



• ŽIJEME KÁVOU •

COFFEE CLUB

Káva je fenomén, který dává práci miliónům lidí na celém světě. Vytváří nová přátelství, je zdrojem poznání a vášně. Káva se pro mnohé z nás stala součástí našeho života. Začínáme s ní den, vychutnáváme si ji s našimi nejbližšími...

Zveme Vás do světa plného rozmanitých chutí a vůní. Zveme Vás do světa výběrové kávy,

Váš Tým Coffee Club






Servírujeme Vám výběrové kávy s jasně daným původem či lokalitou sběru. Kolekci káv Coffee Club spoluvybírá a degustuje **Michal Nováček**, nejlepší český barista za rok 2012 a vítěz mezinárodní soutěže Barista Open v italském Trieste. Pro Vás, milovníky kávy, tak hledáme jen skutečné lahůdky.



ŽIJEME KÁVOU



„Kávu vnímáme doslova všemi smysly. Vždy záleží na chuti, ale neméně důležitý je i způsob servírování, přátelé, se kterými si šálek vychutnáváme. V Coffee Clubu Vám přinášíme výběrovou kávu. Naše práce začíná hledáním nejlepších kávových sklizní na plantážích a pokračuje v naší pražírně pečlivým pražením a balením kávy. Káva k Vám urazí dlouhou cestu, na jejímž konci Vás čeká opravdový zážitek. Zážitek pro Vás i Vaše přátele.“





Květy kávovníku se otevírají jen na několik dní v roce a jejich jemná vůně připomíná jasmín.

ZROZENÍ KÁVY

Dnes již asi přesně nezjistíme, zda kávu poprvé objevil etiopský pastevce pozorující své skotačivé kozy, či zda to byla jiná náhoda. Káva se dnes pěstuje ve více než 80 zemích. Mezi významnější exportéry se však řadí jen asi 50 z nich. Prvenství patří Brazílii, která pěstuje nejvíce kávy na světě. Významnými pěstiteli jsou v Jižní a Střední Americe také Kolumbie, Guatemala a Kostarika. Etiopie, Keňa a Uganda jsou největšími producenti kávy v Africe. V Asii se káva pěstuje zejména ve Vietnamu, Indonésii



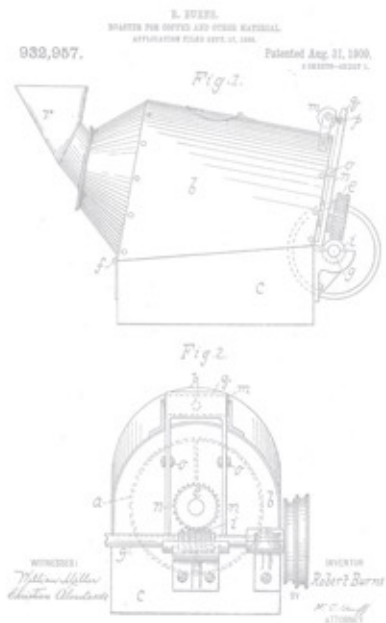
a Indii. Jedna rostlina nese ročně 5-10kg kávových plodů, z nichž se získá přibližně 1-2kg zelené kávy. To představuje 800-1600g upražené kávy v balíčcích Coffee Club. Tedy asi 100-200 šálků espressa.



Pražení kávy je umění, které vyžaduje mistrovský cit a vášeň pro kávu. U nás v Coffee Clubu si vážíme práce farmářů, na kterou v pražírně navazujeme.

Vše začíná pečlivým uskladněním zelených zrn v našem skladu s kontrolovaným klimatem. Kávu pražíme jak klasickým indukčním způsobem, tak i moderním a čistým konvekčním způsobem pomocí horkého vzduchu. Každou kávu pak průběžně degustujeme a kontrolujeme s jednoduchým cílem: aby chutnala jak má.

PRAŽÍRNA KÁVY



Technologie pro pražení kávy se měnila několik staletí a neustále se zdokonaluje a vyvíjí. V Coffee Clubu využíváme nejmodernější počítačem řízené pražírny. Ani ta nejlepší pražírna však nemůže nahradit zkušenosti a cit pražiče. Proto důslednou péčí a úctou ke kávovému zrnu volíme ty nejvhodnější způsoby pražení pro každou sklizeň kávy.

„Aroma a chuť pepře, zázvoru, skořice či hřebíčku nijak neovlivníte. Kávu však můžete svojí dovedností a úsudkem přeměnit z housenky v motýla. Tím odhalíte skrytý poklad kávy.“

**Jabez Burns (1826-1888),
vynálezce v oboru pražení kávy**

PŘÍPRAVA KÁVY

Při pražení vždy respektujeme budoucí způsob přípravy kávy. Kávová zrna proto pražíme v několika různých stupních tak, abyste vždy získali excelentní chuťový zážitek ve Vašem šálku.

Ať již dáváte přednost alternativním přípravám, klasickému espresso, či přípravě kávy na automatických kávovarech, v exkluzivní řadě výběrové kávy Coffee Club vždy najdete kávu vhodnou pro Váš způsob přípravy.



