

KOPI LUWAK

Самый экзотичный и редкий сорт кофе в мире. Получил свое название, в честь индонезийского зверька, пальмовой цвететты (лювак). Kopi Luwak покорила гурманов своим необычным вкусом и ароматом, которые получаются вследствие необычной обработки зерен кофе. Цвететты – мелкие хищники, ведущие ночной образ жизни. Одно из излюбленных лакомств – спелые кофейные вишни, которые они поедают «на десерт». Мякоть ягоды переваривается, а вот зерно остается невредимым. Пока оно находится в желудке зверька, на него воздействует специальное вещество цибетин, которое содержится, только в желудочном соке пальмовой цвететты. Зерна выходят естественным путем, и обладают уникальными вкусовыми качествами, которые раскрываются во всем своем великолепии, в процессе обжаривания. Люди, только сравнительно недавно распробовали Kopi Luwak. До этого, цвететты считались вредителями, уничтожающими урожай кофе, ведь выбирали самые лучшие и спелые ягоды, за это их безжалостно истребляли. Сейчас же фермеры, всеми силами, стараются привлечь на свои плантации этих чудо-зверьков, часто даже приручают. Несмотря на все старания, Kopi Luwak удается производить не более 500 кг в год.



Обжарка

Эспрессо (чуть темнее средней)



Вкус

Уникальный, шоколадная горечь, высокая сладость, средняя кислотность

Аромат

Яркие ноты черного шоколада, нуги и свежего сливочного масла, ореховые и карамельные оттенки в послевкусии.



Расфасовка

250 г – кофе в зернах.