

12 24

PROJEKT MONORIGINY



Od roku 1950 jsme v PAVIN CAFFÈ vždy věnovali velkou pozornost výběru nepražených kávových zrn, protože víme, že to je výchozí bod pro získání jedinečných a nezaměnitelných chutí. Vybrali jsme výrobce z dvanácti zemí s kávou špičkové kvality. Naším cílem je provést našeho zákazníka přehlídkou kávových chutí z celého světa a pomoci mu objevit specifické vlastnosti každé z nich. Prostřednictvím tohoto projektu, který potrvá celkem 24 měsíců, seznámíme naše zákazníky s unikátním kávovým monoriginem z každé vybrané země, každé dva měsíce z jině.

Since 1950, Pavin Caffè has always paid high attention to the selection of raw coffee beans, aware that this is the starting point to obtain unique and unmistakable blends. We have selected twelve producing Countries for their very high quality coffee. The goal we have is to guide our customer through a world-class tour tasting in order to discover the specific features of each of them. With this project, which will last a total of 24 months, we will let our customers know the best monoquality of each selected Country, one every two months.

METODA ESPRESSO

ESPRESSO METHOD

Espresso je výsledkem extrakce pomocí kávovaru, přibližně 7-9 gramů mleté kávy, kdy za 20-25 sekund je připraven šálek o objemu 20-25 mililitrů kávy. Espresso je oblíbené pro oříškově zbarvenou sametovou pěnu, má konzistenci sirupu a velmi intenzivní aroma.

The Espresso is the result of the extraction, using the Espresso machine, of about 7,5 grams of ground coffee which, in 20/25 seconds, gives a cup of 20/25 milliliters. The Espresso is appreciated for the hazelnut color of its velvety cream, its syrup and the concentration of its aromas.



METODA FILTR

FILTER METHOD

Filtrovaná káva vzniká extrakcí vody přes filtr při teplotě asi 92 °C. Množství mleté kávy je přibližně 60 gramů na jeden litr vody a doba extrakce se mírně liší podle použitých pomůcek. Takto připravená káva je obzvláště ceněna pro své čerstvé a ovocné aroma.

The filter coffee is the result of the extraction of water at a temperature of about 92 °C through a filter. The quantity of ground coffee is of about 60 grams per liter of water, and the extraction time slightly varies according to the tools used. The drink is especially appreciated for its fresh and fruity aromas.



STUDENÁ KÁVA

COLD COFFEE

Studenou kávu získáme extrakcí studené vody přes filtr s kávou. Množství mleté kávy je asi 80 gramů na litr vody a doba extrakce je přibližně 10 - 12 hodin. Výsledkem je svěží nápoj s jemnou kyselinkou a velmi příjemnými citrusovými tóny na závěr.

The cold coffee is obtained by extraction of cold water through a filter. The quantity of ground coffee is about 80 grams per liter of water, and the extraction time is about 10-12 hours. The result is a drink with fresh and fine acidity and with extremely pleasing citrus notes.



made by palazznacreative.it

12 24

PROJEKT MONORIGINY



made in Italy

PAVIN CAFFÈ CZ s.r.o. | Trnkova 109 | 628 00 Brno
tel.: +420 544 214 856 | tel.: +420 544 214 159 | fax: +420 544 214 781
info@pavincaffe.cz | www.pavincaffe.cz



ETIOPIE

WASHED SIDAMO

Káva charakteristická lehčím tělem s jemnou kyselinou a výraznou květinovou a citrusovou vůní (pomeraň a bergamot). Déle přetrvávající chuť kávy zdůrazňuje jemné tóny čerstvého ovoce a koření.

ŘÍJEN
LISTOPAD
2017

Medium -bodied coffee with particular floral, acidic and citric notes (orange and bergamot). The prolonged aftertaste underlines fine notes of fresh fruits and spices.



KEŇA

AA TOP QUALITY

Káva se středním tělem a zvýšenou kyselostí, s výraznými tóny zralého citronu a jemnou, ale jasnou chutí růže. Dochutí podtrhuje náznaky medu, citrusů, koření a cedru.

PROSINEC
LEDEN
2017 / 2018

Medium-bodied coffee with high citric acidity and precise notes of ripe lemon, with subsequent evident rose taste. The prolonged aftertaste underlines pronounced hints of honey and citrus, spices and cedar.



TANZANIE

AA TANGA

Káva s výraznějším tělem a příjemným aromatickým základem, tóny sladkého ovoce, lískového oříšku a mandle. Doznívající chuť kávy vyniká jemnou kyselinou s náznaky prvního medu.

