

P R E M I U M C O F F E E



Cafézia[®]

E N J O Y T H E B E N E F I T S



Vychutnajte si priaznivé účinky kávy Cafézia®

Prémiová BIO káva 100% Arabika s prídavkom BIO bylín
Cafézia - kávové zrná tej najvyššej kvality

Káva Cafézia je tvorená zmesou Premium High Grown Washed, **BIO a Fairtrade certifikovanej kávy** s delikátnou sladkou a aromatickou chuťou. Cafézia je bohatá a intenzívna káva, ktorá pohladí zmysly a stimuluje myseľ a kreativitu, Premium 100% Arabika z plantáží Peru a Hondurasu.

PERU

Peruánska káva – káva vysokej kvality a skvelej chuti. Pestuje sa na východných svahoch Ánd v strednej oblasti medzi provinciami Chancamayo a Satipo, kde je ešte neporušená príroda výnimočnej krásy s plantážami organickej kávy.

Vďaka týmto jedinečným podmienkam, v ktorých je káva vypestovaná má certifikáty, ktoré charakterizujú jej výnimočnosť a bezchybnosť. Peru sa môže pochváliť najväčším počtom certifikovaných Rainforest Alliance kávových plantáží na svete.

HONDURAS

Honduraská káva – plná, s dobrou arómou kyslosti kávy sa pestuje v tieni veľkých stromov, ktorých prítomnosť má účinky na produkt. Káva sa zbiera ručne, pretože hornatý terén a prítomnosť stromov bráni používať stroje. V Hondurase sa produkujú iba kávy Arabika. Zrno z honduraskej kávy je často klasifikované ako gurmánske.

Káva Cafézia je tvorená iba zmesou Arabika najvyššej kvality, pestovanej v nadmorskej výške 1200 až 1800 m.

Zber je kompletne manuálny – zbierajú sa len dokonale zrelé červené plody. Spracovanie kávy na plantáži sa vykonáva metódou “premytia” alebo „za mokra”, proces, ktorým získame kávu „*washed*”. Táto metóda vedie k lepšej kvalite kávy, bohatšej a rafinovanejšej aróme. Káva Cafézia je zamatová a zrelá, vyjadruje silnú arómu komplexu chutí tropického ovocia, kvetinových vôní a vône bylín s osviežujúcim záverom.



Pôvod & praženie



KÁVA CAFÉZIA SA PRAŽÍ Z JEMNEJ ARABIKY V MALÝCH MNOŽSTVÁCH, ABY BOLA SVIEŽA, S VYNIKAJÚCOU CHUŤOU A S DÔRAZOM NA KVALITU ZABEZPEČENÚ MODERNÝMI LABORATÓRIAMI.

Káva Cafézia bola vyvinutá v Kanade *Dr. Tomášom Dobránskym*, neurovedcom, ktorý problém negatívneho vplyvu kofeínu na ľudský organizmus, vyriešil veľmi originálnym spôsobom. Kávu vyrába v Kanade firma Cafézia Kanada v spolupráci s *Heritage Coffee Company* v London, Ontario.



Dr. Tomáš Dobránsky

Táto spoločnosť s 30-ročnou tradíciou je jedna z najlepších pražiarní kávy v Severnej Amerike, ktorá využíva výhody špičkových technologických postupov praženia a balenia, ktoré sú nevyhnutné pre excelentnú kvalitu kávy. Spoločnosť ponúka najlepšie prémiové gurmánske kávy z celého sveta. Spracúva kávu *certifikovanú Fairtrade BIO pôvodu*.

Podľa vzoru kanadskej Heritage Coffee company prebieha praženie Cafézie s presne identickou

receptúrou pre európsky trh aj v Európe, na Slovensku. Špičkové technológie praženia a balenia, dlhoročné skúsenosti odborníkov na praženie ako aj vášeň a záujem pražiť špičkový produkt sa tu stretáva s odhodlaním a eufóriou prinášať svetu kávu novej dimenzie. Kvalitné kávové zrná putujú z plantáží priamo do pražiarnie, kde je praženie realizované v malých dávkach nasledované ručným balením, čo len umocňuje výnimočnú kvalitu výsledného produktu.





Kofeín vs. dopamín



KÁVA CAFÉZIA V SEBE SPÁJA TÚ NAJLEPŠIU ČERSTVO PRAŽENÚ ARABIKU S MALÝM MNOŽSTVOM BYLÍN NA ZNÍŽENIE ALEBO ELIMINÁCIU MOŽNÝCH VEDĽAJŠÍCH ÚČINKOV KOFEÍNU A KYSLÝCH ZLOŽIEK KÁVY.

