





Jesteśmy polską palarnią kawy. Z uwagą obserwujemy cały proces uprawy kawy: od ziarna – tego zasadzonego w ziemię, do ziarna, które starannie selekcjonujemy i odpowiednio palimy. Wiemy też jak z tego ziarna ostatecznie wycisnąć to co najlepsze i jak je zaparzyć, by w filiżance kawy odnaleźć upragnione aromaty.

Poznajmy się...

Tom Obracaj: Właściciel Apro-Trade, Doradca ICO (International Coffee Organization), Współzałożyciel i Prezydent SCAE Speciality Coffee Organization of Europe, Sędzia sensoryczny Mistrzostw Świata Baristów, Inicjator i organizator Polskich Mistrzostw Barista, Twórca i organizator Olimpiady Kawy®, Trader na londyńskiej giełdzie kawy LCE (London Coffee Exchange)

Marcin Rusnarczyk: Właściciel Apro-Trade, Mistrz Polski Baristów, Sędzia Polskich i Międzynarodowych Mistrzostw Baristów. Autor książki „Sekrety Kawy Poradnik dla Amatorów i Profesjonalistów”. Wieloletni trener baristów.

W swoim asortymencie posiadamy dwie marki kaw ziarnistych:

Tom Caffè - kawy ciemniej palone, o włoskim charakterze.

MRC. - kawy nieco jaśniej palone, ale nadal idealnie nadające się do przygotowywania espresso, cappuccino czy cafe latte.





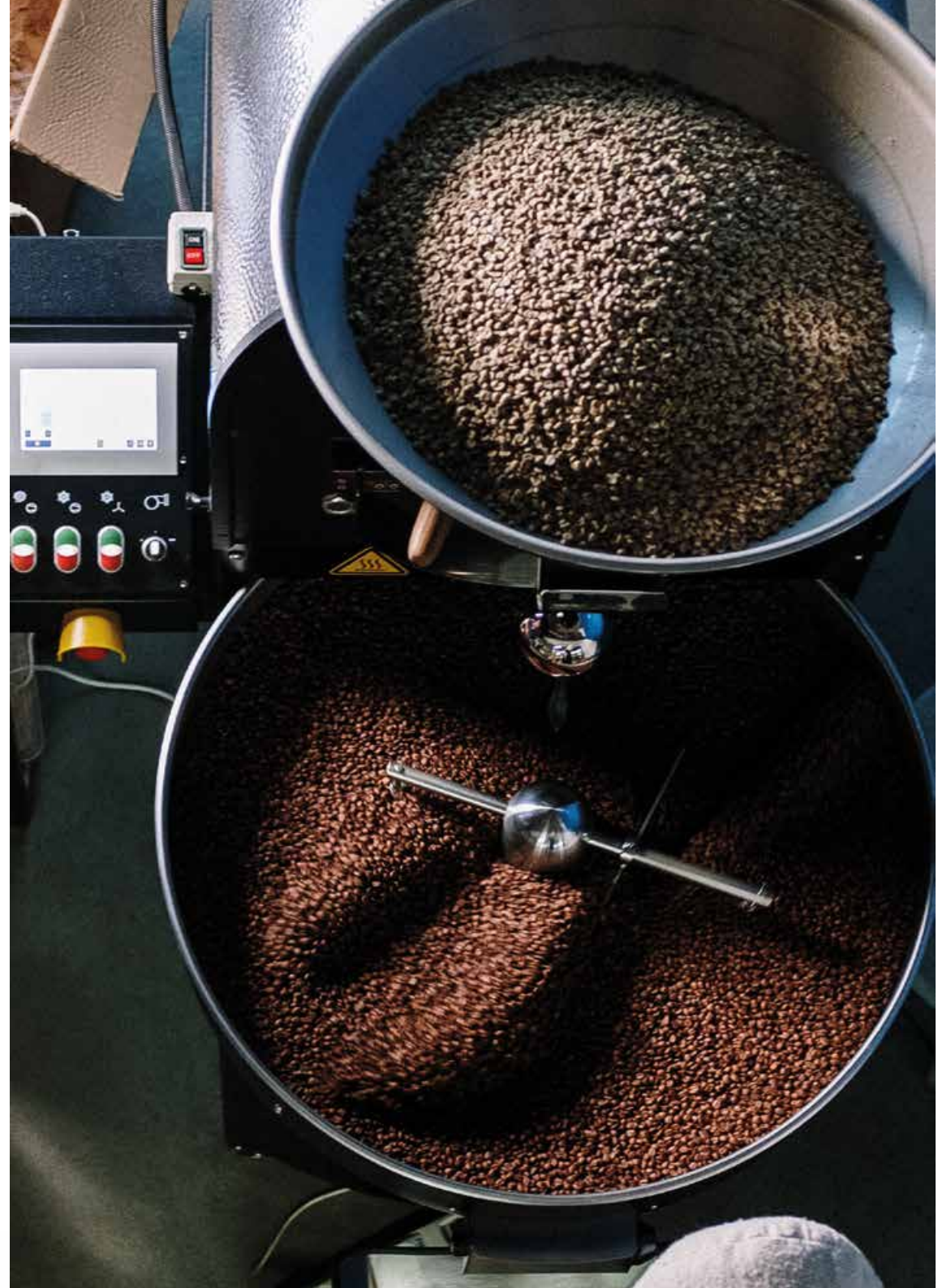
Stoją za nami faktyczne osiągnięcia na rynku kawy w Polsce i wiemy, że robimy po prostu dobry produkt. **A co to znaczy dobry? To taki, który wybiorą ludzie.**

