



Kawa ziarnista La Crema 1 kg, 60% Arabica / 40% Robusta | HENDI 992500

Producent: HENDI

Nr referencyjny: 992500

Cechy produktu

Oficjalna dystrybucja: HENDI

Kawa ziarnista HENDI La Crema 1 kg - 60% Arabica / 40% Robusta

Kawa ziarnista HENDI La Crema to profesjonalna mieszanka starannie dobranych ziaren przeznaczona do przygotowywania kawy w ekspresach ciśnieniowych oraz automatycznych. Kompozycja została opracowana z myślą o gastronomii – kawiarniach, restauracjach oraz hotelach, gdzie liczy się stabilna jakość naparu i powtarzalny smak.

Mieszanka składa się z 60% Arabiki oraz 40% Robusty. Dzięki temu kawa posiada intensywny aromat, wyraźny smak oraz gęstą, kremową cremę charakterystyczną dla profesjonalnie przygotowanego espresso.

Dlaczego warto wybrać tę kawę?

Mieszanka Arabica i Robusta Kompozycja 60% Arabiki i 40% Robusty zapewnia zrównoważony smak oraz intensywny aromat kawy.

Średni stopień palenia Średnio palone ziarna gwarantują pełny aromat oraz odpowiednią równowagę pomiędzy słodyczą, kwasowością i goryczką.

Kremowa tekstura Mieszanka zapewnia gęstą i trwałą cremę, idealną do espresso oraz kaw mlecznych.

Bogaty profil smakowy Kawa posiada nuty czekolady, karmelu, kakao oraz tostowanego chleba.

Wyselekcjonowane ziarna W mieszance znajdują się ziarna Indian Cherry, Vietnamese Spicy oraz Brazil Santos Fine Cup.

Profesjonalne zastosowanie Idealna do serwowania w kawiarniach, restauracjach oraz hotelach.

Technologia i charakterystyka

Kawa HENDI La Crema to mieszanka ziaren o średnim stopniu palenia, która zapewnia intensywny aromat oraz wyrazisty smak. Kompozycja ziaren Arabica i Robusta pozwala uzyskać stabilną ekstrakcję podczas przygotowywania espresso oraz napojów mlecznych.

Ziarna wykorzystane w mieszance pochodzą z różnych regionów świata, co pozwala uzyskać złożony profil smakowy z nutami czekolady, karmelu i kakao. Kawa sprawdza się zarówno w ekspresach kolbowych, jak i w automatycznych systemach przygotowywania kawy.

Zastosowanie

Kawa ziarnista HENDI La Crema przeznaczona jest do profesjonalnego wykorzystania w gastronomii. Doskonale sprawdza się podczas przygotowywania:

- espresso
- americano
- cappuccino
- latte macchiato
- kaw mlecznych

Dzięki zrównoważonemu profilowi smakowemu oraz stabilnej cremie kawa idealnie nadaje się do codziennego serwowania w lokalach gastronomicznych.

Dane techniczne

Marka
Produkt
Nazwa
Mieszanka
Masa opakowania
EAN