



JUNTA DEL CAFE

CAFEA PROASPĂT PRĂJITĂ





Africa

KENYA

Proaspăt Prăjită - AA Top Kianjiru – Microlot

Savurează o cafea excepțională din inima Kenyei, cultivată pe versanții vulcanici ai Muntelui Central, la peste 1700 m altitudine. Boabele de Arabica Bourbon din acest microlot sunt recunoscute pentru aciditatea lor vibrantă, corpul mediu și notele florale intense, ce transformă fiecare ceașcă într-o experiență unică.



ETIOPIA

Proaspăt Prăjită - Yirgacheffe

Etiopia, este considerată leagănul cafelei - un amestec unic de tradiție și măiestrie. Cu boabe cultivate la altitudini mari și în soluri fertile, Etiopia produce cafele cu arome florale, citrice și un profil vibrant. Ceremoniile tradiționale ale cafelei reflectă respectul profund al etiopienilor pentru această băutură, simbol al ospitalității și comunității.

BURUNDI

Proaspăt Prăjită - Gashikanwa Kgozi

Plantațiile de cafea din Burundi sunt strâns legate de viața rurală și economia locală, fiind o sursă vitală de venit pentru micii fermieri. Cu plantații situate pe dealuri fertile și la altitudini mari, cafeaua burundeză oferă arome complexe, cu note de fructe, citrice și dulceață naturală. Cafeaua nu este doar o cultură, ci o mândrie națională și un simbol al rezilienței.



RWANDA

Proaspăt Prăjită - Gasange - Gatsibo

Rwanda reflectă pasiunea și dedicarea unei națiuni pentru excelență. Cultivată pe dealuri fertile și la altitudini mari, cafeaua rwandeză se remarcă prin profilul său curat, cu note de fructe tropicale, citrice și un postgust dulce. Micii fermieri, organizați în cooperative, pun accent pe calitate și sustenabilitate, transformând cafeaua într-un simbol al reconcilierii și progresului.

TANZANIA

Proaspăt Prăjită - Edelweiss - Honey

Tanzania este profund influențată de peisajele sale spectaculoase, cu plantații situate pe pantele vulcanice ale Kilimanjaro și Mbeya. Micii fermieri, pilonii industriei cafelei, cultivă boabe de înaltă calitate, apreciate pentru aciditatea vie, corpul echilibrat și notele de fructe de pădure și ciocolată. Cafeaua reprezintă o moștenire culturală și o sursă vitală de trai.



America Latină

PERU

Proaspăt Prăjită - Namballe - San Ignacio Community

Cultura cafelei în Peru se bazează pe tradițiile ancestrale și pe angajamentul pentru sustenabilitate. Cultivată la altitudini mari în Anzii peruvieni, cafeaua se remarcă prin arome delicatese, cu note de ciocolată, caramel și citrice. Micii fermieri, organizați în cooperative, folosesc practici ecologice, oferind boabe premium care reflectă diversitatea și bogăția terroir-ului peruvian.



HONDURAS

Proaspăt Prăjită - Copan - Capucas

Pentru Honduras cafeaua reprezintă inima agriculturii naționale, reflectând pasiunea fermierilor pentru calitate și tradiție. Cu plantații situate la altitudini mari, cafeaua honduriană se distinge prin arome complexe, cu note de ciocolată, fructe tropicale și nuci. Fermierii locali, dedicați practicilor sustenabile, contribuie la consolidarea reputației Hondurasului ca producător de cafea premium la nivel mondial.

BRAZILIA

Proaspăt Prăjită - Red Ruby

Și în cafea Brazilia este simbolul excelenței și al inovației, fiind cel mai mare producător mondial. Cu plantații întinse pe dealuri însorite și soluri fertile, Brazilia oferă cafele cu arome echilibrate, corp plin și note de ciocolată, nuci și caramel. Tehnologiile avansate și pasiunea fermierilor transformă cafeaua braziliană într-un standard de calitate pe piața globală.



COLUMBIA

Proaspăt Prăjită - Antioquia

Columbia este o combinație perfectă de tradiție, peisaje spectaculoase. Cultivată preponderent la altitudini mari, pe versanții Munților Anzi, cafeaua columbiană este renumită pentru corpul său mediu, aciditatea vibrantă și notele de caramel, fructe de pădure și ciocolată. Recoltarea manuală și angajamentul pentru calitate definesc această moștenire iconică.

