

Kawy aromatyzowane

VANILLA CREAM

Subtelnie wyważona mieszanka składająca się wyłącznie z ziaren arabiki. Elegancki aromat tej kawy harmonizuje doskonale ze słodką wanilią.

IRISH CREAM

Amatorom irlandzkiej tradycji polecamy kawę o lekko kremowym smaku i intensywnym aromacie whisky. Smakuje nie tylko prawdziwym mężczyznom.

TURECKI MIÓD

Wspaniała kawa deserowa o przyjemnym miodowym aromacie. Idealna z odrobiną cukru trzcinowego, który świetnie podkreśla miodowy charakter, nie zagłuszając smaku.

CZEKOLADOWA

Klasyczna zgodność czekolady i kawy. Połączenie wytrawnej arabiki ze słodką pachnącą czekoladą pobudza zmysły. Wyśmienita kawa do deserów lub zamiast filiżanki gorącej czekolady.

CZEKOLADA & POMARAŃCZA

Wybrane gatunki arabiki tworzą apetyczną kompozycję powstałą dzięki świeżości pomarańczy i delikatnej słodkiej nuty czekolady.

CZEKOLADA & TRUSKAWKA

Wysokiej jakości ziarna arabiki wzbogacone połączeniem smaku czekolady i truskawki, które urzeka i pobudza zmysły.

CHILI & CZEKOLADA

Przyjemny, słodki aromat czekolady rewelacyjnie komponuje się z ostrym smakiem chili, który długo utrzymuje się w ustach. Kawa konkretna i zdecydowana, im chłodniejsza, tym smak chili bardziej wyczuwalny.

RUM & WIŚNIA

Wytrawna, nieco cierpka wiśnia złamana została ciepłym, słodko pachnącym rumem. Fantastyczny duet aromatyczny – smakowy.

COOL MINT

Najlepszej jakości ziarna arabiki o świeżym miętowym aromacie.

PINA COLADA

Wyborna kawa arabika wzbogacona duetem aromatycznego kokosa i słodkiego ananasa.

LATTE MACCHIATO

Propozycja dla miłośników łagodnej kawy z dużą ilością mleka. Nuta czekolady doskonale podkreśla smak i aromat naparu. Mrożona jest idealną propozycją na letnie, gorące dni. Krzepi i dodaje sił.

NUGAT

Propozycja dla wielbicieli ekskluzywnych słodkości. Pachnące ziarna arabiki, z niepowtarzalną nutą nugatową, stanowią harmonijną kompozycję.

ORZECHOWA

Wybrane gatunki arabiki tworzą apetyczną kompozycję powstałą dzięki połączeniu wytrawnego smaku kawy z delikatną orzechową nutą.

AMARETTO MILANO

Niesamowita kawa o zapachu likieru Amaretto. Pełny i wyrazisty smak kawy tworzy doskonałą harmonię z migdałowo-waniliowym zapachem amaretto. Pijąc tą kawę odczuwa się niezwykle migdałowy posmak.



Kawy inne niż wszystkie



od gatunku. Następnie gorące ziarna kawowe poddawane są szybkiemu i delikatnemu chłodzeniu świeżym powietrzem. Nie używa się do tego celu wody, ponieważ wpływa ona negatywnie na jakość ziarna i może spowodować szybkie psucie się.

Wybrane sposoby parzenia kawy

MOKKA

Jest to sposób zbliżony do metody, którą najprawdopodobniej stosowali pierwsi miłośnicy kawy. Do mosiężnego tygielka z długim uchwytem, zwanego ibriq, wysypujemy bardzo drobno zmieloną kawę zmieszaną z cukrem, liczymy po 2 płaskie łyżeczki kawy na filiżankę i tyle samo łyżeczek cukru. Następnie zalewamy ją zimną wodą i kilkakrotnie, nie dopuszczając do wrzenia, podgrzewamy tak, aby wywar się podniósł. Przed przelaniem kawy do filiżanek skrapiamy wywar zimną wodą, aby fusy osiadły na dnie. Zgodnie z tradycją do kawy przygotowanej w ten sposób dodaje się zmielonego kardamonu przewidując 1 ziarenko na 1 filiżankę.