ÚNOR
BŘEZEN
2018

Medium high-bodied coffee with a pleasant aromatic base, notes of sweet fruit, hazelnut and almond. The aftertaste is characterized by a slight acidity with hints of raw honey.



INDIE

PLANTATION AA BABUDAN

Káva má příjemné střední tělo s tóny čokoládového fondánu a pražených lískových oříšků. Pro dochutí je charakteristický elegantní nádech vlašského ořechu.

DUBEN
KVĚTEN
2018

Lovely medium-bodied coffee with notes of dark chocolate and toasted hazelnuts. The prolonged aftertaste underlines an elegant walnut perception.



NEPÁL

MOUNT EVEREST SUPREME

Káva s výraznějším tělem a nízkou kyselostí v chuti kombinuje kakaový fondán, se stopami rebarbory a hořce. Dozvuk chuti kávy nabídne pryskyřičnou stopu borovice mugo.

ČERVEN
ČERVENEC
2018

Medium high-bodied coffee with low acidity characterized by a combination of aromas of dark cocoa spices, rhubarb and gentian. The particular aftertaste almost gives a resinous hint of mugo pine.



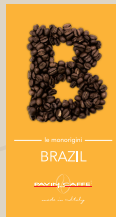
MALANGSARI

JAWA MEDIUM

Káva se středním tělem s jemným tónem čokolády a pikantní chutí. Doznívající chuť kávy je charakteristická náznakem dřevitých tónů.

SRPEN
ZÁŘÍ
2018

Lovely medium-bodied coffee with chocolate notes and a spicy taste. The prolonged aftertaste is characterized by an almost imperceptible woody note.



BRAZÍLIE

GUSTO ANTICO

Pro kávu je charakteristické plné tělo a výrazná chuť po čokoládě, která představuje typickou vlastnost brazilských káv. V podtónech najdeme sušené ovoce. V dochuti jsou loupané mandle a náznaky sladů.

ŘÍJEN
LISTOPAD
2018

Strong-bodied coffee, with important hints of chocolate which represents the classic flavor of natural brazilians. There are notes of dehydrated fruit. The prolonged aftertaste expresses peeled almond and malt hints



KUBA

SERRANO LAVADO

Pro kávu je charakteristické plné tělo s podtóny kaka a dýmkového tabáku. Přetrvávající a příjemná dochutí má nádech ořechů a obilovin.

PROSINEC
LEDEN
2018 / 2019

Full-bodied coffee with notes of cocoa bean and pipe tobacco. The persistent and pleasant aftertaste brings out notes of nuts and cereals.



PERU

TRES MOSQUETEROS

Káva s plným tělem a mírnou kyselinkou díky čokoládovým tónům s náznaky sladů a karamelu. V příjemně dlouhé dochuti najdeme velmi jemné nuance vlašských ořechů a pečených kaštanů.

ÚNOR
BŘEZEN
2019

Full-bodied coffee with low acidity that arises from chocolate, malt and caramel notes. The persistent aftertaste expresses a walnut hint that is enriched by a pronounced smell of roasted chestnut.



KOLUMBIE

SUPREMO RIO MAGDALENA

Plné tělo, střední kyselost s charakteristickou vůní karamelizovaných citrusů, zralých švestek a sušených datlí. Prodloužená dochutí kávy odhalí úžasnou chuť kakaového fondánu a hrozinek.

DUBEN
KVĚTEN
2019

Full-bodied coffee with medium acidity characterized by scents of caramelized citrus, ripe plums and dried dates. The prolonged aftertaste reveals amazing dark cocoa and raisins taste.



KOSTARIKA

SAN RAFAEL TARRAZU

Káva s výraznějším tělem a kyselinkou s rafinovanými tóny citrusů. Doznívající chuť kávy obohacují tóny tmavé čokolády a koření.

ČERVEN
ČERVENEC
2019

Medium High-bodied coffee with a refined acidity characterized by citrus notes. The prolonged aftertaste enriches coffee with hints of dark chocolate and spices.



INDIE

MONSONATO AA

Velmi chutná káva se středním tělem a lehkými, příjemnými náznaky sladkého dřeva. Dochutí je klasická s tóny orientálních koření.

SRPEN
ZÁŘÍ
2019

Lovely medium-bodied coffee with light and pleasant hints of sweet wood. The aftertaste reveals classic and pleasant notes of oriental spices.