

# Čajová zahrada®

když chcete opravdový čaj a kávu...



## KATALOG KÁVY

*Největší nabídka čerstvě pražené kávy z celého světa*

[www.cajova-zahrada.cz](http://www.cajova-zahrada.cz)

Čajová zahrada® je jednou z registrovaných ochranných známek společnosti Great Tea Garden s.r.o., která patří mezi významné hráče na trhu v oblasti velko- i maloobchodu s kávou a čajem.

Historie naší firmy sahá do roku 1999, kdy jsme v Kralupech nad Vltavou otevřeli náš vůbec první obchod. Od té doby jsme toho hodně procestovali, získávali kontakty po celém světě a postupně se stali výhradním distributorem čajů od vybraných zahraničních výrobců pro Českou republiku.

A protože klademe velký důraz na kvalitu, významné postavení jsme si vydobyli také na trhu s kávou. Jedním z důvodů je skutečnost, že jako jedni z mála dovážíme přímo z pěstitelských oblastí nepražená kávová zrna, která pražíme teprve v naší pražírně v Praze, a to těsně předtím, než se vám zásilka s kávou od nás dostane do ruky.

Mimo to, že pro vás kávu dovážíme, jsme také majiteli ochranné známky Latino Café®. Tak jsme pojmenovali kávu, která je směsí těch nejlepších arabik z jižní a střední Ameriky, z nichž dominantní je ta brazilská. Pod tímto názvem prodáváme také jedinou instantní kávu, kterou najdete v naší nabídce.

V současnosti zahrnuje naše nabídka kolem 500 druhů čaje, na zhruba 60 druhů kávy, ale také nepřeberné množství nejrůznějšího příslušenství. O našich kvalitách svědčí i úspěchy, kterých dosahujeme za hranicemi České republiky. Mezi naše stále zákazníky se postupně zařadilo několik zahraničních odběratelů.

A protože našimi zákazníky nejsou pouze firmy, ale i obyčejní lidé, kteří si prostě jenom chtějí v pohodlí svého domova či v kanceláři dopřát šálek kvalitního čaje či kávy, postupně jsme rozšířili také počet míst, kde si naše výrobky lze zakoupit. Kromě kralupského obchodu se tak za námi můžete vypravit také do našich obchůdků v Praze, které najdete v areálu Masarykova nádraží a v Masné ulici na Starém Městě. Kromě toho vás rádi uvítáme také v našem skladu na nádraží v Praze-Holešovicích, který jsme kvůli velkému zájmu o naše výrobky rozšířili o firemní prodejnu.

Zoufat nemusí ani ti, pro které je Praha, potažmo Kralupy nad Vltavou poněkud z ruky. Naše produkty si lze kdykoliv prohlédnout a objednat prostřednictvím e-shopu, který je k máni na adrese [www.cajova-zahrada.cz](http://www.cajova-zahrada.cz) nebo [www.kava-arabica.cz](http://www.kava-arabica.cz). Zboží máme skladem a objednávky vyřizujeme obratem, takže ani ti „přespolní“ nemusí mít obavy, že by na své zboží museli čekat neúměrně dlouho. Rychlost dodání je pro nás spolu s kvalitou jednou z priorit.



## 100% KÁVA ARABIKA

balená v originálních sáčcích s jednocestným ventilkem, který umožňuje únik oxidu uhličitého, uvolňujícího se z kávy ještě několik dní po jejím upražení, a současně zabraňuje přístupu vzduchu.

Do těchto unikátních sáčků balíme kávu o hmotnosti 100, 200 či 500g. Kávu vám můžeme dodat také v běžném balení o objemu 1kg.

Káva od nás je čerstvě pražená. Poznáte to snadno: krátce po svém upražení jsou kávová zrna suchá, po několika dnech se z nich ale začnou uvolňovat silice a zrna se jakoby orosí.

Čerstvost kávy se plně projeví i v šálku hotového nápoje. V turkovi připraveném z čerstvě upražených kávových zrn byste marně hledali zrníčka plovoucího lógru, kávová sedlina zůstává na dně a vy si tak můžete v klidu vychutnat svou kávu.

Rozdíl mezi čerstvou kávou a kávou, která byla upražená teprve po nějaké době, zjistíte také při pohledu na hladinu, na které se po zalití vytvoří barevné bublinky.



Vyberte si kávu a pak už jenom uveďte, zda vám ji máme dodat zrnkovou či mletou. A protože čerstvost je pro nás vším, také v případě mleté kávy máte jistotu, že vaši kávu jsme namleli těsně před tím, než jsme vám ji odeslali.

