



Káva EBENICA – jedinečný zážitok pre gurmánov

Jedinečné a svetové produkty vznikajú aj na Slovensku. Dokonca i v takej, pre strednú Európu netradičnej komodite ako je káva. Podľa odborníkov je slovenský trh v káve na úrovni trhu s vínom v 90. rokoch minulého storočia. Predstavujeme vám kávu najvyššej svetovej kvality podľa medzinárodnej stupnice kvality kávy, ktorá je „Made in Slovakia“.

text: **EBENICA coffee team**

Za vznikom kávy EBENICA stojí zámer priniesť slovenským gurmánom zážitok v podobe kávy najvyššej kvalitatívnej kategórie a robiť tak osvetu pitia kvalitnej kávy na Slovensku.

EBENICA vznikla pre nedostatok a nedostupnosť kvalitnej kávy označovanej ako prémiová odrodová káva (ang.

premium gourmet coffee) na našom trhu. Prvoradým motívom bolo nadšenie pre kvalitnú kávu a pekné veci. Po dôkladnom prieskume kávového trhu padlo rozhodnutie, ktorého výsledkom je prémiová odrodová káva EBENICA.

Všetko, od názvu EBENICA cez zloženie chutí jednotlivých káv, obal, dizajn,

EBENICA je jedinečnou dárou vo svete kávy. Elegantnou ebenovou dárou:

- Originálny pôvod
- Hand made spracovanie
- Špecialistami vyladená chuť
- Jedinečný dizajn



Ako rozpoznáme, že máme v rukách naozaj kvalitnú kávu? Tu je niekoľko rád:

Primárne sa budeme venovať zrnkovej praženej káve, ktorá je z pohľadu kvality najlepším variantom. Jej alternatívou je mletá káva, rozhodne však nie instantná káva.

- Kávové zrná sú na pohľad pekné a zdravé, čoho prejavom je jemný lesk - sú to malé čiastočky olejov, ktoré sa extrahujú pri pražení.
- Na obale hľadajte uvedený pôvod, spôsob spracovania, zloženie a varietu kávy, t.j. arabica alebo robusta. Arabica je kvalitnejšia a rôznorodejšia - v závislosti od krajín, kde sa pestuje. Správnym namiešaním jednotlivých káv vznikajú unikátne chute s kombináciou sladkých, kyslých a horkých akcentov. Jednotlivé kávy majú rôzne „fažké“ telá, podobne ako vína. V tých najzaujímavejších kávkach sa objavujú ovocné, vínne a čokoládové, nezriedka aj fažšie zemité a tabakové chute.
- Vhodné je všímať si dátum praženia a dátum spotreby. Oba dátumy sú dôležité, len tak viete, či ide o čerstvú kávu. Ideálne je spotrebovať kávu čo najskôr po upražení.
- Balenie by malo byť vybavené špeciálnym jednocestným ventilom, ktorý reguluje „dýchanie“ kávy po upražení. Aby ste kávu udržali čo najdlhšie čerstvú, po otvorení ju skladujte na tmavom a suchom mieste, ideálne v nepriehľadnej a uzavretej nádobe.

výrobu až po obchod vymyslel a pripravil tím odborníkov na potravinárstvo, dizajn, gastronómiu a marketing. Káva je nakupovaná v zelenej podobe na špecializovaných kávových burzách a následne putuje do pražiarne na Slovensku, kde sa praží na tradičnom bubnovom pražiacom stroji. Poslednou fázou je balenie kávy do dizajnových spotrebiteľských alebo office/gastro balení. Všetky tieto kroky sa robia s maximálnou starostlivosťou a odbornosťou. Výroba má povahu ručnej manufaktúry, preto je káva EBENICA produktom hand-made.

Kávu EBENICA sprevádzajú tie najvyššie méty:

- káva najlepšej svetovej kvality,
- jedinečnosť chutí a dizajnu,
- osвета pitia kvalitnej kávy v každej krajine, v ktorej sa káva ponúka.

V roku 2010 boli všetky prípravné kroky zavŕšené a po vyše ročnej práci sa začal

predaj kávy EBENICA v jej domovskej krajine - na Slovensku.

V ponuke je niekoľko druhov kávy EBENICA. Počnúc jemnou a chuťovo čistou kávou EBENICA PIANO cez mimoriadne vyváženú, sladko-vínnu chuť kávy EBENICA HARMONELLE až po intenzívnu, tabakovo-zemitú EBENICA INTENSIVO.

Navyše sú v ponuke aj jedinečné bezkofeínové produkty: káva EBENICA CARDIAC a káva EBENICA MAMMIE.

Od januára 2011 si môžete vychutnať kávu EBENICA v Centre prívätneho bankovníctva na Gorkého ulici v Bratislave.

Želáme vám veľa pôžitkov pri vychutnávaní kvalitnej kávy.

www.ebenica.com