Bogate doświadczenie handlu surową kawą na światowym rynku pozwala nam na bezpieczny zakup **wysokogatunkowych ziaren ze sprawdzonych plantacji.**

Z troską dokonujemy szeregu kontroli jakości naszych produktów przez cały proces technologiczny. To dzięki temu nasze kawy zachowują **najwyższą jakość.**

Kawy palimy na bieżąco, co oznacza, że produkt, który do Ciebie dotrze możesz śmiało nazwać kawą **świeżo paloną.**

Nasz doświadczony zespół pomoże Ci w wyborze ziaren i podpowie w jaki sposób wyciągnąć z nich **pełny zasób smaków i aromatów.**



Yellow Label

100% Arabica / Blend



Mieszanka 100% ziaren Arabiki, zebranych ręcznie na plantacjach położonych nawet powyżej 1700 m n.p.m. w Kolumbii, Gwatemali, Nikaragui, Kubie, Puerto Rico i Tanzanii. Ziarna dobrane i wypalone specjalnie do espresso. Potrafi zaspokoić nawet najbardziej wyrafinowane gusta amatorów czarnej kawy, ale również świetnie komponuje się z mlekiem. W wyjątkowo długotrwałym posmaku znajdziemy delikatną nutę pomarańczy, gorzkiej czekolady, miodu i przypraw, a bogata i pozytywna kwasowość zbalansowana jest wysoką słodyczą i średnią goryczą.

Kraje/ region Gwatemala, Nikaragua, Kolumbia, Kuba, Puerto Rico, Tanzania

Obróbka washed

Aromat cytrusy, marakuja, miód, imbir

Polecana metoda parzenia espresso, moka

Kwasowość ●●●○○
Gorycz ●●○○○
Słodycz ●●●●○

CENA

250g 35,50 zł brutto / 28,87 zł netto

1kg 130,00 zł brutto / 105,70 zł netto

Blue Label

100% Arabica / Blend

Mieszanka stworzona dla koneserów espresso, doceniających bogactwo smaków i aromatów kawy. Średnia kwasowość świetnie współgra z przyjemną czekoladową goryczą. Kompozycja 100% szlachetnej Arabiki z Gwatemali, Hondurasu, Salwadoru, Kostaryki, Brazylii i Indii daje wysokie body i przyjemny smak cytrusów, czekolady i orzechów. Czekoladowa gorycz świetnie współgra ze słodczą mleka.



Kraje/ region

Gwatemala, Kostaryka, Honduras, Saalwador, Brazylia, Indie

Obróbka

washed, natural

Aromat

cytrusy, czekolada deserowa, orzech laskowy

Polecana metoda parzenia

espresso, moka

Kwasowość

●●●○○

Gorycz

●●○○○

Słodycz

●●●●○

CENA

250g 33,00 zł brutto / 26,83 zł netto

1kg 120,00 zł brutto / 97,56 zł netto

Red Label

100% Arabica / Blend

Połączenie kilku kaw brazylijskich pozwoliło nam uzyskać mieszankę o pełnym body i wyjątkowej słodczy. Niska kwasowość i średnia gorycz powoduje, że kawa świetnie komponuje się z mlekiem, jednak również amatorzy espresso o niskiej kwasowości będą nią zachwyceni. W aromacie czerwone owoce, migdały i czekolada.