### Austrálie

Kód: 00049

Tuto kávu popisují odborníci jako velmi bohatou a silnou. Jedná se o velice kvalitní kávu odrůdy Bourbon, která se vyznačuje unikátní čokoládovo-ovocnou chutí a nevykazuje nízkým obsahem kofeinu. Pěstuje se na plantáži Skybury, a to pouze v omezeném množství - vyšší produkci brání vysoké mzdové náklady, které souvisí s manuálním trháním kávy. Jinak to ani nejde, použití česacích strojů znemožňují vysoké teploty, které v oblasti panují.



### Bolívie

Kód: 00069

Bolivijská káva je kvalitní káva, velmi vhodná zejména pro přípravu směsí. Vyznačuje se lahodnou, spíše jemnější chutí a výrazným, sladkým aroma, připomínajícím vůni trávy, praženého obilí a sušeného ovoce. Tato káva vás potěší svou jemností, lehoučkou hořkostí a dlouhou dochutí, ve které lze v závislosti na stupni pražení rozeznat tóny čokolády a kaka.

### Brazílie Facenda

Kód: 00033

Brazílie Facenda je odborníky považována za jednu z nejlepších brazilských káv. Jde o kávu z oblasti Facenda Lagoa, která se pěstuje ze starých odrůd kávy Bourbon. Vyznačuje se jemnou a plnou kakaovou chutí s tóny vlašských ořechů, kterou podtrhuje lahodná chuť meruněk a medu. Ocení ji hlavně ti milovníci kávy, kterým požitek při pití tohoto nápoje kazí jeho více či méně hořká chuť. Brazílie Facenda je jiná, příjemně šťavnatá. Jde o ideální kávu k odpolednímu posezení.

### Brazílie Santos

Kód: 00031

Brazílie Santos je kávou, která si pro svou lahodnou chuť a aroma získala oblibu po celém světě. Jedná se o jednu z nejznámějších druhů brazilské kávy. Už při prvním ochutnání zaujme lehoučnou chutí, v níž se po chvíli rozezná tóny oříšků a kořeněné čokolády, aniž by v ústech zanechala sebemenší stopu hořkosti. S šálkem Brazílie Santos si pochutnáte na čerstvě kávé vynikající kvality.

## Burundi

Kód: 00113

Káva z Burundi je kvalitní káva, která se vyznačuje plnou chutí s převládajícími tóny sladkých citrusů a někdy i skořice a jemnou, medově - kořenitou dochutí. Vaše smysly potěší i velmi příjemná květinová aroma. Tuto kávu charakterizuje, stejně jako ostatní africké kávy, mírná acidita. Většina kávy je v zemi pěstována organicky - kávovníku se v této oblasti daří výborně i bez použití chemie, která je pro mnoho pěstitelů finančně nedostupná.



## Cibetková káva - Kopi Luwak

Kód: 00010

Cibetková káva je nejdražší kávu na světě. Vyzkoušejte tu jedinečnou chuť kávy, která je znalci považována za vůbec nejlepší na světě. Cibetková káva si vás získá svou silně kořeněnou chutí s lehkým nádechem čokolády a karamelu.

## Dominikánská republika

Kód: 00042

S šálkem kávy z Dominikánské republiky si vychutnáte velmi jemnou, příjemně sladkou a chuťově plnou kávu s ovocnými tóny švestek a jablek. Na trhu se často prodává pod názvem Santo Domingo. Káva z Dominikánské republiky je obecně ceněna pro své plné tělo, lehký až střední kyselost, bohaté aroma a zemité tóny. Je velmi podobná kávě z Haiti, především pak druhu Bani, což je dáno regionální blízkostí obou států.

## Ekvádor

Kód: 00080

Káva z Ekvádoru se vyznačuje velmi výraznou, vyváženou chutí s patrným nádechem hořké čokolády a dlouhou příjemnou dochutí. Podmaní si vás i svým osobitým, spíše lehčím aroma s nádechem hořké čokolády či pečených kaštanů. Kávovníky druhu Arabica jsou v Ekvádoru pěstovány bez použití chemie a pesticidů.



## Etiopie

Kód: 00043

Etiopská káva je káva plná, jemně kořeněná chuť se silným, pro Etiopii charakteristickým vinovým aroma, která je odborníky řazena k nejlepším na světě. Etiopie je považována za pravlast kávovníku. Traduje se, že káva získala svůj název právě zde, odvozením od provincie Kaffa. Etiopie je největším producentem a vývozcem arabiky z afrických zemí, celosvětově pak zaujímá páté místo.