PROFESIONÁLNÍ PÁKOVÉ KÁVOVARY

Espresso je právem považováno za krále kávových nápojů. Dobrý barista umí s kvalitní kávou fantastickým způsobem završit práci farmářů a dlouhou cestu kávových zrněk. Baristé obvykle volí středně pražená kávová zrna.



AUTOMATICKÉ KÁVOVARY

V práci či při posezení s přáteli dá řada milovníků kávy přednost snadné a rychlé přípravě kávy na automatických kávovarech. Tyto přístroje charakterizuje rychlejší extrakce, hrubší mletí kávy a střední až tmavé pražení kávy.



ALTERNATIVNÍ PŘÍPRAVY

Drip, Chemex, Vacuum pot, French press, Aero press... To jsou jen některé z alternativních způsobů, jak si připravit výborný zážitek z kávy. Typické je pro ně světlejší pražení kávy, které dává vyniknout živým, ovocným tónům.



RAFFINATO



*„Podmanivá a osobitá chuť kávy Raffinato zaručí,
že se k ní budete vždy rádi vracet.“*



A light gray world map is positioned in the upper right background. The coffee-producing regions of Central America (Mexico, Central America, and the Caribbean) and India are highlighted in a dark red color. On the left side of the page, there is a solid dark red vertical bar.

ČISTÁ CHUŤ KÁVY RAFINOVANÁ A VÝRAZNÁ

Káva Raffinato je směsí složenou z vybraných Arabica káv Střední Ameriky a Indie, zpracovaných jak mokrou tak i méně častou suchou metodou, která dá chuti medový nádech. Káva Raffinato si Vás získá intenzivní chutí kakaa a jemnými tóny delikátních pralinek se špetkou karamelizovaných červených pomerančů. Vynikající volba pro automatické kávovary.



LA TUA



„Káva La Tua Vás okouzlí svou nezaměnitelnou vůní a pestrou škálou chutí.“





NEKONČÍCÍ ZÁŽITEK PEČLIVÉ CHUŤOVÉ KOMPOZICE

Káva s ohromujícím tělem, ve velkorysé chuti je cítit příjemná kyselost připomínající lesní plody a tóny zralých švestek. Dlouhotrvající výrazná medová dochuť postupně přechází v příjemné tóny kvalitního kakaa a čokoládových oplatek. V intenzivním aroma zaujme jemně kořeněnou, příjemně sladkou vůní marcipánu.



DELICATO



„Každé zrnko v této kávě dává výsledné chuti svůj příběh.“





PODMANIVÁ CHUŤ SE SILNÝM PŘÍBĚHEM

Velmi vyvážená a jemná káva je směsí 8 Arabic. Příběh této kávy začíná na plantážích Střední Ameriky, je inspirován Brazílií, Mexikem, Guatemalou či hornatou oblastí Kostariky. V chuti najdete lehkou ovocnou kyselost, která je obohacena špetkou smetany. Dále pak jemný dozvuk pražených mandlí a karamelu.



COSTA RICA

„Káva Costa Rica Vás svou chutí a vůní přenesse do exotických míst střední Ameriky.“





EXOTICKÁ CHUŤ JEMNÁ A VYVÁŽENÁ

Káva Costa Rica pochází od farmářů z oblasti Heredia. Farma leží v nadmořské výšce 1200 m.n.m., odrůda kávy se nazývá Caturra a Catuai a je zpracována mokřým procesem. Tato káva nabízí zcela ohromující chuťový pocit v ústech s velmi mírnou a neagresivní ovocnou příchutí připomínající kandované citrusové ovoce, rozinky a meruňky. Káva má velmi výraznou dochuť, která přechází do směsi mandlí a horských bylin.



MEXICO CHIAPAS

„Poznejte nespoutaný temperament mexické kávy.“



JEMNÁ CHUŤ

PLNÁ KONTRASTŮ

Tato káva se sklízí v oblasti Chiapas a je zárukou kvality. Pochází z platnáží v nadmořské výšce 1100 - 1200 m.n.m. a je mixem odrůd Caturra, Catuai, Typica. Je to káva s jemným tělem a mírnou kyselostí. V její vůni ucítíte příjemné tóny zralého ovoce, jakož i mléčné čokolády a madlí. V dlouhé dochuti pak vynikají nuance sladkých oplatek.



„Jsme s naší kávou od samého počátku,
protože chuť v šálku vzniká již na farmě.“

COFFEE CLUB ACADEMY

KURZY, ŠKOLENÍ, DEGUSTACE, TEAMBUILDING

Kávéové baristické kurzy a degustace jsou pro nás způsobem, jak se o naše zkušenosti a vášně ke kávě podělit. V Coffee Club Academy Vás naučíme, jak kávu správně připravovat, pomůžeme Vám porovnat a vybrat kvalitní kávovary i technologii pro přípravu kávy. Přiblížíme Vám práci farmářů a společně pronikneme do tajů pražení kávy. Při degustacích objevíte nové a zajímavé chutě kávy. V Coffee Clubu prostě **žijeme kávou.**



AKTUÁLNÍ NABÍDKU VŠECH KÁV COFFEE CLUB

NALEZNETE NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH

WWW.ZIJEME-KAVOU.CZ





Coffee Club Cupping Room
Kávové centrum
Poděbradská 56/186, Praha
www.zijeme-kavou.cz