Kraje/ region	Brazylia
Obróbka	natural
Aromat	owoce, czekolada, migdały
Polecana metoda parzenia	espresso, moka

Kwasowość	●●○○○○
Gorycz	●●●○○○
Słodycz	●●●○○○

CENA

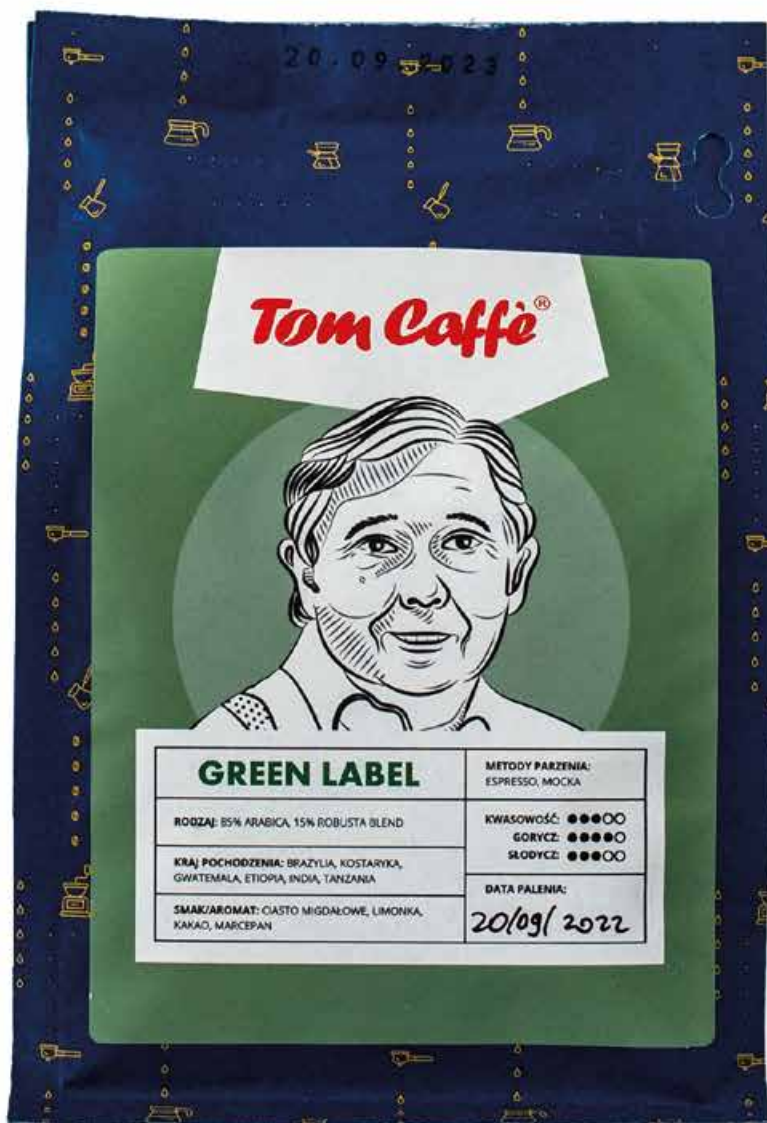
250g 30,50 zł brutto / 24,80 zł netto

1kg 110,00 zł brutto / 89,43 zł netto

Green Label

85% Arabica
15% Robusta

Mieszanka dla wielbicieli mocniejszej kawy z charakterem. Umiarkowana kwasowość, zbalansowana goryczka ze słodyczą oraz bogaty długi posmak. Połączenie wyselekcjonowanych ziaren arabiki z Brazylii, Kostaryki oraz Gwatemali z robustą z Indii i Tanzanii daje całą gamę aromatów, począwszy od cytrusowej limonki, poprzez słodką figę i marcepan, skończywszy na gorzkiej czekoladzie.



Kraje/ region

Brazylia, Kostaryka, Gwatemala,
Etiopia, Indie, Tanzania

Obróbka

washed, natural

Aromat

ciasto migdałowe, limonka, kakao,
marcepan

Polecana metoda parzenia

espresso, moka

Kwasowość

● ● ● ○ ○

Gorycz

● ● ● ● ○

Słodycz

● ● ● ○ ○

CENA

250g 30,50 zł brutto / 24,80 zł netto

1kg 110,00 zł brutto / 89,43 zł netto

Black Label

65% Arabica

35% Robusta

Kawa dla miłośników dobrego, klasycznego, espresso z włoskiego południa. Kompozycja wybranych ziaren Arabiki o niskiej kwasowości z Brazylii i Etiopii, w połączeniu z Robustą z Indonezji, Indii oraz Ugandy, daje nam mieszankę o delikatnej słodczy czekolady i cytrusowo goryczkowy smak grejpfruta. W mocnym i długim posmaku doszukamy się akcentu suszonych śliwek. Wyższa zawartość kofeiny w robuście dodaje mieszance mocy i cielistości. Wyrazista i aromatyczna w cappuccino i Cafe latte.