BOLIVIA

Proaspăt Prăjită - Andreas Uluri

Bolivia este un simbol al tradiției și al rezilienței, cu generoase plantații de cafea situate în regiunile montane Yungas. Cafeaua boliviană, cultivată la altitudini mari, oferă arome distincte, cu note de ciocolată, miere și fructe tropicale. Micii fermieri, concentrați pe practici organice și sustenabile, contribuie la promovarea unei cafele rare și apreciate la nivel global.



America Latină

MEXIC

Proaspăt Prăjită - Café de muheres

Cafea, cacao sau vanilie în Mexic - armonie între tradiție, biodiversitate și sustenabilitate. Cultivată pe dealuri fertile din regiunile Chiapas, Oaxaca și Veracruz, cafeaua mexicană se distinge prin arome dulci, cu note de ciocolată, nuci și fructe tropicale. Micii fermieri, folosind metode ecologice, produc boabe premium care reflectă moștenirea culturală și diversitatea naturală a țării.



EL SALVADOR

Proaspăt Prăjită - Cordillera de balsamo Quetzaltepec

Cafeaua salvadoriană este cultivată pe soluri vulcanice la altitudini mari, cafeaua salvadoriană oferă arome echilibrate, cu note de ciocolată, caramel și fructe tropicale. Micii fermieri, dedicați calității și sustenabilității, folosesc metode artisanale pentru a produce cafele de specialitate, apreciate pe plan internațional.

GUATEMALA

Proaspăt Prăjită - Huehuetenango

Cultivată pe soluri vulcanice și la altitudini mari, cafeaua guatemaleză este renumită pentru profilul său complex, cu arome de ciocolată, caramel, fructe tropicale și o aciditate vibrantă. Micii fermieri, pasionați de calitate, contribuie la recunoașterea internațională a cafelei de specialitate din Guatemala.



NICARAGUA

Proaspăt Prăjită - Nueva Segovia - GIANT BEANS

Cultura cafelei în Nicaragua este un simbol al sustenabilității și al excelenței artisanale. Cultivată în regiuni muntoase, pe soluri fertile, cafeaua nicaraguană oferă arome echilibrate, cu note de ciocolată, fructe și miere. Maragogyne, o varietate emblematică din Nicaragua, se distinge prin boabele mari și un profil delicat, cu accente florale și o dulceață subtilă.

Caraibe

REPUBLICA DOMINICANĂ

Proaspăt Prăjită - Barahona AA

Pe soluri fertile, cultivată în regiuni montane precum Barahona și Cibao, cafeaua dominicană oferă arome bogate, cu note de ciocolată, nuci și fructe tropicale. Micii fermieri, dedicați calității și sustenabilității, produc cafele premium care captivează iubitorii de specialități din întreaga lume.



CUBA

Proaspăt Prăjită - Superior Serrano

Cultivată pe pantele munților Sierra Maestra, cafeaua cubaneză este renumită pentru profilul său intens, cu corp plin, aciditate redusă și note de ciocolată, tutun și caramel. Fermierii cubanezi folosesc metode artisanale pentru a produce o cafea distinctă, ce reflectă spiritul autentic al insulei.

Asia

INDONEZIA

Proaspăt Prăjită - Aceh Gayo - Sumatra

Cultura cafelei în Indonezia este un amestec fascinant de diversitate și tradiție, influențată de peisajele vulcanice și climatul tropical. Renumită pentru cafelele robuste și procesate natural, Indonezia oferă arome unice, cu note de ciocolată, condimente și pământ. Regiuni precum Sumatra, Java și Sulawesi produc cafele premium, inclusiv faimoasa Kopi Luwak, simbol al exclusivității și rafinamentului.



PAPUA NOUA GUINEE

Proaspăt Prăjită - Culi Cap

Cultivată la altitudini mari, pe soluri vulcanice, cafeaua de aici oferă arome vibrante, cu note florale, fructate și o aciditate echilibrată. Micii fermieri folosesc metode tradiționale și sustenabile, transformând cafeaua din Papua Noua Guinee într-un produs premium apreciat pe piețele internaționale.

