

Estimados Señores

Tenemos un placer de proponer un producto exclusivo alrededor del cual han surgido varios mitos y leyendas. El producto es tan único a la escala mundial que muchos hasta dudan en su existencia.

Kopi Luwak Weasel Coffee un mítico y único café, hasta ahora accesible solamente para pocos, está ahora al alcance de su mano.

Nuestra oferta dirigimos solamente para los pocos, a los seleccionados locales exclusivos, que sobre todo tienen como objetivo crear para sus clientes únicos los platos más originales, de máxima calidad e irrepetibles.

Kopi Luwak Weasel Coffee es precisamente el producto, que de manera perfecta encaja en Su actividad. Seguramente permitirá a cada cliente que visitará Su establecimiento y probará este café, sentirse como un único y apreciado huésped. La posibilidad de probar este café hasta ennoblece cada huésped y justamente este es el objetivo principal de Su actividad.

El producto no está generalmente disponible, es único como Su establecimiento y sus clientes, que crea una posibilidad de una publicidad añadida de Su hotel, restaurante o local. Les queremos también ofrecer una publicidad adicional en nuestras páginas web en toda Europa, la atención profesional de los baristas, la posibilidad de la formación de las personas que sirven café en Sus locales, eventos y shows realizados por los maestros de esta profesión.

Especialmente para nosotros y para café que Les queremos proponer han sido elaborados métodos que permiten exponer todo el sabor y el aroma de esta bebida mágica que es el café. Por supuesto estas recetas y métodos van a ser disponibles para Les junto con las recomendaciones de los mejores baristas en Polonia y en el mundo.

Tenemos delante un amplio campo de la colaboración, por eso Les animo que estudien con detalles con la oferta presentada.

Piotr Laps

Más informaciones y certificados están también disponibles en nuestras páginas web:

www.weaselcoffee.pl

www.weaselcoffee.de

www.weaselcoffee.eu

www.weaselcoffee.co

www.weaselcoffee.co.uk





GOLDEN COFFEE 100% ROBUSTA

Golden Coffee está compuesto en 100 % de café robusta.

Los granos de café robusta se distinguen por mayor contenido de cafeína (1,6% hasta 3,2%), son más pequeños i más convexos con la raya casi recta. Su sabor es mas intenso y ligeramente amargo.

Golden Coffee tiene un sabor característico para esta especie, fuerte y pronunciado con alto contenido de cafeína. Especialmente recomendado para aquellos que les gusta el café fuerte y necesitan una inyección de energía.

Además, como todos nuestros cafés, es aterciopelada, con un toque de chocolate negro y caramelo que se percibe en su sabor y terrosidad apreciada por los conocedores de Kopi Luwak.

50 g

45 € (netto)

100 g

80 € (netto)

500 g

380 € (netto)



PLATINUM COFFEE 100% ARABICA

Platinum Coffee está compuesto en 100% de los granos de café arábica, más apreciada por los conocedores variedad de café.

Los granos de café arábica se distinguen por menor contenido de cafeína (1,2% hasta 1,7%), son grandes, más planos, alargados con la raya inclinada del lado plano. Su sabor es más suave y más aromático.

Platinum Caffee tiene el tostado oscuro, lo que además le da un sabor muy original y le aroma de chocolate oscuro, un toque de nuez y caramelo y terrosidad apreciada por los conocedores de Kopi Luwak.

500 g

465 € (netto)



KING COFFEE 100% ARABICA

King Koffee es la variante más cara y poco común de Weasel Coffee, esta compuesto en 100% de arábica.

Los granos de café arábica se distinguen por menor contenido de cafeína (1,2% hasta 1,7%), son grandes, más planos, alargados con la raya inclinada del lado plano. Su sabor es más suave y más aromático.

King Coffee tiene el tostado muy oscuro que le da su agradable amargor y destaca el resurgimiento de aromas de nuez y caramelo.

Además King Coffee contiene mayor cantidad de muy raros i buscados granos de perla.