## Galapágy

Kód: 00032

Káva z Galapág si zaslouží vaši pozornost už jenom pro tu nádhernou vůni po marcipánu a kakau. V šálku je mírně světlá, krásně čistá se středně silným tělem, s lehkou chutí tabáku a sušených švestek či pečených kaštanů. Zajímavým protikladem k tělu kávy je netradičně svěží acidita, připomínající kousky citronu v kávě. Jde o jednu z nejzajímavějších káv na trhu, zákony na Galapágách totiž omezují export na pouhých pět tisíc pytlů zelené kávy ročně.

## Guatemala

Kód: 00044

Káva z Guatemaly má pověst jedné z nejlepších na světě. Z jejích zrněk lze připravit velmi jemné, harmonické espresso ovocné chuti. Bohatost tropického ovoce doplňuje příchut' čokolády. Guatemalská káva se vyznačuje kořenitou chutí s náznakem kouřových tónů, za což vděčí ideálním podmínkám, které poskytují vulkanické svahy Sierra Madre na jihu země. Nevšední zážitek při pití této kávy umocní její plné tělo a intenzivní vůně citrusových plodů.



## Haiti

Kód: 00046

Káva z Haiti má pro svůj růst ideální podmínky, což ji činí na světovém trhu velmi ceněnou a žádanou. V oblibě ji mají především v Japonsku, kde se používá do vybraných kávových směsí. Haitská káva se vyznačuje čistou, plnou chutí s jemnou stopou kyselosti a výrazným kávovým aroma.



---

## Honduras

Kód: 00047

Káva z Hondurasu je považována za jednu z nejkvalitnějších káv na světě. Pověstná je svou harmonickou vůní a chutí. Velice často se používá při přípravě směsi. Díky vysokému obsahu kofeinu se velmi podobá robustě. Odborníci ji nejčastěji charakterizují jako kávu vyváženou, decentně sladkou s jemnou chutí oříšků a čokolády. Ta nejlépe vynikne při jemném pražení (light).

## Indie

Kód: 00050

Indická káva si své příznivce získala už jenom specifickým způsobem přípravy. Jde totiž o jedinou kávu na světě, která se připravuje za pomoci tzv. monsooiningu. Zelená káva je při něm vystavena značné vlhkosti, což se odrazí na její barvě i chuti. Kávová zrna z Indie mají díky tomu nezvyklý, žlutavý nádech, z nich připravený nápoj se pak vyznačuje lahodnou, kořeněnou chutí. Ochutnejte kávu, která vaše smysly oblaží vůní květin a lesa.



## Indonésie

Kód: 00051

Káva z Indonésie je káva s bohatou a plnou chutí, kterou si vychutnáte v jakoukoliv denní dobu. Jde o příjemně silnou a kořeněnou kávu s velmi decentní kyselostí a bohatými tóny lehkého karamelu a čokolády, které jsou korunovány příjemným lískooříškovým aroma. Indonéská káva potěší i ty, kteří si svůj šálek kávy nedokáží představit bez mléka či smetany, avšak mají obavy, zda tím jejich nápoj neztratí na chuti. To však nehrozí, káva z Indonésie si svou chuť zachová i po dochucení.

## Jamaica Blue Mountain

Kód: 00053

Neváhejte a vyzkoušejte tu nejkvalitnější kávu na světě. Jamaica Blue Mountain vás dostane svou vyvážeností, jemnou sladkostí a příjemným aroma s kakaovým koncem. Veškerá káva vypěstovaná v oblasti Blue Mountain podléhá přísné kontrole Coffee Industry Board of Jamaica (CIB), čímž je zaručena nejvyšší kvalita.

## Jáva

Kód: 00014

Káva z Jávy se vyznačuje úžasnou vůní a přirozeně jemnou a vyváženou, lehce kořeněnou chutí. Řadí se mezi kávy s velmi nízkou kyselostí, v porovnání s kávou ze Sumatry či Sulawesi je však poněkud kyselější. Vhodná je zejména pro přípravu espressa. Káva z Jávy se do kulturní historie tohoto nápoje ze všech káv pěstovaných na území Indonésie zapsala nejvýrazněji.

## Kamerun

Kód: 00048

Káva z Kamerunu je silná, s intenzivní chutí i vůní, s převládající sladkou chutí čokolády a oříšků a jemným ovocným nádechem. Velmi vhodná je zejména k míchání do espressa. Kamerunská káva je odrůdou sorty Blue Mountain z Jamajky. Nejlepší káva se pěstuje na severozápadě země. Kvalitou a charakterem se tato káva může měřit s kávou jihoamerickou. Kamerunská káva je typickou středoafrickou kávou.