Kofeín je hlavnou zložkou kávy. Je to najpopulárnejší stimulant centrálného nervového systému, čo má mnoho zdravotných výhod a rozmanité účinky na ľudskú fyziológiu. Priaznivé účinky v krátkodobom horizonte zahŕňajú *zvýšenie dopamínu* (neurotransmiteru, ktorý aktivuje centrum potešenia v určitej oblasti mozgu), ktorý prináša psychickú aj fyzickú podporu.

Pokiaľ ide o dlhodobé účinky, môžu nastať príznaky, ako napr. bolesti hlavy, únava, vysoký krvný tlak, nespavosť, tras, atď., vzhľadom k *zníženiu hladiny dopamínu* po jeho počiatočnom uvoľnení v príslušných tkanivách. Okrem toho, kofeín a kyseliny pochádzajúce z procesu praženia kávy, môžu spôsobiť žalúdočné problémy alebo dokonca náhlu nevoľnosť po požití kávy.





Cafézia®

Bio káva s prímiesou *Bio* bylín



VEDĽAJŠIE ÚČINKY KOFEÍNU
A KYSLÝCH ZLOŽIEK KÁVY MÔŽU
BYŤ ÚSPEŠNE ZNÍŽENÉ ALEBO
ELIMINOVANÉ ALKALOIDMI, ZÍSKANÝMI
Z ORGANICKÝCH BYLÍN.

Káva Cafézia obsahuje rovnaké byliny ako používa už tisíce rokov Ajurvédská medicína, ktoré pomáhajú udržiavať telo v dobrom zdravotnom stave a pôsobia blahodárne. Ajurvédske byliny sú populárne pre ich rôzne účinky. Liečivé vlastnosti týchto bylín boli *široko známe* a využívané domorodým obyvateľstvom Ázie a Severnej Ameriky.

Tieto tri byliny, v kombinácii s antioxidantnými vlastnosťami Arabiky, rovnako zlepšujú vplyv pôsobenia kávy, zvyšujú kvalitu a potešenie z tohto nápoja. Tri organické byliny pridané do kávy Cafézia sú *Yzop*, *Yerba Mate* a *Lipkavec*, z ktorých každá je známa po celé generácie pre svoje prínosy pre zdravie.

Byliny sú prítomné v Cafézii v presne vypočítanom množstve v súlade s prísnyimi pravidlami o presnom pomere dávka / účinok.

Tieto byliny sú pridané do zmesi kávy vo veľmi malých množstvách, ale šikovne zmiešané tak, aby bola zaistená optimálna chuť a zachované výhody účinkov, tradične spájaných s nimi, pri zachovaní množstva bylín hlboko pod najvyššie povolené hodnoty.



**Byliny v Cafèzii® plnia dve základné úlohy:**

- Znižujú kyslosť (zvyšujú pH) uvarenej kávy, čo znamená že káva nezaťažuje trávenie do miery ako to môže byť pri normálnej káve, ba zároveň trávenie podporuje.
- Moderujú metabolizmus kofeínu tak, že znižujú niektoré jeho nežiadúce efekty, ako búšenie srdca, nadmerné potenie sa alebo bolesť hlavy.

Okrem už spomínaných pozitívnych účinkov liečivých bylín, v kombinácii s kávou zvyšujú jej antioxidačné vlastnosti, čo vylepšuje jej kvalitu a výnimočnosť a zabezpečuje pozitívny vplyv na imunitný systém a metabolizmus v tele človeka.

Jedinečnosť Cafèzie spočíva v tom, že má vyššiu hodnotu pH (vd'aka alkaloidom získaných z rastlín), a preto nevedie k prekysleniu organizmu a liečivými bylinami modifikovaný kofeín je bez vedľajších účinkov, typických pre normálny kofeín.

Takto si milovníci kávy môžu ešte viac vychutnať svoj obľúbený nápoj.

Čo odlišuje Cafèziu od všetkých ostatných káv?

Cafèzia je viac než len vysoko kvalitný produkt - je unikátnou kávou. Káva Cafèzia je navrhnutá pre:

- Všetkých, ktorí si chcú vychutnať šálku kávy kedykoľvek počas dňa, po obede, po večeri alebo pred spaním.
- Každého, kto znížil spotrebu alebo úplne prestal piť kávu z dôvodu neznášanlivosti na kofeín.
- Všetkých športovcov, ktorí sa nechcú vzdať dobrej kávy pred aj po fyzickej aktivite.