200 g

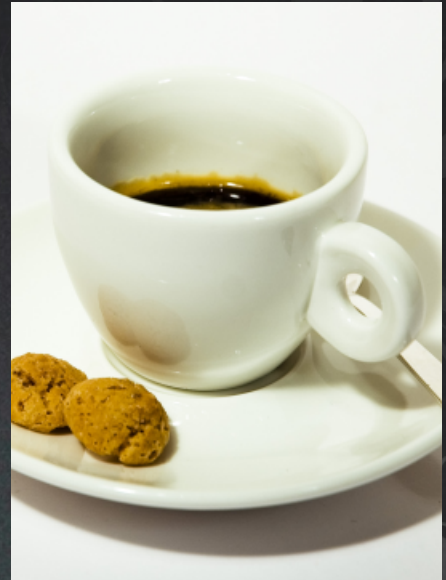
250 € (netto)

CAFETERA EXPRESO

Teniendo en cuenta que Weasel Coffee es café robusta y además tiene un tostado oscuro, los parámetros adecuados necesarios para extraer un sabor óptimo deben sólo ligeramente destacar el gusto amargo intenso. La infusión de café de cafetera expreso tiene un sabor y aroma intenso y los elementos como café robusta con tostado oscuro además pueden aumentar la sensación de un alto amargor.

Durante la preparación de expreso hay que tener en cuenta:

el grosor de la molienda – el molido adecuado de weasel coffee garantizará un sabor adecuado, bastante fina molienda deberá de dar en el tiempo de alrededor de 24 segundos una infusión de 30ml; el grosor de la molienda regulamos utilizando la perilla de molinillo(más fina o más gruesa)



la cantidad de café – la optima cantidad de café que nos permitirá gozar del sabor weasel coffee es entre 8 -9 gramos, es necesario tener cuidado de no disminuir la cantidad de café necesario para un expreso, porque la infusión será demasiado aguada y no reflejara en pleno la singularidad de bien preparada infusión, al mismo tiempo demasiado café influirá negativamente a su sabor;

tiempo de la preparación y la cantidad de café – es un elemento importante que permite conseguir la infusión espesa y aromática adecuado para cada café y característico “cuerpo” – la sensación en el paladar, demasiado tiempo de la preparación aguara café y le dará el sabor de agrura desagradable, al mismo tiempo demasiada cantidad de café afectara negativamente al sabor.

tiempo de preparación y volumen de la infusión – es un elemento importante que permite conseguir una infusión espesa y aromática con “cuerpo” característico y adecuado para cada café – una sensación en el paladar. Tiempo de la preparación demasiado largo debilitara café y le dará el sabor de agrura desagradable, a su vez tiempo de la preparación demasiado corto dará una infusión demasiado fuerte que no es apto para beber, tiempo adecuado de la preparación esta entre 20 – 30 segundos.

CAFETERA DE GOTEO (PERCOLADOR)

CHEMEX – es un método cada vez más conocido entre baristas y conocedores de buen café, que está destinado para preparar cafés homogéneos - provenientes de la misma región. El principio del funcionamiento de chemex es preparar café de molido grueso permitiendo colarse libremente al agua en el tiempo máximo de cuatro minutos que da una infusión de un sabor y aroma muy agradable. Weasel coffee es justamente un café homogéneo y sirve perfectamente para prepararla en el chemex. Tenemos que tener en cuenta aquí la cantidad del agua adecuada para la cantidad del café adecuado y la temperatura en la que se prepara café. El último elemento importante es el tiempo adecuado de preparar. Los más óptimos parámetros son:



7 gramos/15 gramos del café recién molido

125/250 ml del agua caliente – la temperatura deberá estar entre 75 – 80 grados

tiempo de la preparación: 3,5 – 4 minutos

Los parámetros mencionados arriba permitirán deleitarse del sabor original de weasel coffee. Gracias a este método de la preparación, que es un método innovador aplicado expresamente para este café tan especial que es weasel coffee, podremos extraer agradables toques de nuez, chocolate negro o terrosidad característica apreciada por los conocedores de kopi luwak.

CAFETERA DE VACIO

Cafetera de vacío es un método de preparar café descubierto en 1830. Según la opinión de varios profesionales café preparado con cafetera de vacío no se puede comparar con otro método de preparación de café. Utilizando cafetera de vacío se extrae de café toda su característica y claridad extraordinaria de la infusión se consigue gracias a los filtros de tela que separan mayor parte de aceites que están en café.

La máquina funciona aprovechando principios de física sobre las características del líquido. Aprovechando la presión del vapor y el vacío podemos gozar de la preparación de café inusualmente espectacular. La ventaja añadida es alta temperatura de la preparación del café (sobre 95 °C) que garantiza una extracción de café muy precisa.

Recomendamos los siguientes pesos:

- 10 g café
- 150 ml agua
- Por supuesto podemos preparar cada cantidad de café en las proporciones adecuadas. Para 300 ml de la infusión necesitaremos 20 g café etc.

Al depósito inferior de la cafetera vertemos el agua calentado anteriormente. Así se adelantará el proceso de preparar café en la cafetera.

El depósito se debe colocar en una fuente de calor (los mejores para este propósito son lámparas halógenas o fuegos de gas) y llevar el agua a ebullición (entonces aparecerán pequeñas burbujas). En este tiempo hay que medir y moler café).

