

PLATINUM LINE

představuje elitní cenné odrůdy třídy Specialty Coffee. Dodávají se v čisté formě, zejména pro kávové gurmány. Zvláště důležitá je kombinace klimatu, úrodnosti půdy a vlhkosti. Od roku 1992 se firma Blasercafé zabývá výzkumem, sběrem a pražením exkluzivních druhů kávy, které vynikají neobyčejnými chuťovými vlastnostmi a také vlastní legendární historií.

Columbia Arabica Supremo

Káva nejvyšší kvality s plnou a bohatou chutí. Kolumbie je známá tím, že dodává jednu z nejkvalitnějších odrůd arabicy. Místní standardy kvality jsou nejpřísnější. Všechny fáze pěstování a zpracování kávy jsou regulovány na státní úrovni. Sklízí se pouze zralé plody, a to výhradně ručně. Používají se pouze organická hnojiva, téměř veškerá káva je zpracována mokrou metodou. Specifikem této kolumbijské kávy je to, že se pěstuje mezi vyššími stromy, které poskytují stín. Díky tomu má vyžralá káva jemnější chuť s lehkým vínově-ovocným nádechem. Právě pro tuto kvalitu je oceňována po celém světě.

Složení	Columbia Arabica washed Supremo,screen 18,La Manuela,CSC
Příprava	Espresso
Stupeň pražení	Střední až tmavý
Chuť	Bohatá, střední kyselost, výrazná sladkost, mírná hořkost
Aroma	Čokoládové a vínové tóny, lehké ovocné, citrusové a květinové tóny
Příprava	Ideální k přípravě v tradičních a automatických espresso kávovarech. Teplota spařování by neměla překročit 91 C.



Ethiopia Arabica Sidamo

100% arabika z plantáže Sidamo v historické domovině odrůdy arabica. Tato káva odrůdy Arabica Typica roste v nadmořské výšce 2000 m nad mořem, díky čemuž se prodlužuje doba zrání kávových bobulí a zrna získávají bohaté chuťové spektrum. Zralé plody jsou důsledně zpracovány mokrou metodou a následně sušeny na otevřeném slunci na tvrdé látce, která zabráňuje přehřátí nebo podchlazení zrna. Je to právě mokré zpracování a fermentace, která dodává zrnům výrazné ovocné tóny, moka aroma a přirozenou sladkost. Tato odrůda má jedinečné aroma bergamotu.

Složení	Ethiopia Arabica washed Sidamo grade 2 Bagersh
Stupeň pražení	Střední až tmavý
Chuť	Patrná lehká kyselost s jemnou hořkostí, jasná sladkost a nízká slanost
Aroma	Vůně bergamotu, meruněk, borůvek, vanilky a kakaového spolu s tóny toastu, karamelu, růže a čerstvé smetany v dochuti.
Příprava	Ideální k přípravě v tradičních a automatických espresso kávovarech. Teplota spařování by neměla překročit 91 C.



Java Katakana Robusta

Káva je tvořena jedinou odrůdou prané robusty, která je hodnocena podle nejpřísnějších kvalitativních kritérií ve státním podniku PTPN XII na ostrově Jáva. Díky zpracování mokrou metodou se tato odrůda vyznačuje velmi bohatou, ale jemnou chutí a širokou paletou vůní. Kávová zrna patří do třídy Specialty, je to prakticky jediná robusta, která splňuje takto vysoké kvalitativní standardy.

Složení	Java washed Indonesia Robusta R/WP PTPN XII
Stupeň pražení	Tmavé
Chuť	Vynikající rovnováha sladkosti a hořkosti s jemnou kyselostí
Aroma	Živě znatelné aroma ořechů, sezamu, sladu a lékořice. Zemitost je méně nápadná a je doprovázena jemným aroma koňaku.
Příprava	Ideální k přípravě v tradičních a automatických kávovarech jako espresso nebo ristretto. Teplota spařování by neměla překročit 91 C.



OCOA Santo Domingo

Káva Ocoa od Dietera Meiera a Iwana Haucka je unikátní káva z plantáže na vysočině Dominikánské republiky. Plantáž se nachází přes 1000 m nad mořem a díky sopečné půdě a mikroklimatu se může pochlubit ideálními podmínkami pro pěstování této vzácné odrůdy.

Složení	100% arabica
Stupeň pražení	Tmavé
Chuť	Nízká kyselost, hodně sladkosti, lehce hořká. Plné a hutné tělo
Aroma	Tóny čokolády, hřebíčku a tabáku
Příprava	Ideální k přípravě v tradičních a automatických kávovarech jako espresso, cappuccino nebo latte macchiato. Teplota spařování by neměla překročit 91 C.