Okrem toho tu uvádzame príklady ochorení, pri ktorých človek *nemôže alebo sa mu neodporúča konzumovať kávu*, no vd'aka jedinečným vlastnostiam Cafèzie si opäť môže vychutnať svoj obľúbený nápoj*:

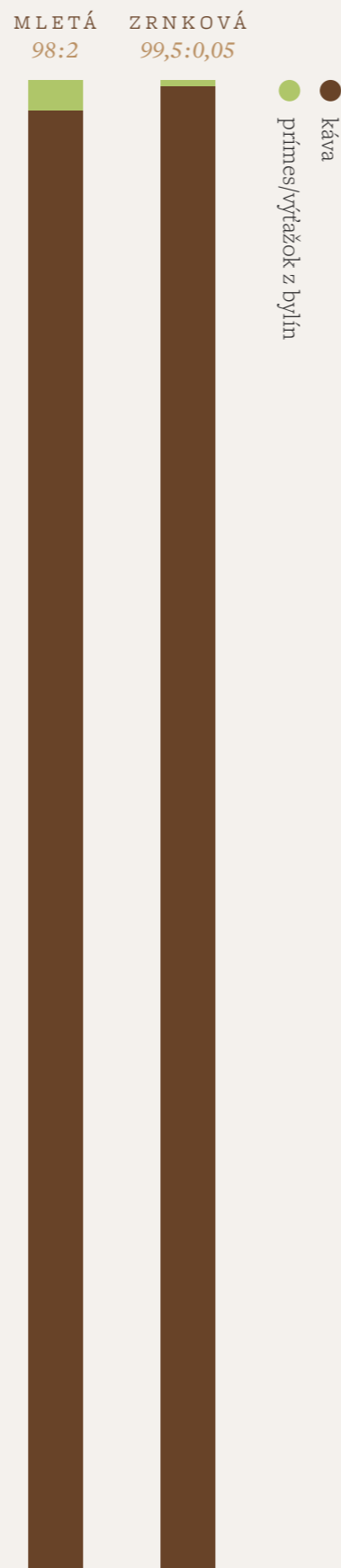
- vysoký krvný tlak,
- nespavosť,
- Alzheimerova choroba, Parkinsonova choroba, Sclerosis multiplex,
- tehotenstvo, dojčiace ženy,
- alergie a prítomnosť histamínovej intolerancie,
- kožné ochorenia,
- metabolické poruchy súvisiace s ochoreniami žalúdka a čriev (*Crohnova choroba, črevné polypy, žalúdočné vredy, nádorové ochorenia, celiakia, fenylketonúria*),
- psychické poruchy – úzkosť, depresie, psychózy, nespavosť.

Cafèzia – káva s prímесou bylín – je výsledkom unikátnej kombinácie labužníckej chuti, tradičných benefičných vlastností liečivých bylín a vedeckému prístupu pri štúdiu ideálneho účinku tohto produktu. Cafèzia využíva inovatívny spôsob modifikácie účinkov kofeínu, čo je cieľom mnohých výskumov v laboratóriách po celom svete.

Cafèzia je jedinečná káva, ktorá dáva ešte väčšie potešenie, pretože je zdravá.

Cafèzia je registrovaná ochranná známka ®.

**Pravidlá sú uvedené všeobecne a o konzumácii Cafèzie je vhodné sa poradiť s prof. Dobránskym alebo svojim lekárom.*

Pomer množstva kávy a bylín

YZOP
Hyssopus officinalis



LIPKAVEC
Galium odoratum



YERBA MATE
Ilex paraguariensis



Certifikácie



KVALITA A VÝBEROVOSŤ JEDNOTLIVÝCH SUROVÍN, AKO AJ HOTOVÝCH KÁVOVÝCH VÝROBKOV CAFÉZIA SÚ PODLOŽENÉ NIEKTORÝMI MEDZINÁRODNÝMI CERTIFIKÁCIAMI.



BIO logo EÚ dáva produktom koherentnú vizuálnu identitu BIO produktov vyrobených v Európskej Únii. To umožňuje spotrebiteľom lepšie rozpoznať BIO produkty a pomáha pestovateľom ponúkať ich v celom rozsahu územia EÚ. Inšpekčnú činnosť a certifikáciu vykonáva spoločnosť EKO-Kontrol SK, s.r.o (SK-BIO-004) v súlade s platnou legislatívou.



