



Jarní cappuccino s medem a vanilkou 🍷🌸

Vesna je dokonalá jarní směs – lehká, svěží, s krásně vyváženou chutí. Proč si ji tedy neužít v receptu, který podtrhne její ovocné tóny a dodá jemnou sladkost? Připravte si jarní cappuccino s medem a vanilkou, které vás zahřeje i osvěží zároveň!

Co budete potřebovat?

- ♦ 18 g kávy Vesna (dvojitě espresso)
- ♦ 150 ml plnotučného mléka
- ♦ 1 lžičku medu
- ♦ ½ lžičky vanilkového extraktu
- ♦ Špetku mleté skořice na posypání

Jak na to?

1 Připravte espresso – Vesna se skvěle hodí na espresso, díky čemuž cappuccino získá bohatou chuť a příjemnou sladkost.

2 Ohřejte mléko – ideální teplota je kolem 60–65 °C. Pokud máte parní trysku, vytvořte jemnou mléčnou mikropěnu.

3 Do espressa přidejte med a vanilku, dobře promíchejte, aby se krásně spojily.

4 Přelijte mléčnou pěnou, ať se krásně propojí s kávou.

5 Posypte skořicí pro dokonalou vůni i chuť.

👉 TIP: Pokud chcete ještě lehčí verzi, můžete mléko nahradit ovesným nebo mandlovým.

Výsledkem je jemné, lehce sladké cappuccino s medovým nádechem, které nádherně ladí s ovocnými tóny Vesny. Perfektní pro pomalé jarní ráno! 🌸🌿

Káva pro filtraře

El Salvador Finca El Guamo Caturra Natural

Přirozené zpracování (natural) zvýrazňuje sladkost a ovocné tóny. Bohatý chuťový profil s tóny jahod, malin, třešní a čokolády. Středně plné tělo se sametovou texturou a dlouhou sladkou dochutí. Jasná a vyvážená acidita dodává kávě patřičnou svěžest.

Země původu: El Salvador

Region: Apaneca-Illamatepec, Tacuba, Ahuachapan

Farma: Finca El Guamo

Odrůda: Caturra

Nadmořská výška: 1 200 m n. m.

Zpracování: Natural (suché)

Cupping skóre: 87 bodů

Chuťový profil:

Aroma: Sladké s tóny lesních plodů a čokolády

Chuť: Výrazná ovocnost s tóny jahod, malin a třešní, doplněná o jemné tóny kakaa a mandlí

Acidita: Střední až nízká

Dochuť: Dlouhá, sladká, s nádechem sušeného ovoce a čokolády

Milí kávomilové, Jaro v šálku – Vesna je zpět! 🌸☕

S příchodem jara se příroda probouzí k životu a my s ní. Slunce se objevuje častěji, vzduch voní prvními květy a my máme konečně chuť vyměnit těžké zimní nápoje za něco svěžího. A právě proto je tu Vesna – naše sezónní kávová směs, která do každého doušku přináší lehkost a energii jara.

Proč Vesna?

Každý rok vybíráme ty nejlahodnější jarní sklizně a spojujeme je do dokonale vyvážené směsi. Letos jsme se zaměřili na kombinaci:

✓ Etiopie Yirgacheffe – květinové aroma a svěží citrusové tóny, které do kávy přináší lehkost

✓ Burundi Mwakiro – ovocná sladkost s tóny meruněk a broskví

✓ Guatemala Huehuetenango – sametově jemné tělo s nugátovou dochutí

Výsledkem je espresso, které je jemné, svěží a šťavnaté, ale zároveň plné chuti a krásně vyvážené.

Pro všechny milovníky jarní kávy

Vesna je jako první jarní paprsek – zahřeje, osvěží a dodá energii.

Skvěle se hodí na espresso i mléčné nápoje, kde její sladkost krásně vynikne.

A letos přichází v novém elegantním obalu, který odráží její svěžest a jedinečnost.

Vychutnejte si jaro v každém šálku. Vesna je zpět. A je krásnější než kdy dřív! 🌿☕

S láskou, tým Kávové konvičky ❤️