Arabica blend

ARABICA JUNTA VARIETAL

Proaspăt Prăjită - Premium Quality

Descoperă perfecțiunea unui blend de cafele 100% Arabica de specialitate, atent selecționate din cele mai bune regiuni de cultivare. Junta Varietal aduce împreună arome distincte din terroir-uri unice, oferind o experiență complexă și rafinată în fiecare ceașcă. Acest blend provine din zone aflate sub influența unor microclimate excepționale – munți înalți, soluri fertile și aer proaspăt de pe versanți tropicali. Cafeaua este cultivată cu grijă de fermieri dedicați, care pun pasiune în fiecare etapă a procesului, de la culesul manual până la prelucrarea artizanală.



ARABICA FILTRU - DRIP

Proaspăt Prăjită - 100% Arabica – Blend de Origini Premium

Descoperă savoarea unei cafele gândite special pentru metoda de preparare la filtru sau drip. Acest blend premium, realizat din 100% cafea Arabica de specialitate, reunește origini atent selecționate pentru a oferi o experiență unică, rafinată și complexă.

Bucură-te de arome bogate de ciocolată, caramel și nuci, armonios combinate cu accente fructate, florale și note subtile de condimente. Fiecare ceașcă oferă un gust curat, echilibrat, cu un postgust catifelat și prelung – perfect pentru momentele de relaxare.

Boabele sunt cultivate la altitudini înalte, pe soluri fertile și în microclimate ideale, apoi prăjite cu măiestrie pentru a scoate la lumină cele mai fine nuanțe aromatice. Măcinarea este ajustată pentru extracția perfectă la filtru sau drip, garantând o claritate a gustului care îți va transforma diminețile.

Recomandare pentru Preparare:

Folosește un dispozitiv drip (V60, Chemex) sau un filtru automat, împreună cu apă la temperatura ideală. Vei obține o cafea curată, cu un gust echilibrat, care să-ți încânte simțurile.



ARABICA IBRIK

Proaspăt Prăjită - 100% Arabica – Blend de Origini Premium

Savurează autenticitatea cafelei pregătite la ibrik, cu acest blend premium de 100% Arabica de specialitate. Fiecare origine selectată contribuie cu un profil unic, rezultând o cafea bogată și echilibrată, special creată pentru prepararea tradițională la ibrik.

Profil Aromatic:

Răsfață-te cu arome fine de ciocolată, caramel și nuci, completate de accente fructate și florale, îmbogățite cu note subtile de condimente. Fiecare ceașcă oferă un gust catifelat și rotund, cu un postgust prelung și plăcut.

Calitate și Tradiție:

Boabele sunt cultivate în regiuni cu altitudini mari și soluri fertile, apoi prăjite cu grijă pentru a dezvălui întregul potențial aromatic. Măcinarea fină este optimizată pentru prepararea la ibrik, garantând o textură omogenă și un caimac perfect.

Cum să te bucuri de această cafea?

Cafeaua pentru ibrik trebuie măcinată fin și servită alături de un pahar de apă rece, pentru a amplifica experiența fiecărei înghițituri. Bucură-te de tradiția cafelei, reinterpretată pentru zilele tale speciale.



ARABICA ESPRESSO

100% Arabica – Blend de Origini Premium

Savurează intensitatea autentică a cafelei espresso, cu acest blend premium de 100% Arabica de specialitate, creat pentru a oferi un echilibru perfect între arome complexe și un corp bogat. Acest amestec select reunește origini renumite, atent alese pentru a scoate la lumină toată savoarea într-o singură ceașcă.

Răsfață-te cu arome profunde de ciocolată neagră, caramel și nuci, îmbogățite cu note subtile de fructe roșii și accente florale. Gustul este bine structurat, cu un corp plin și o aciditate echilibrată, completat de un postgust catifelat și dulce, care persistă elegant.

Boabele sunt cultivate la altitudini mari, pe soluri fertile și în regiuni cu microclimate ideale. Fiecare lot este prăjit cu precizie pentru a evidenția finețea și complexitatea aromelor, iar măcinarea este ajustată perfect pentru extracția espresso.