---

## Kena

Kód: 00055

Káva z Keni je nejjemnější kávou v rámci celého východoafrického trhu. Zrnková káva z Keni je považována za jednu z vůbec nejkvalitnějších plantážních káv, má bohatou plnou chuť s jemnou ovocnou příchutí a ideální kyselostí. O výjimečnosti této kávy svědčí i to, že ji upřednostňují lidé, kteří se pohybují v kávové branži. Dopřejte si i vy šálek této jedinečné kávy.

## Kolumbie

Kód: 00037

Kolumbie patří mezi největší producenty jakostní kávy na světě. Žádná jiná káva se přitom neteší takové oblibě. A není se co divit - jde o kávu špičkové kvality, kterou charakterizuje vyvážená chuť s nádechem oříšků a smetany. Chuťový zážitek je umocněn perfektním vyvážením kyselosti. Vyznačuje se velmi specifickým aroma.

## Kolumbie - BEZ KOFEINU

Kód: 00038

Kolumbijskou kávu si můžete vychutnat i ve variantě bez kofeinu. Toho byla zbavena za pomoci tzv. švýcarského mokrého procesu, aniž by tím jakkoliv utrpěla její výjimečná chuť. Švýcarský mokrý proces spočívá ve výlučné práci s vodou a kávovými filtry. Vodní lázeň vymývá ze zrn kofein a všechny látky rozpustné ve vodě. Ve filtru z aktivního uhlí se z vody kofein opět odloučí. Pak se kávová zrna suší v tanku a voda - obsahující ještě všechny aromatické látky - se odpaří na aromatický koncentrát, kterým se káva postříká.



## Kostarika

Kód: 00039

Kostarika si na kvalitě kávy velmi zakládá a sami Kostaričané považují svou kávu za nejlepší na světě. Proto je v zemi povoleno pěstovat pouze arabiku, produkce robusty je tu přísně zakázána. Přesvědčte se sami o kvalitě kostarické kávy a vyzkoušejte tu jemnou a vyváženou chuť s převažujícími sladkými tóny medu a mléčné čokolády, doplněné o vlahou vůni karamelu s jemným akcentem skořice.

## Kuba

Kód: 00035

Kubánská káva se vyznačuje plnou chutí se znatelným čokoládovým a karamelovým zbarvením. Na rozdíl od jiných středoamerických káv neobsahuje tolik kyselin, za což vděčí skutečnosti, že je pěstována v nízkých polohách. Její sladká vůně evokuje med a třtinový cukr. Při pečlivém zkoumání lze v její chuti objevit tóny kouře a kubánského rumu. Tato káva je výbornou volbou při přípravě směsi.

## Laos

Kód: 00118

Káva z Laosu je považována za jednu z nejkvalitnějších asijských káv. Její chuť je čistá a vyvážená, s čokoládově-oříškovým nádechem a patrnými zemitými a kouřovými tóny. Káva z Laosu těží především z výborných podmínek pro pěstování, mezi které patří sopečná půda plná minerálů, ideální nadmořská výška a deštivé počasí. Tuto kávu si vychutnáte na jakýkoliv způsob - ať už upřednostníte espresso, turka či filtrovanou kávu, laoská zrnková káva je pro vás vždy dobrou volbou.



## Malawi

Kód: 00163

Káva z jihoafrické země Malawi je pikantní, silná, se střední kyselostí. Vyznačuje se neobvykle vyváženou a plnou chutí hořkosladké čokolády s výraznými tóny černých ostružin. Typická pro tuto kávu je i šťavnatá sladkost tropického ovoce s kořeněnými akcenty a omamnou vůní.

## Mexiko

Kód: 00059

Mexická káva je jemná a aromatická s příjemně lehkou plností a velmi jemnou kyselostí. Její příjemná ovocná chuť a lehké, mírně citrusové aroma vás prostě dostanou. Mexiko je čtvrtým největším producentem kávy na světě, většinu kávy v přitom pěstují malí rolníci, kteří tak vytlačili kdysi dominující velké plantáže.



---

## Nikaragua

Kód: 00061

Káva z Nikaraguy, která je v porovnání s ostatními zeměmi produkujícími a vyvážejícími kávu spíše nováčkem, se vyznačuje vyváženou kyselostí a vynikajícím aroma. Tato káva vás nadchne tóny hořké čokolády a pomerančů. Je velice vhodná pro přípravu směsí, stejně tak je ideální volbou, pokud si chcete pochutnat na výtečném espressu.



## Panama

Kód: 00164

Káva se v Panamě pěstuje pouze na vysočině, na plantážích v rovině byste ji hledali marně. Možná právě to z ní činí jednu z nejlepších káv na světě. Příznivce si získala díky příjemné, bohaté oříškové chuti a vyváženosti. Tato středně pražená káva je vynikajícím společníkem, toužíte-li si po celodenním shonu vychutnat klid domova.

