

## BALENÍ

Aby vysoce kvalitní vypěstovaná, sklizená a zpracovaná káva až do fáze samotné spotřeby neztratila na kvalitě a zůstala stále čerstvá, společnost Cafe Majada zvolila stejně jako řada dalších světových výrobců balení vybavené speciálním jednocestným ventilem, který je zárukou udržení původních vlastností kávy, jako jsou její čerstvost, chuťové vlastnosti a nezaměnitelné aroma. V bohaté chuti šálku kávy Cafe Majada se snoubí plná kávová chuť, přirozená sladkost, čokoládové aroma a jemná kyselost.

Mimo standardně nabízenou kávu má společnost Cafe Majada ve své produktové nabídce i kávu té nejvyšší kvality – edici zvanou **Edición Especial**. Významnými odběrateli kávy Majada jsou různé gastronomické provozy, firmy státního i soukromého sektoru i milovníci kvalitní kávy v řadě domácností. Cafe Majada je vhodná do profesionálních pákových i automatických přístrojů, možná je také příprava v překapávači, frechpressu i mocca konvičce.

### Typy zpracování kávy dle konečného užití

ZPŮSOB PŘÍPRAVY KÁVY	HRUBOST MLETÍ
French press	hrubě namletá káva
Překapávaná káva	středně hrubě namletá káva
Kávovar (mocca konvička)	středně namletá káva
Espresso	jemně namletá káva
Česká „turecká“ káva	jemně namletá káva
Džezva	velmi jemně namletá káva



Dbáme na ekologii na všech našich více než 500 plantážích.

Ruční sběr, precizní zpracování a třídění kávových zrn je samozřejmostí.



Máme vždy čerstvou kávu z poslední sklizně.

Pražíme vždy čerstvou kávu pomalým pečlivým pražením ve vlastní pražírně a pod dohledem odborného personálu.



Rovněž dbáme na ekologii v balení (žádné plastové kapsle).



Nejlepším ohodnocením salvadorské kávy je 1. místo na MS baristů 2011 v Bogotě pro Alejandra Mendeze z El Salvadoru.

Café  
**MAJADA**<sup>®</sup>



*Poznej chuť  
latinské Ameriky*





Tajemství dokonalé chuti kávy Cafe Majada stráží sopka Pilon de Los Naranjos.

## SPOLEČNOST CAFE MAJADA – ZÁRUKA KVALITY!

**CAFE MAJADA JE SPOLEČNOST SÍDLÍCÍ V EL SALVADORU, V ZEMI STŘEDNÍ AMERIKY, KTERÁ DISPONUJE IDEÁLNÍMI PODMÍNKAMI K PĚSTOVÁNÍ KÁVY. EL SALVADOR SPADÁ SVOU POLOHOU DO ÚZEMÍ TROPICKÉHO KLIMATU A SPOLEČNĚ S VLIVEM ÚRODNÉ SOPEČNÉ PŮDY BOHATÉ NA MINERÁLNÍ LÁTKY SE TAK STÁVÁ IDEÁLNÍM MÍSTEM PRO ROZKVĚT KÁVOVÝCH PLANTÁŽÍ. PROUDĚNÍ VLHKÉHO VZDUCHU OD PACIFIKU ZVLHČUJE PODNEBÍ A MÍRNÍ VYSOKÉ TEPLoty VZDUCHU. VYSOKÁ NADMOŘSKÁ VÝŠKA, OSOBITÝ PŘÍSTUP A GENERACEMI ZDOKONALOVANÁ ZNALOST SPECIFIK PĚSTOVÁNÍ KÁVY JSOU DALŠÍMI Z MNOHA ASPEKTŮ PODSTATNĚ OVLIVŇUJÍCÍCH CELÝ PROCES PRODUKCE KÁVY ZNAČKY CAFE MAJADA.**



## PŮVOD

Cafe Majada jako největší producent kávy v Salvadoru nabízí pouze kvalitní kávová zrna pěstovaná na více než 500 plantážích, vždy s jasným původem konkrétní plantáže a doložitelným procesem výroby. Zárukou kvality je i fakt, že kávu salvadorské produkce odebírají pro své směsi i světově známé kávové společnosti.

## CERTIFIKACE

**Cafe Majada je držitelem celosvětově uznávaného certifikátu organizace Rainforest Alliance, který je zárukou splnění řady ekologických, hospodářských a sociálních standardů při pěstování kávy.** Kromě vybraných plantáží se tímto certifikátem pyšní také samotný závod na zpracování kávových zrn. Dalším bodem certifikace je kromě etiky hospodaření také stanovení kvalitních pracovních podmínek zaměstnanců a podpora místní komunity včetně zvyšování sociální úrovně obyvatel.



## EKOLOGIE

Proces certifikace Rainforest Alliance je náročný nejen z hlediska ekologie výroby a zpracování kávy – omezení chemikálií a hnojiv, pěstitelské zásahy a postupy k zachování udržitelnosti místních zdrojů a surovin, efektivní postupy s bio likvidací odpadu a v poslední fázi zaměření se na ekologii při balení, skladování a distribuci.

## PRODUKCE

Cafe Majada je výjimečná mimo jiné díky **pečlivému sběru a důkladnému ručnímu třídění** vypěstovaných kávových zrn.

Každý další proces zpracování kávy včetně pražení a balení je plně v režii společnosti Cafe Majada, která ročně vyprodukuje přibližně 4 500 tun kávových zrn.

