kraju z którego pochodzi, możemy wyczuć w kawie inne aromaty, od winno-owocowych po czekoladowo-orzechowe.





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

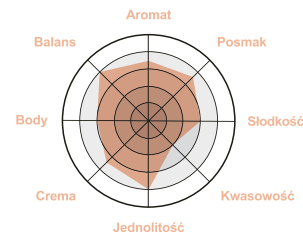
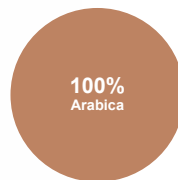


5 902023 707087



CAFFE BRASILE

Caffe 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	56,90 zł
Cena brutto	69,99 zł
Cena jednej porcji	0,46 zł*
* 8g kawy na jedną porcję 1000g/8g=125 porcje	

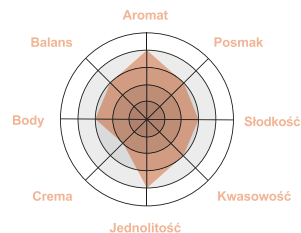
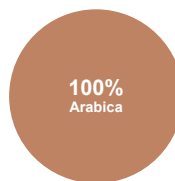


5 902023 707094



ETHIOPIA DIJMMAH

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



Cena netto	56,90 zł
Cena brutto	69,99 zł
Cena jednej porcji	0,46 zł*
* 8g kawy na jedną porcję 1000g/8g=125 porcje	

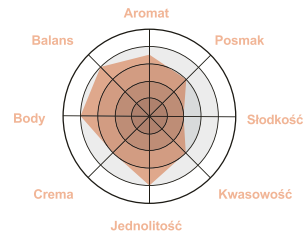


5 902023 707490



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	56,90 zł
Cena brutto	69,99 zł
Cena jednej porcji	0,46 zł*
* 8g kawy na jedną porcję 1000g/8g=125 porcje	





Photo by Tyler Nix on Unsplash

ESPRESSO ITALIANO

KAWA PALONA NA SPOSÓB WŁOSKI



espresso  italiano



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 Maestrocfe

ul. Andrusikiewicza 14 | 32-700 Bochnia

tel.: +48 722 222 484

e-mail: info@maestrocfe.pl

www.maestrocfe.pl