## Papua New Guinea

Kód: 00062

Káva z Papuy New Guinea se pyšní jednou z nejsladších vůní. Stydět se nemusí ani za svou chuť - tělo je příjemně nasládlé, téměř bez acidity, s lehounkou zemitostí a náznaky čokoládových tónů. Také její výrazné aroma připomíná čokoládu či exotické květiny. Lze ji použít ve směších, výborná je ale také jako espresso, ve kterém vykouzlí nádhernou, tygrovanou pěnu.



## Peru

Kód: 00063

Káva se v Peru zpracovává téměř výhradně mokrým procesem. Vyznačuje se velmi jemnou, nasládlou, vyváženou chutí s minimální kyselostí a příjemným aroma. Tuto kávu si zamilujete pro tóny vanilky či oříšků, které v sobě skrývá její chuť. Jde o kávu všestrannou, vhodnou do směsí.

## Rwanda

Kód: 00165

Káva z Rwandy je znalci charakterizována jako jačkostní káva s mimořádně silným, plným aroma. Její chuť je popisována jako „travnatá“, což je způsobeno vlhkým tropickým podnebím této oblasti. Rwandská káva si určitě zaslouží vaši pozornost.

## Salvador

Kód: 00066

Káva se v Salvadoru pěstuje na lávových polích, čemuž také vděčí za svou jedinečnou chuť, která v sobě snoubí krásné tóny karamelu s delikátní kyselostí. Jde o kávu příjemně lehké plnosti a čisté chuti. Salvadorská arabika je na trhu vysoce ceněnou kávou. Oblíbená je i pro svou mnohostrannost, díky které ji lze využít při přípravě jakékoliv kávy.



## Sumatra

Kód: 00149

Sumaterská káva je velice podobná kávě z Jávy. A pokud vám jávská káva chutnala, neváhejte vyzkoušet i kávu sumaterskou, která je o něco jemnější. A stejně jako pro všechny ostatní kávy vypěstované v Indonésii, také pro sumaterskou kávu je příznačná výborná jemně kávová až čokoládová chuť, která se později přemění v jemně nahořklou. Odepřít si ji nemusí ani milovníci kávy s přídavkem mléka či smetany, indonéská káva si totiž svou výjimečnou chuť uchová i po dochucení.

## Tanzanie

Kód: 00074

Tanzanská káva patří k nejlhodnějším druhům na mezinárodním trhu. Podobně jako ostatní africké kávy se také ona vyznačuje delikátní vinnou kyselostí a plnou, harmonickou chutí s náznaky ovoce a švýcarské čokolády. Požitek z tanzanské kávy ještě více umocní její výrazné, svěží aroma. Oblíbená si získala hlavně v Německu, Finsku, Nizozemsku, Belgii a Japonsku.



## Uganda

Kód: 00067

Káva z Ugandy si rozhodně zaslouží vaši pozornost. Sami odborníci jí předpovídají velkou budoucnost. Chuť ugandské kávy je dobře vyvážená, elegantně v sobě mísí nádech hořké čokolády a jasmínu. Při doznívání se krátce projeví chuť kakaových bobů a mandlí. Dalším znakem této zajímavé, čisté kávy se středním tělem jsou jiskřivé citrusové tóny a aroma sladkých květů.



## Vietnam

Kód: 00111

Vietnamská arabika je velmi unikátní a osobitá káva, která se hodí zejména do směsí. Pro svou sladkou, vyváženou chuť si vysloužila oblibu zejména u žen. Tato osvěžující káva bez stop hořkosti, ve které se mísí květinové a vanilkové tóny, je obzvláště vhodná k dezertům - je nasládlá a chutově bohatá, chuť vašeho zákusku jí tedy jen tak nepřebije.

## Zambie

Kód: 00070

Káva ze Zambie je chutově velmi podobná kávě keňské, na rozdíl od ní je však jemnější. Jde o kávu velmi dobré kvality a vlastností - je výrazně aromatická, má plné tělo a výraznou, jasnou chuť s příjemnou ovocnou kyselostí. Nedokážete-li si dokonale podvečerní relax představit bez šálku výborné kávy, pak je pro vás zambijská káva tou nejlepší volbou.

## Zimbabwe

Kód: 00078

Káva ze Zimbabwe se velmi podobá kávě keňské. Jde o kvalitní kávu, která uspokojí každého labužníka. Zimbabwská káva je velmi svěží, má mírně pomerančovou aciditu a příjemnou vůni. Její chuť je plná a připomíná čokoládu.



