

BRAZIL GUSTO ANTICO

Nanni

Izbor najboljših zrn namenjenih za najboljše espresso kave naredijo odlično bogato telo z močnim čokoladnim okusom, s pridihom suhega sadja. Dolgotrajen pookus je obogaten z notami mandlja in sladu. Čeprav je po večini osnova za odlične espresso mešanice, je odlična tudi kot solo kava.

POREKLO

Država	Braziliya
Regija	Sul de Minas
Nadmorska višina	900 - 1.200 m
Topografija	ravninski, blago hriboviti predeli
Tip zemlje	ferasoli (debele tropske prsti podobne glini)
Temperatura	25° do 36° C
Vlažnost	65%
Posebosti	izbrana kavna zrna iz področja Nova Resende

KAVA

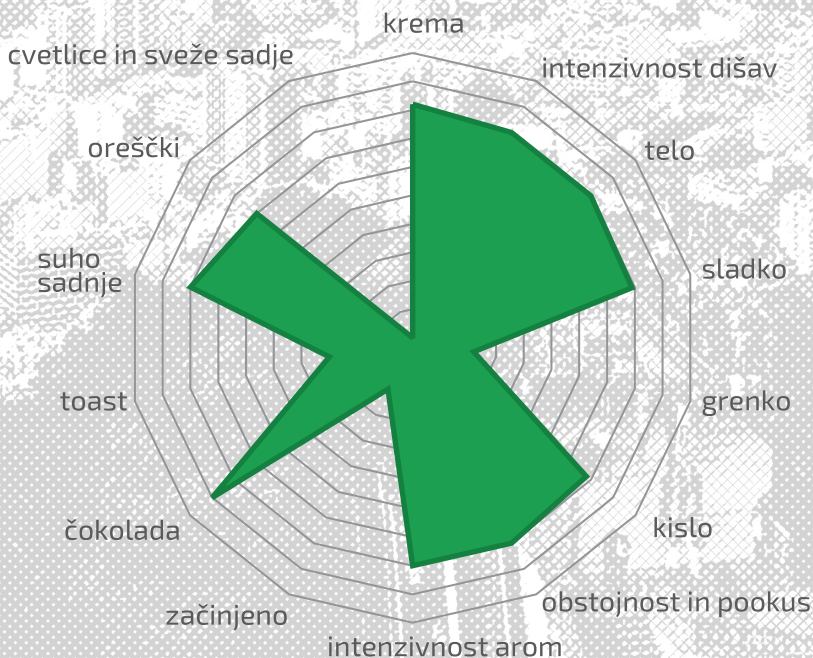
Botanična vrsta	Arabika
Botanična sorta	Catuai, Mundo Novo
Način gojenja	popolnoma na soncu
Način obiranja	ročno in strojno
Čas obiranja	julij
Način luščenja	suhi način

PRAŽENJE in PRIPRAVA MEŠANIC

Barva	srednje svetlo praženje
Mešanice	čudovita ter uravnotežena kava z intenzivno aromo, telesom ter sladkobo, v kavnih mešanicah večinoma kot glavni gradnik

KARAKTERISTIKE V SKODELCI

Opombe	Čudovito telo skupaj s prepoznavnim čokoladnim okusom. Čudovito prepletanje okusov po suhem sadju. Podaljšan pookus je obogaten z pridihom mandljev ter žitnega sladu.
---------------	--



- SADNI
- CVETLIČNI
- ZAČINJEN
- VANILIJA
- OREH
- KAKAV
- ČOKOLADA
- MANDELJ
- LEŠNIK
- ŽITARICE
- SUHO SADJE



BRAZILIJA

Nanni



i OBIRANJE KAVOVCEV

V idealnih razmerah brazilsko sezonsko deževje prinese enkratno cvetenje kavovcev. Običajno cvetenje poteka v obdobju od septembra do decembra. To pomeni, da češnje kavovca ne dozori enakomerno in jih je potrebno obirati dvakrat. Prvo obiranje je tako junija, drugo pa julija. Češnje se obirajo ročno ali strojno. Pri prvem načinu se oberejo le zrele rdeče češnje med tem, ko je drugi način manj selektiven vendar veliko cenejši. Ročni način obiranja je še vedno primernejši za zagotavljanje boljše kvalitete zrnja.



V Braziliji v kavnem sektorju dela tri milijone in pol ljudi. Na več kot 2 milijona hektarjih je posajenih več kot 6 milijard kavnih dreves, večino teh so nasadili v zadnjih nekaj letih. Od skupno 221.000 kmetij, ima 30 % največjih v lasti več kot 70 % celotne površine in pridelajo kar 55 % celotnega pridelka. Skupno v Braziliji lahko proizvedejo do 2,6 milijonov ton kave, ob izredni visoki domači porabi, jo izvozijo okoli 1,8 milijonov ton, kar je 3,5% celotnega izvoza.



Brazilija je največja svetovna pridelovalka kave. Zaradi okolja, podnebja in velikosti se kava v večini prideluje na soncu ter v večini primerov na relativno ravninskih predelih pokrajine Sao Paulo ter v zadnjem obdobju na področjih pokrajine Minas Gerais. Pridelava kave v Braziliji je izredno intenzivna, za pridelavo pa uporabljajo tudi sodobno strojno opremo ter namakalne sisteme. Zaradi močnega izkoriščanja zemlje se poslužujejo različnih metod gnojenja tako z naravnimi kot umetnimi gnojili. Za zaščito rastlin pred škodljivci in boleznimi, veliki pridelovalci uporabljajo umetna škropila.