PO WŁOSKU LUB FRANCUSKU

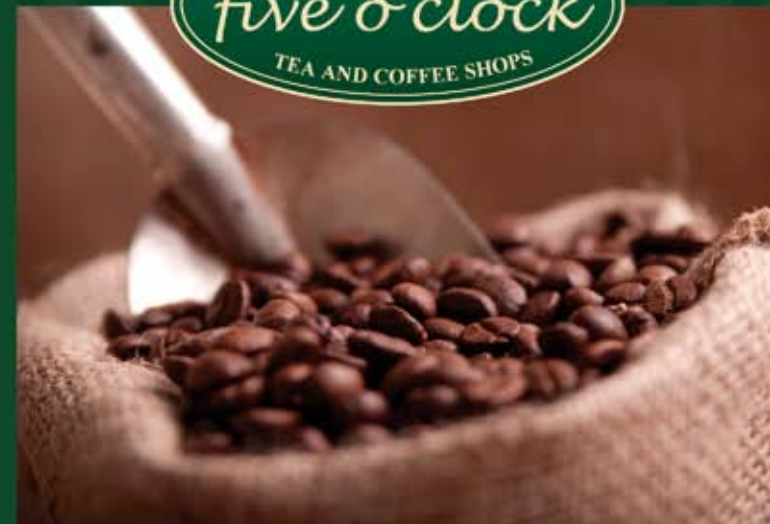
Parzy się ją w ekspresie zwanym u nas ekspresem włoskim. To nieduże urządzenie wyglądem przypomina dwa odwrócone do siebie szczytami ścięte stożki, pomiędzy którymi znajduje się filtr zawierający drobno zmieloną kawę. Woda znajdująca się w dolnej części po doprowadzeniu do wrzenia wytwarza parę wodną, która po przejściu przez sproszkowaną kawę skrapla się w górnym pojemniku w postaci gotowego naparu. Kawa przygotowana w ten sposób posiada walory smakowe i aromatyczne wyższe od tej przygotowanej w ekspresach przepływowych. Jest mniej skoncentrowana od espresso. Kawę można parzyć również w filtrze papierowym lub plastikowym, w ekspresie ciśnieniowym lub w kafetierce.

Wybór zależy od naszych upodobań i gustów.



www.fiveoclock.eu

Kawy klasyczne Kawy aromatyzowane



Witaj mi, witaj wonna czaro mokki!
Kocham twą duszę, o płynny hebanie,
Aromatyczne pary twej obłoki,
Którymi buchasz w polewanym dzbanie
Kiedy kipiące twych ziarn gotowanie
Cały glob ziemski czyni mą dzierzawą;
Oto spoczęłaś w białej porcelanie,
Arabskich pustyń córo, czarna kawo!

Antoni Lange "Kawa"

Kawy klasyczne

JAMAJKA BLUE MOUNTAIN

Moc ** Kwaskowość **

Najznakomitsza wśród kaw pochodząca z bajecznej krainy Gór Błękitnych Jamajki. Sąsiedztwo gajów bananowych i upraw awokado nadają ziarnu owocowej nuty. Wytrawni smakosze odnajdą w niej harmonię kwaskowości i jedwabisty posmak.

CUBA TURQUINO

Moc ** Kwaskowość **

Jest to najlepsza kubańska kawa o czystym smaku i średniej mocy, charakteryzująca się niższą kwaskowością. Smak i aromat Turquino jest porównywany przez znawców do Blue Mountain z Jamajki. Doskonale wyważony, nieco korzenny bukiet zapada na długo w pamięci.

GWATEMALA ANTIQUA

Moc ** Kwaskowość ***

Kawa ta pochodzi z rejonu Antiqua w Gwatemali słynącego z upraw doskonałych gatunków. Wulkaniczna zbocza Sierra Madre z ich żyzną glebą stanowią idealne warunki dla wzrostu roślin. Kawa ta jest wysoko ceniona ze względu na swój owocowo - kwaskowy posmak, niepowtarzalny i bogaty aromat.

NIKARAGUA MARAGOPYE

Moc ** Kwaskowość **

Niezwykłej klasy kawa pochodząca z Nikaragui, gdzie dojrzewają imponującej wielkości ziarna, zwane „elephant”, czyli słoniowe, gdyż są o 2/3 większe od tradycyjnych ziaren arabiki. Maragopye charakteryzuje się wyważonym smakiem, pięknym zapachem z przyjemnym, słodkim akcentem. Subtelny aromat tej nietypowej kawy z pewnością zachwyci każdego smakosza.