\* Naše káva je balená v originálních sáčcích s jednocestným ventilkem, který umožňuje únik oxidu uhličitého, uvolňujícího se z kávy ještě několik dní po jejím upražení, a současně zabraňuje přístupu vzduchu.





## KÁVA ARABIKA MARAGOPYE - VELKOZRNNÁ

Maragotype je velkoplodý poddruh kávy Arabica, který dostal své jméno podle stejnojmenného městečka v severobrazílské provincii Bahia. Zrno této odrůdy je charakteristické svou velikostí. V porovnání s jinými kávovými zrny druhu Arabica je asi o třetinu větší, zralý plod může dorůst až do velikosti 2 cm (proto se jim často říká elephant beans neboli sloní zrna). Odrůda Maragotype je výsledkem přirozeného křížení arabiky a liberiky. Maragotype kdysi pěstovaly všechny země produkující kávu, dnes se kultivace této odrůdy omezuje na Guatemala, Mexiko, Nikaraguu, Honduras, Salvador, Brazílii a Kongo.

Káva odrůdy Maragotype je chuťově vyvážená, není hořká, chutná slabě po ovoci a je velmi aromatická.

### Káva Guatemala Maragotype

Kód: 00058

*Vychutnejte si jednu z nejoblíbenějších káv na světě také jako velkozrnnou odrůdu Maragotype.*

*Ze zrněk guatemalské kávy lze připravit velmi jemné, harmonické espresso ovocné chuti. Bohatost tropického ovoce doplňuje příchut' čokolády. Káva z Guatemaly se vyznačuje kořenitou chutí s náznakem kouřových tónů, za což vděčí ideálním podmínkám, které poskytují vulkanické svahy Sierra Madre na jihu země. Nevšední zážitek při pití této kávy umocní její plně tělo a intenzivní vůně citrusových plodů.*

### Káva Mexiko Maragotype

Kód: 00060

*Imponuje-li vám chuť mexické kávy, neváhejte vyzkoušet také šálek její velkozrnné odrůdy Maragotype.*

*Mexická káva je jemná a aromatická s příjemně lehkou plností a velmi jemnou kyselostí. Má příjemnou chuť, kterou lze popsat jako ovocnou. Její aroma je lehké, mírně citrusové.*



### Káva Nikaragua Maragotype

Kód: 00040

*Máte rádi to božské spojení čokolády a pomerančů, které v sobě snoubí chuť nikaragujské kávy? Pak musíte rozhodně ochutnat kávu Nikaragua Maragotype - velkozrnnou variantu nikaragujské arabiky, která nic neztratila na výjimečných chuťových vlastnostech, pro které si ji oblíbili lidé po celém světě. Arabika z Nikaraguy se vyznačuje vyváženou kyselostí a vynikajícím aroma. Své příznivce si získala neopakovatelnou chutí s tóny hořké čokolády a pomerančů. Je velice vhodná pro přípravu směsí, stejně tak je ideální volbou, pokud si chcete pochutnat na výtečném espressu.*



## KÁVOVÉ SMĚSI

### Káva Espresso Latino Café®

Kód: 00034

Složení: 80 % kávy typu Arabica, 20 % kávy typu Robusta.

*Objevte tu jedinečnou chuť kávy Latino Café®, která je tvořena směsí arabik původem z Brazílie a jižní a střední Ameriky. S šálkem Latino Café® si vychutnáte naprosto vyváženou, plnou, krásně chuťově vyladěnou kávu bez jakékoliv kyselosti. Naše káva vyniká svou harmonizující výjimečností, jemnou bohatou vůní a hustou pěnou, bez které si espresso ani nelze představit.*

---

## ZRNKOVÁ KÁVA AROMATIZOVANÁ

balená v originálních sáčcích s jednocestným ventilkem, který umožňuje únik oxidu uhličitého, uvolňujícího se z kávy ještě několik dní po jejím upražení, a současně zabraňuje přístupu vzduchu.

Do těchto unikátních sáčků balíme kávu o hmotnosti 100, 200 či 500g. Kávu vám můžeme dodat také v běžném balení o objemu 1kg.

Trend aromatizování zrnkové kávy byl nastolen v 70. letech 20. století v Americe. Pro tento účel se kávová zrna po pražení postříkají nosným olejem s konkrétními aromatickými přísadami. Aromatizovaná káva je ideální volbou pro ty, kteří si chtějí dopřát kombinaci kávy se svojí oblíbenou příchutí.