Café se debe moler fino. Pero el grosor de la molienda hay que ajustar el mismo. Es muy fácil darse cuenta cuando café está molido de manera inadecuada. Si café está aguado y su sabor es menos pronunciado, entonces hay que moler café más fino. En situación cuando utilizando cafetera de vacío se atasca con café el filtro, es señal que café está molido demasiado fino. En la parte de arriba de la cafetera instalamos el filtro.

Cuando el agua alcanza la temperatura deseada, se debe colocar las dos partes de la cafetera juntas.

Cuando la cafetera alcanza la temperatura suficientemente alta, pasa al modo de vapor. Desde este momento comienza a empujar el agua de la parte de abajo a la parte de arriba. Cuando todo el agua entra en la parte de arriba y su nivel ya no sube, oiremos un característico gorgoteo del agua en la cafetera de vacío. Esto es señal que hay que verter a la parte de arriba café medido y molido anteriormente, a la vez poniendo en marcha cronometro.

Después de verter café al depósito de arriba se debe mezclar a fondo café no dejando partículas secas de café. Luego hay que esperar alrededor de 30 segundos, dando a café tiempo para una elaboración adecuada. Al pasar 30 segundos hay que otra vez mezclar a fondo café. Después de pasar en total de 1 minuto desde el verter café se debe apartar la fuente de calor y terminar de calentar la parte de debajo de la cafetera. En este tiempo con la bajada de temperatura de agua café se filtrará al depósito de abajo.

Cuando todo café entrara al depósito de abajo hay que retirar la parte de arriba de la cafetera (¡Cuidado! ¡La cafetera está muy caliente! Se debe utilizar guantes protectoras en el contacto con el dispositivo caliente).

Accesorios:



MOLINILLOS DE CAFÉ MANUALES

Il modo ideale di macinare piccole quantità di caffè.
La possibilità di applicare il logo e il nome del membro.
La possibilità di scegliere lo spessore di macinazione.



GOTEADOR VIETNAMITA ORIGINAL

Es un modo perfecto de preparar 1 taza de Weasel Coffee de una manera original, directamente delante del Cliente garantizando la óptima temperatura de la infusión.

PORCELANA ORIGINAL

Existe la posibilidad de introducir el logotipo de Su local/ hotel/restaurante



GAMA COMPLETA DE ACCESORIOS DE BARRISTA

FORMACIÓN DE BARISTAS EN LA MEJOR ESCUELA DE BARISTAS EN POLONIA

Cada uno de nosotros, o por lo menos la mayoría cada día toma su café favorito. A menudo ocurre que no nos preguntamos por el proceso de su preparación y más sobre los factores que deben de ser cumplidos para poder deleitarse de café. Talleres que Les proponemos permiten conocer todos los aspectos de la preparación de café y abarca una amplia parte sensorial que es dirigida por:

- Łukasz Jura (Campeón de Polonia Barrista 2007, Campeón de Noruega Latte art 2009, Campeón del Mundo Aeropress 2009)
- Marcin Michalik (Campeón de Polonia Latte art 2012, el dos veces vice Campeón de Polonia Barrista 2007 y 2008, vice Campeón de Polonia Latte art 2008)
- Presentación de métodos alternativos de preparar café (chemex, aeropress, drip, french, press, cafetera de vacío) con la valoración sensorial de café homogéneo utilizando los métodos mencionados arriba
- Cuping de cafés homogéneos con método internacional – cafés homogéneos que van a ser valorados son: Weasel Coffee, Vietnam Sidamo Kebado Dara, Panamá Above the honey, Rwanda Gastinga, Kenia AA Mitutu.
- Cuping expreso – comparación de dos más característicos patrones en el sector – Escandinavia contra estilo italiano a base de siguientes cafés: 5 estate expreso, Fair Trade Organic u otras composiciones que presentan patrones descritos arriba.
- Coffee In Good Spirit – presentamos entre otros Irish Coffee una de los clásicos, populares en el mundo cafés con alcohol, correcta aplicación, análisis de los componentes relevantes
- Leche – introducción a los parámetros relevantes, preparación adecuada, espumación y mezclar con café
- Taller técnico latte art - análisis las técnicas para la creación de dibujos en la superficie de café (expreso – leche llamado free pour, palillo, salsas, leche – expreso, técnicas mixtas) técnica de preparar dibujos de corazón, rosetón y tulipán – taller practico
- Variaciones en los estilos latte art y combinación e utilización de técnicas durante la preparación de bebidas basadas en expreso.