BRAZYLIA CARMO

Moc ** Kwaskowość *

Pochodzi z górskiego regionu Mantiqueira, usytuowanego na płd. części Minas w Brazylii. Mantiqueira znaczy „region, gdzie chmury się kładą”. Dokładnie w centrum regionu znajduje się farma Santa Lucia, która produkuje najwyższej jakości kawę, za co została nagrodzona „Cup of Excellence” w 2009 roku. Ta wyjątkowa kawa o aromatycznym i delikatnym smaku zawiera szczyptę owocowej kwaskowości i słodycz czekolady. Perfekcyjnie wypalona jest prawdziwym smakołykiem. Cup of Excellence jest najbardziej prestiżową nagrodą dla kawy. Kawa spełniająca wszystkie wymagania i kryteria, aby otrzymać tę nagrodę, jest wyjątkową rzadkością.

KOLUMBIA LA CEIBA BEZKOFEINOWA

Moc *** Kwaskowość ***

Świetna kolumbijska kawa, która wzrasta w górach ocienionych przez liście drzew Ceiba. Lekko owocowy, bogaty smak z nutą kwaskowości zachwyca i inspiruje. Polecamy wariant bezkofeinowy dla specjalnych klientów.

ETIOPIA SIDAMO

Moc ** Kwaskowość ***

Ta kawa uprawiana jest w Etiopii na tzw. czystych ekologicznie plantacjach w małych gospodarstwach rolnych. Ziarno ma silny korzenny aromat oraz czekoladowy akcent z lekko wyczuwalną kwiatową nutą. Daje wrażenie wielomakowości. Polecana jest osobom lubiącym kawę o silnym i bogatym bukiecie.

NIKARAGUA MONTE CRISTO

Moc ** Kwaskowość **

Wyjątkowy rarytas nagrodzony prestiżową nagrodą „Cup of Excellence”. Zaledwie 5 % ziaren kawowych uprawianych na całym świecie może szczyścić się mianem Monte Cristo. Napar zachwyca delikatnie owocową nutą i doskonale wyważonym smakiem. Całości dopełnia lekki akcent czekolady.

MARAGOPYE ESPRESSO

Moc ** Kwaskowość **

Rzadko spotykana kawa pochodząca z Brazylii. Ziarno typu elephant zapewnia wymienione wrażenia smakowe. Harmonia pełnego bogatego smaku wsparta subtelną owocową nutą zachwyci miłośników espresso.

KENYA PEARLS

Moc *** Kwaskowość *****

Rzadko występujące ziarno perłowe (pearl) jest wyjątkowym specjałem. W przypadku, gdy odpowiednia ilość składników odżywczych nie dociera do wszystkich części kawowca, owocnia wytwarza tylko jedno ziarno. Dojrzewa ono wolniej, przez co staje się bardziej aromatyczne. Ziarna perłowe zbierane są ręcznie z wielką troskliwością w rejonie Kiundi. Odpowiedni sposób wypalenia pozwala cieszyć się delikatnym czekoladowym smakiem i łagodnym, korzennym pełnym aromatem.

ESPRESSO DON VITO

Moc *** Kwaskowość *

Jest specjalną kompozycją wysokiej jakości ziaren arabiki brazylijskiej, afrykańskiej oraz azjatyckiej. Jej smak charakteryzuje się silną i nieporównywalną kombinacją słodyczy i przypraw. Mocniej palone ziarno idealnie nadaje się pod mocne espresso oraz może stanowić produkt wyjściowy do parzenia kawy cappuccino lub latte macchiato.



PERU ECOTERRA

Moc *** Kwaskowość **

Kawa ta dojrzewa na plantacji Ecoterra. Arabica z tej plantacji oznaczona jest jako HB (Hard Bean) co oznacza, że rośnie na wysokości 900-1000 m. n.p.m. Kawę tę cechuje niezwykła złożoność między mocą a aromatycznością. Peru Ecoterra opisywana jest jako średnio mocna z wyczuwalną lekko słodką nutą ziołowo - czekoladową.



GWATEMALA FINCA

Moc ** Kwaskowość ***

EL PLATANILLO

Plantacja Finca El Platanillo mieści się w prowincji San Marcos w południowo-zachodniej części Gwatemali.

Uprawy zajmujące ponad 360 ha usytuowane są na stokach wulkanów - Tacana i Tajumulco na wysokości 1060-1463 m. n.p.m. Wśród osób, które doceniły jej wysoką jakość można wymienić członków belgijskiego parlamentu. Jej smak jest zbalansowany, a w zróżnicowanym bukiecie smakowym można wyczuć czekoladowo-cytrusowe nuty.