### Alžírská káva

Kód: 00027      Složení: vybraná kávová směs, aroma vaječného koňaku (min.0,4%)

### Arabská káva

Kód: 00028      Složení: vybraná kávová směs, aroma kardamonu (min.0,4%)

### Káva Amaretto

Kód: 00029      Složení: vybraná kávová směs, aroma amaretta (min.0,4%)

### Káva Banán v čokoládě

Kód: 00064      Složení: vybraná kávová směs, aroma banánů a čokolády (min.0,4%)

### Káva Cappuccino

Kód: 00036      Složení: vybraná kávová směs, aroma cappuccina (min.0,4%)

### Káva Cherry

Kód: 00072      Složení: vybraná kávová směs, aroma višňového likéru (min.0,4%)

### Káva Čokoláda

Kód: 00041      Složení: vybraná kávová směs, aroma čokolády (min.0,4%)

### Káva Irish Cream

Kód: 00052      Složení: vybraná kávová směs, aroma whisky se smetanou (min.0,4%)

---

---

## Káva Karamel

Kód: 00054      Složení: vybraná kávová směs, aroma karamelu (min.0,4%)

## Káva Lískový oříšek

Kód: 00057      Složení: vybraná kávová směs, aroma praženého lískového oříšku (min.0,4%)

## Káva Malibu

Kód: 00056      Složení: vybraná kávová směs, aroma kokosu (min.0,4%)

## Káva Pralinky

Kód: 00166      Složení: vybraná kávová směs, aroma belgických pralinek (min.0,4%)

## Káva Stracciatella

Kód: 00071      Složení: vybraná kávová směs, aroma stracciatelly (min.0,4%)

## Káva Švýcarská čokoláda

Kód: 00073      Složení: vybraná kávová směs, aroma švýcarské čokolády (min.0,4%)

## Káva Vanilka

Kód: 00075      Složení: vybraná kávová směs, aroma vanilky (min.0,4%)

## Smetanová káva

Kód: 00068      Složení: vybraná kávová směs, aroma smetany (min.0,4%)



## INSTANTNÍ KÁVA LATINO CAFÉ®

Nemáte rádi klasického českého turka, ani nedisponujete potřebným vybavením na to, abyste si připravili šálek kvalitního espressa, a do nejbližší kavárny, kde by vám ho uvařili, je to příliš daleko? Pak právě vy oceníte naši instantní kávu Latino Café®.

Latino Café® je nejlepší rozpustná káva s intenzivní chutí a výraznou vůní. Vychutnejte si tu nezaměnitelnou a bohatou chuť kávy v instantní podobě.

Příprava kávy Latino Café® je velice jednoduchá. Stačí ji pouze zalít 200 ml horké (nikoliv vroucí!) či studené vody. Podle chuti lze přidat mléko či smetanu, popř. osladit cukrem. A pak už jenom v klidu vychutnávat její jedinečnou chuť.

Složení: 100% rozpustná káva.

Instantní kávu Latino Café® najdete v naší nabídce v následujících baleních:

- Káva Latino Café® - instant 80 g (kód: 04075)
- Káva Latino Café® - instant 100 g (kód: 10079Z)
- Káva Latino Café® - instant 200 g (kód: 00079Z)
- Káva Latino Café® - instant 500 g (kód: 00079B)
- Káva Latino Café® - instant 1 kg (kód: 00079)
- Káva Latino Café® - instant v dóze 150 g (kód: 05015)



## 100% KÁVA ARABIKA

v praktických, stylových dózách opatřených hermetickým uzávěrem, díky kterému si vaše káva uchová svou čerstvost od prvního do posledního šálku. Dózy jsou opatřeny fólií, káva uvnitř je pak ještě zvlášť zabalena v sáčku. Kávu v dózách dodáváme v balení o hmotnosti 200 g.

Káva od nás je čerstvě pražená. Poznáte to snadno: krátce po svém upražení jsou kávová zrna suchá, po několika dnech se z nich ale začínou uvolňovat silice a zrna se jakoby orosí.

Čerstvost kávy se plně projeví i v šálku hotového nápoje. V turkovi připraveném z čerstvě upražených kávových zrn byste marně hledali zrníčka plovoucího lógru, kávová sedlina zůstává na dně a vy si tak můžete v klidu vychutnat svou kávu.

Rozdíl mezi čerstvou kávou a kávou, která byla upražená teprve po nějaké době, zjistíte také při pohledu na hladinu, na které se po zalití vytvoří barevné bublinky.

Vyberte si kávu a pak už jenom uveďte, zda vám ji máme dodat zrnkovou či mletou. A protože čerstvost je pro nás vším, také v případě mleté kávy máte jistotu, že vaši kávu jsme namleli těsně před tím, než jsme vám ji odeslali.

