Kawkaje sp. z o.o.
ul. Gabriela Narutowicza 97
44-280 Rydułtowy
NIP: 6472612535
tel. 574 788 744
email: sklep@kawkaje.com

Dane aktualne na dzień: 15-11-2026 02:15

Link do produktu: https://kawkaje.com/kawa-peru-bezkofeinowa-200-g-p-1149.html



Kawa Peru Bezkofeinowa 200 g

Cena	**40,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Numer katalogowy	**ALIKAWPERBEZ**

Opis produktu

Kawa Arabica Peru bezkofeinowa 200g EKO

KAWA ZIARNISTA - smak i intensywny zapach zatrzymany na dłużej.

Ekstrakcja kofeiny z ziaren wykorzystanych do naszej kawy odbywa się z wykorzystaniem wody, dzięki czemu może zachować swoją ekologiczną jakość. Proces ten odbywa się przed wypalaniem ziaren, dlatego nie wpływa znacząco na smak napoju.

Zawartość kofeiny w suchej masie ziaren kawy Ecoblik Peru bezkofeinowej wynosi <0,1%.

Ta minimalna zawartość kofeiny w produkcie ma niewielki wpływ na ludzki organizm. Osoby wrażliwe na kofeinę, nie muszą już odmawiać sobie małej czarnej i pozbawiać się smaku kawy, mogą natomiast wybrać cieszącą się coraz większym uznaniem wśród konsumentów, kawę bezkofeinową.

Ekologiczna kawa z Peru pochodzi z terenów znajdujących się na wschodnich zboczach Andów. Wilgotny równikowy klimat miesza się tam z zimnymi i suchymi górskimi wpływami. Kawa w Peru uprawiana jest na wysokości 1000 - 1800 m n.p.m., gdzie gleby są bardzo żyzne. Charakteryzuje się mocnym aromatem. Wspaniale łączy słodką łagodność z cytrusową, delikatną kwasowością, dodatkowo zachwyca orzechowymi i czekoladowymi tonami. Wyczuwalne jest również delikatne, lecz głębokie body.

Składniki: Ekologiczna palona kawa Arabica 100% - ZIARNISTA.

Kraj pochodzenia: Peru

Charakterystyka:

Cielistość: 2/5

Kwasowość: 3/5

Aromat: 5/5

Warunki przechowywania: przechowywać w suchym miejscu.

Każda Nasza kawa zawiera ręcznie zbierane ziarna, pochodzące z ekologicznych obszarów, porośniętych pięknymi i zdrowymi krzewami kawowca. Nigdzie nie używa się tyle pestycydów, co przy zwykłej uprawie kawy. W naszej ich nie znajdziesz! Ekologiczne ziarna, czysta natura - bez chemicznych dodatków i sztucznych nawozów. Dzięki temu, że wypalana jest w rzemieślniczej, rodzinnej palarni, w małych porcjach, zawsze zachowuje swój wspaniały smak i aromat, a stopień wypalenia dobieramy indywidualnie - w zależności od jej gatunku i kraju pochodzenia. Wówczas w pełni możemy wykorzystać jej potencjał i uwolnić wszystkie nuty smakowo-zapachowe, drzemiące w każdym ziarenku. Wybierz swój ulubiony wariant, bądź eksperymentuj i mieszaj je ze sobą w dowolnych proporcjach. Stwórz własny, niepowtarzalny blend!

Kawkaje sp. z o.o.
ul. Gabriela Narutowicza 97
44-280 Rydułtowy
NIP: 6472612535
tel. 574 788 744
email: sklep@kawkaje.com