



**Guatemala Palo Blanco
Huehuetenango Honey Organic**

Majitel farmy Ivan Ovalle se zaměřuje na produkci nejvyšší možné kvality zrn s ohledem na ekologii. Jeho farma Finca Palo Blanco se rozprostírá na 60 ha. Z toho 10 ha je pralesní rezervace a zbylých 50 ha je poseto kávovníky.

Pěstují se zde výhradně odrůdy Bourbon, Catuai, Caturra a Pacamara. Ve vyšších nadmořských výškách potom SL28, Marsellesa a Parainema. Jeho káva se chlubí také označením ORGANIC – to znamená, že byla vypěstována bez použití jakýchkoli pesticidů a hnojiv. Dalším důležitým faktorem kvality je perfektní načasování sběru pouze červených a dokonalých třešní. Důraz se klade na trénink sběračů, kterým je zaručena jejich pečlivost.

Oblast Huehuetenango je známá pro svou vyšší polohu a stabilní počasí. Teplý vzduch z oblastí Tehuantepec z Mexika se zde mísí s chladným vzduchem z pohoří Chuchumantes, tyto podmínky jsou pro kávu ideální a produkují svou typickou svěží aciditu a ovocnost.

SHB neboli Strictly Hard Bean značí zrno vypěstované v nadmořské výšce vyšší než 1 200 m n. m. Vyšší nadmořská výška znamená nižší teplotu a také delší zrání.

Chutový profil: hrozny, med, mléčná čokoláda

Země původu: Guatemala

Farma: Finca Palo Blanco

Odrůda: Catuai, Caturra

Zpracování: Medové (Honey)

Výška: 1550–1950 m n. m.

Majitel: Ivan Federico Ovalle Altuve

Region: Huehuetenango

SCA skóre: 87,5 bodů

Milí členové kávového klubu Konvička,

s příchodem září, kdy se pomalu loučíme s létem a vítáme první podzimní dny, jsme pro vás připravili něco opravdu speciálního. 🍂 Káva pro tento měsíc, Guatemala Palo Blanco Huehuetenango Honey Organic, je připravena vás provést c hladnějšími rány a dodat jim hřejivou chuť a vůni.

Abychom vám září zpříjemnili ještě více, máme pro vás tip na skvělý recept.

Karamelové latte s medovým nádechem 🍯

Ingredience:

- 1 espresso (z naší kávy Guatemala Palo Blanco), 200 ml mléka, 1 lžička karamelového sirupu, 1 lžička medu, Šlehačka na ozdobu (volitelné), špetka skořice

Postup:

1. Připravte si espresso z kávy Guatemala Palo Blanco.
2. V kastrůlku zahřejte mléko a vyšehejte do pěny.
3. Do šálku nalijte karamelový sirup a med, poté přidejte espresso a dobře promíchejte.
4. Přilijte napěněné mléko.
5. Pokud máte rádi, ozdobte šlehačkou a posypte skořicí.

Tento lahodný nápoj je ideální pro podzimní dny, kdy potřebujete trochu sladkého potěšení a hřejivého objetí v jednom šálku.

Přejeme vám krásný vstup do podzimu a těšíme se, že s vámi budeme sdílet další kávové zážitky!

**S láskou ke kávě,
vaše rodinná pražírna Káva Kroměříž ❤️**