Známka FAIRTRADE označuje výrobky, ktoré spĺňajú sociálne, ekonomické a environmentálne štandardy nastavené medzinárodnou organizáciou Fairtrade International. Zákazníkov informuje o tom, že pestovatelia dostali za svoju prácu spravodlivú a stabilnú výkupnú cenu, ktorá pokrýva náklady na udržateľnosť ich pestovania. Nákupom výrobkov s označením FAIRTRADE tak zákazníci prispievajú k zlepšovaniu životných podmienok drobných pestovateľov v krajinách globálneho juhu (tzv. rozvojových krajín).





Cafézia® produkty

TMAVÉ PRAŽENIE
INTENZÍVNA CHUŤ



TÓNY HORKEJ ČOKOLÁDY
A KARAMELU

STREDNÉ PRAŽENIE
LAHODNÁ CHUŤ



TÓNY HORKEJ ČOKOLÁDY
A ORIEŠKOV

SVETLÉ PRAŽENIE
JEMNÁ CHUŤ



OVOCNÉ
TÓNY





Cafézia® produkty



↓
najmenší
obsah kofeínu

☑
tóny horkej
čokolády
a karamelu

Dark roast

TMAVÉ PRAŽENIE – INTENZÍVNA CHUŤ,
TÓNY HORKEJ ČOKOLÁDY A KAMELNU



Tmavo pražená káva (francúzsky typ praženia), s najmenším obsahom kofeínu, ktorý sa uvoľňuje postupne a zároveň sa z tela vylučuje pomalšie. Bohatá káva s plnou chuťou (maslová až dokonca sirupová kvalita) je prekvapivo jemná a zároveň

si zachováva vynikajúce nahorklé tóny, ktoré sa od tmavo praženej kávy očakávajú. Pocítiť v nej môžete podtóny horkej čokolády a karamelu. Ideálny spôsob ako začať deň; obzvlášť s prínosom bylenného vylepšenia v káve.

BALENIE

☞ 125 g*/250 g – mletá | mletá moka | mletá espresso
125 g*/250 g/1000 g – zrnková káva



↑
najvyšší obsah
kofeínu

☺
sladké ovocné
tóny citrusov
a marhúľ

Light roast

SVETLÉ PRAŽENIE – JEMNÁ CHUŤ,
OVOCNÉ TÓNY



Sladké ovocné tóny, chuť citrusov alebo marhúľ môžete cítiť práve v Light Roast. Tento druh kávy je pražený do svetlejších odtieňov, tým pádom

obsahuje najviac kofeínu. Vzpruženie budete cítiť už po prvých dúškoch. Jednoducho skvelý dezert po akomkoľvek jedle.

**BALENIE**

125 g*/250 g – mletá | mletá moka | mletá espresso
125 g*/250 g/1000 g – zrnková káva

*125 g – Vzorkový materiál/na objednávku.



☑
vhodná najmä
pre športovcov

☑
tóny horkej
čokolády
a oreškov

Medium roast

STREDNÉ PRAŽENIE – LAHODNÁ CHUŤ,
TÓNY HORKEJ ČOKOLÁDY A OREŠKOV



Chuť stredne praženej a stredne kofeínovej kávy Medium Roast je zemitejšia a jemne pripomína orechy a horkú čokoládu. Medium Roast odporúčame hlavne športovcom. Pochval'ujú si ju hlavne pred tréningom.

Počas cvičenia nezaťažuje trávenie a dodá energiu bez častého pálenia záhy. Bylina yerba maté v prímеси zabraňuje tvorbe kyseliny mliečnej a prejavom potréninovej únavy.

BALENIE

☞ 125 g*/250 g – mletá | mletá moka | mletá espresso
125 g*/250 g/1000 g – zrnková káva



Spôsoby prípravy

DARK • MEDIUM • LIGHT ROAST

Zrnková		všetky druhy prípravy	
Mletá		french press, V60-Hario, prekvapkávaci kávovar	
Mletá Moka		koťogó	
Mletá Espresso		pákový kávovar	



Bočná 6, Košice 040 01
info@cafezia.eu
www.cafezia.eu

 @cafezia.slovensko
 @cafezia.sk

P R E M I U M C O F F E E



Cafézia®

E N J O Y T H E B E N E F I T S