Kraje/ region

Brazylia, Etiopia, Indonezja, Indie, Uganda

Obróbka

washed, natural

Aromat

grejpfrot, ciemna czekolada, suszone śliwki

Polecana metoda parzenia

espresso, moka

Kwasowość

● ○ ○ ○ ○

Gorycz

● ● ● ● ●

Słodycz

● ● ○ ○ ○

CENA

250g 28,00 zł brutto / 22,76 zł netto

1kg 100,00 zł brutto / 81,30 zł netto



Brazylia

Uprawiana w kraterze uśpionego wulkanu na wysokości 1260 m n.p.m. Pełna składników odżywczych i bogata w niezwykle minerały gleba oraz niezwykła dbałość farmerów, daje kawę o wyjątkowej jakości, potwierdzonej przez Q grader'ów (82 punkty w skali SCA). Średnie palenie pozwala uzyskać kawę o umiarkowanym body niskiej kwasowości i goryczy.

Kraje/ region

Brazylia/ Chapadao de Ferrero

Obróbka

natural

Aromat

czerwone owoce, karmel, czekolada, orzechy, brązowy cukier

Polecana metoda parzenia

espresso, moka

CENA

250g **30,00 zł brutto / 24,39 zł netto**

1kg **110,00 zł brutto / 89,43 zł netto**



Guatemala

Nazwa „Huehuetenango” wywodzi się z historycznego azteckiego języka nahuatl i oznacza „miejsce przodków”. Kawa w tym regionie jest uprawiana na stokach górskich o wysokości od 1350 do 2000m. Dzięki odpowiedniemu nasłonecznieniu i znakomitej wulkanicznej glebie kawa ta zyskuje wyjątkową słodycz, a w aromacie czerwone winogrona, karmel, orzechy macadamia. Średnie palenie nadaje kawie bardzo przyjemną kwasowości i niską gorycz.

Kraje/ region	Guatemala/ Huehuetenango
Obróbka	washed
Aromat	czerwone winogrona, karmel, orzechy macadamia
Polecana metoda parzenia	espresso, moka

CENA

250g **37,00 zł brutto / 30,08 zł netto**

1kg **135,00 zł brutto / 109,76 zł netto**



Nicaragua

Uprawiana na wysokościach 1300 – 1600 m n.p.m. w regionie Jinotega – jednej z najwyższych położonych prowincji w kraju. Dzięki odpowiedniemu zacienieniu kawa podczas wzrostu zyskuje wysoką słodycz i owocowe aromaty. Dzięki uprawie na małych farmach i odpowiedniej selekcji kawa uzyskuje powyżej 84 punktów w skali SCA.

Kraje/ region	Nicaragua/ Jinotega
Obróbka	washed
Aromat	grejpfrut, orzechy, czarna herbata
Polecana metoda parzenia	espresso, moka

CENA

250g **33,00 zł brutto / 26,83 zł netto**

1kg **120,00 zł brutto / 97,56 zł netto**



Espresso Blend

Mieszanka trzech wyjątkowo słodkich arabik pochodzących z Brazylii, Nikaragui i Gwatemali. Ziarna dobrane i wypalone specjalnie pod espresso. Średnie palenie pozwala uzyskać kawę umiarkowanej kwasowości, wysokiej słodyczy i delikatnej czekoladowej goryczy. Świetnie sprawdza się w espresso i americano, ale również w połączeniu z mlekiem znajdzie swoich fanów.

Kraje/ region	Guatemala, Nicaragua, Brazylia
Obróbka	washed, natural
Aromat	grejfrut, czerwone owoce, karmel, czekolada, orzechy
Polecana metoda parzenia	espresso, moka

CENA

250g **33,00 zł brutto / 26,83 zł netto**

1kg **120,00 zł brutto / 97,56 zł netto**



Cappuccino Blend

Mieszanka dwóch arabik pochodzących z Brazyli i Kolumbi, dobranych w taki sposób, aby zaspokoić gusta amatorów kaw mlecznych. Niska kwasowość i delikatna gorycz uzyskana dzięki średniemu paleniu jest świetnie balansowana przez sładczyk mleka dając smak mlecznej czekolady z nutami czerwonych owoców tle. Amatorzy słodkiego, klasycznego espresso o niskiej kwasowości również znajdą w tej kawie swoje smaki.

Kraje/ region

Brazylia, Kolumbia

Obróbka

natural, washed

Aromat

czerwone owoce, karmel, czekolada

Polecana metoda parzenia

espresso, moka

CENA

250g 33,00 zł brutto / 26,83 zł netto

1kg 120,00 zł brutto / 97,56 zł netto



Dziękujemy