Cum să obții un espresso perfect?

Folosește un espressor de calitate, apă pură și ajustează setările pentru a obține crema ideală. Rezultatul? O ceașcă bogată și intensă, perfectă pentru diminețile energice sau momentele de răsfaț.



ARABICA IBRIK CU CARDAMOM

Descoperă savoarea inconfundabilă a cafelei ibrik îmbogățite cu cardamom, supranumită „Regele condimentelor”. Acest blend premium de 100% cafea Arabica de specialitate reunește origini atent selecționate, oferind un echilibru perfect între aroma intensă a cardamomului și caracterul sofisticat al cafelei.

Fiecare ceașcă dezvăluie un melanj seducător de note condimentate, accente florale și arome subtile de nuci și caramel, completate de un postgust prelung și catifelat. Cardamomul, adăugat după prăjire, intensifică bogăția gustului, aducând un plus de propețime și exotism.

Cardamomul are o istorie îndelungată în prepararea cafelei, fiind utilizat de secole în Orientul Mijlociu pentru a crea o experiență aromatică desăvârșită. Blendul nostru este prăjit cu grijă pentru a păstra caracteristicile unice ale boabelor de cafea, iar măcinarea fină este optimizată pentru prepararea tradițională la ibrik.

Cum să te bucuri de această cafea?

Măcinată fin, cafeaua cu cardamom trebuie preparată la ibrik pentru a elibera întreaga complexitate a aromelor. Servește-o alături de un pahar de apă rece pentru a intensifica notele condimentate și pentru o experiență autentică.



ARABICA DECOFEINIZATĂ

Proaspăt Prăjită - SWISS WATER DECAF

Swiss Water® este un proces inovator, 100% natural, care folosește doar apă pură pentru a îndepărta cofeina din boabele de cafea. Fără chimicale și realizat în loturi mici, acest procedeu păstrează gustul autentic al cafelei.

Procesul, dezvoltat de Coffex S.A. din Elveția, implică apă fierbinte și cărbune activ pentru o decofeinizare completă și naturală. Este o metodă mai costisitoare decât cea cu solvenți, dar garantează calitatea și siguranța.

Conținut de cofeină reziduală: sub 0,1%, conform standardului european.

Savurează o cafea decafeinizată natural, cu un gust la fel de bogat!



Cafea Arabica cu arome naturale

Descoperă plăcerea unei cafele autentice, îmbogățită cu arome naturale atent selecționate pentru a completa și intensifica gustul boabelor proaspăt prăjite.

Fiecare bob de cafea este infuzat cu arome naturale după răcire, păstrând caracterul său autentic. Note fine de vanilie, caramel și nuci prăjite sunt integrate cu măiestrie pentru a evidenția, nu a masca, esența naturală a cafelei.

Procesul nostru respectă cele mai înalte standarde de calitate. Boabele sunt prăjite cu grijă și aromatizate treptat, oferind o experiență de neuitat în fiecare ceașcă. Intensitatea aromelor variază în funcție de gradul prăjirii (light, medium sau dark), creând un profil bogat și echilibrat pentru fiecare preferință.

Bucură-te de o cafea care unește tradiția prăjirii cu inovația aromelor naturale – un răsfăț pentru simțuri!



VANILIE



HAZELNUT



CARMEL



MARASCHINO
CHERRY



BUTTER RUM



CHOCOLATE
ALMOND



CINNAMON



IRISH CREAM



AMARETTO

Cafea Arabica decofeinizată cu arome naturale



DECAF VANILIE



DECAF HAZELNUT



DECAF CARMEL



DECAF MARASCHINO
CHERRY





DE CE CAFEA PROASPĂT PRĂJITĂ?

Prăjirea oferă cafelei caracterul unic, iar vârful de prospețime începe a doua zi și durează circa 14 zile. În această perioadă, vei savura toate aromele complexe, înainte ca acestea să se oxideze.

Calea Șerban Vodă 176
040214 – București
Mobil: +40 745 102030

 RepublicaDelGusto
 republicadelgusto



<https://larepublica.ro>
propaganda@larepublica.ro
www.vanillarepublic.ro