SANTO DOMINGO ORGANIC

Moc *** Kwaskowość *****

Republika Dominikany była jedną z pierwszych kolonii, które otrzymały ziarno kawy z Martyniki na początku XVIII w. Obok turystyki eksport kawy jest bardzo ważną gałęzią gospodarki Dominikany. Naprawdę niewielu ludzi orientuje się w wysokiej jakości kawy, która dojrzewa w idealnych warunkach w małych farmach. Ta kawa pochodzi z płn. - zach. części wyspy, najlepszego regionu do uprawy nazywanego Barahona.

Ziarna kawy są myte i suszone na słońcu, dzięki czemu uzyskuje się optymalną kombinację kwaskowości i aromatu. Intensywna słodycz jest wynikiem troskliwej obróbki. Santo Domingo uznana jest za specjal egzotyczny w asortymencie kawowym.

EKWADOR LOJA SUNDRIED

Moc *** Kwaskowość **

Ta doskonała kawa pochodzi z regionu Loja leżącego na płd. wzgórzach Ekwadoru. Plantacje leżą na wys. ok. 1900 m n.p.m. w Andach, gdzie znajdują się świetne warunki do uprawy, a następnie suszenia na słońcu ziaren kawy. Ręcznie zbierane ziarna są dokładnie czyszczone, po czym oddzielane od owocowej pulpy. Kawa jest równomiernie rozkładana na słonecznych tarasach, gdzie stopniowo ziarna suszą się, redukując wilgotność do 11-12 %. Następnie kawę przechowuje się przez ok. 30 dni, po czym ziarna pozbawiane są skórki tuż przed wysyłką do odbiorcy. Ta perfekcyjna kawa ma okrągłe w kształcie ziarna o leciutko kwaskowym posmaku i czekoladowej nucie.

HAWAII KONA

Moc *** Kwaskowość *

Kawa ta uprawiana jest na Wielkiej Hawajskiej Wyspie. Klimat jest tropikalny, idealny dla plantacji kawy, ze zbalansowaną mieszanką słońca i cienia, tropikalnej temperatury i wulkanicznej ziemi. Ziarna są głównie zbierane ręcznie, są towarem limitowanym na rynkach światowych. Kawa ta jest uznawana za jedną z najlepszych kaw. Ma ona intensywny owocowy i korzenny aromat. Smak mocny, delikatnie owocowy z nutą kwaskową. Lekki, słodko-orzechowy posmak nadaje aksamitności ziarnom o miękkim, a zarazem wyrazistym aromacie.

Aby ułatwić Państwu wybór zastosowaliśmy minislowniczek z oznaczeniem kwaskowości i mocy w skali od 1 do 5 gwiazdek: maksymalna kwaskowość kawy: ***** maksymalna moc kawy: *****



Rainforest Alliance Certified - znak certyfikatu, który gwarantuje ekologiczne warunki uprawy. Mogą go otrzymać wyłącznie plantacje kawy, których właściciele nie stosują nawozów sztucznych i właściwie gospodarują odpadami, chroniąc miejscowe lasy, rzeki, gleby i zwierzęta. Certyfikat ten gwarantuje również, że pracownicy otrzymują odpowiednie pensje, mają godne warunki życia oraz dostęp do edukacji i opieki zdrowotnej.

Adresy sklepów

Gdańsk - Galeria Bałtycka, Al. Grunwaldzka 141

Kraków - Galeria Krakowska, ul. Pawia 5,

Centrum Handlowe MI, Al. Pokoju 67

Łódź - Galeria Łódzka, Al. M. Piłsudskiego 15/23,

Centrum Handlowe PORT ŁÓDŹ, ul. Pabianicka 245

Poznań - Centrum Handlowe MI, ul. Szewalska 14

Wrocław - Galeria Dominikańska, Pl. Dominikański 3

Warszawa - Centrum Handlowe Janki "Real", ul. Mszczonowska 3,

Centrum Handlowe "Blue City", Al. Jerozolimskie 179,

Centrum Handlowe "Złote Tarasy", ul. Złota 59

Kolobrzeg - Sklep "Five o'clock", ul. Giełdowa 8c/5

Litwa, Wilno - Galeria „OZAS”, Ozo g.18