### Bolívie

Kód: 05042

*Bolivijská káva je kvalitní káva, velmi vhodná zejména pro přípravu směsí. Vyznačuje se lahodnou, spíše jemnější chutí a výrazným, sladkým aroma, připomínajícím vůni trávy, praženého obilí a sušeného ovoce. Tato káva vás potěší svou jemností, lehoučkou hořkostí a dlouhou dochutí, ve které lze v závislosti na stupni pražení rozeznat tóny čokolády a kakaá.*

### Brazílie Facenda

Kód: 05029

*Brazílie Facenda je odborníky považována za jednu z nejlepších brazilských káv. Jde o kávu z oblasti Facenda Lagoa, která se pěstuje ze starých odrůd kávy Bourbon. Vyznačuje se jemnou a plnou kakaovou chutí s tóny vlašských ořechů, kterou podtrhuje lahodná chuť meruněk a medu. Ocení ji hlavně ti milovníci kávy, kterým požitky při pití tohoto nápoje kazí jeho více či méně hořká chuť. Brazílie Facenda je jiná, příjemně šťavnatá. Jde o ideální kávu k odpolednímu posezení.*

### Brazílie Santos

Kód: 05026

*Brazílie Santos je kávou, která si pro svou lahodnou chuť a aroma získala oblibu po celém světě. Jedná se o jednu z neznámějších druhů brazilské kávy. Už při prvním ochutnání zaujme lehce ovocnou chutí, v níž se po chvíli rozeznají tóny oříšků a kořeněné čokolády, aniž by v ústech zanechala sebemenší stopu hořkosti. S šálkem Brazílie Santos si pochutnáte na čerstvě kávé vynikající kvality.*

### Dominikánská republika

Kód: 05041

*S šálkem kávy z Dominikánské republiky si vychutnáte velmi jemnou, příjemně sladkou a chuťově plnou kávu s ovocnými tóny švestek a jablek. Na trhu se často prodává pod názvem Santo Domingo. Káva z Dominikánské republiky je obecně ceněna pro své plné tělo, lehčí až střední kyselost, bohaté aroma a zemité tóny. Je velmi podobná kávě z Haiti, především pak druhu Bani, což je dáno regionální blízkostí obou států.*

### Ekvádor

Kód: 05024

*Káva z Ekvádoru se vyznačuje velmi výraznou, vyváženou chutí s patrným nádechem hořké čokolády a dlouhou příjemnou dochutí. Podmaní si vás i svým osobitým, spíše lehčím aroma s nádechem hořké čokolády či pečených kaštanů. Kávovníky druhu Arabica jsou v Ekvádoru pěstovány bez použití chemie a pesticidů.*





---

## Etiopie

Kód: 05046

Etiopská káva je káva plná, jemně kořeněná chuť se silným, pro Etiopii charakteristickým vinovým aroma, která je odborníky řazena k nejlepším na světě. Etiopie je považována za pravlast kávovníku. Traduje se, že káva získala svůj název právě zde, odvozením od provincie Kaffa. Etiopie je největším producentem a vývozcem arabiky z afrických zemí, celosvětově pak zaujímá páté místo.

## Guatemala

Kód: 05045

Káva z Guatemaly má pověst jedné z nejlepších na světě. Z jejich zrněk lze připravit velmi jemné, harmonické espresso ovocné chuti. Bohatost tropického ovoce doplňuje příchut' čokolády. Guatemalská káva se vyznačuje kořenitou chutí s náznakem kouřových tónů, za což vděčí ideálním podmínkám, které poskytují vulkanické svahy Sierra Madre na jihu země. Nevšední zážitek při pití této kávy umocní její plné tělo a intenzivní vůně citrusových plodů.



## Haiti

Kód: 05036

Káva z Haiti má pro svůj růst ideální podmínky, což ji činí na světovém trhu velmi ceněnou a žádanou. V oblíbě jí mají především v Japonsku, kde se používá do vybraných kávových směsí. Haitská káva se vyznačuje čistou, plnou chutí s jemnou stopou kyselosti a výrazným kávovým aroma.



## Honduras

Kód: 05027

Káva z Hondurasu je považována za jednu z nejkvalitnějších káv na světě. Pověstná je svou harmonickou vůní a chutí. Velice často se používá při přípravě směsí. Díky vysokému obsahu kofeinu se velmi podobá robustě. Odborníci ji nejčastěji charakterizují jako kávu vyváženou, decentně sladkou s jemnou chutí oříšků a čokolády. Ta nejlépe vynikne při jemném pražení (light).

## Indie

Kód: 05028

Indická káva si své příznivce získala už jenom specifickým způsobem přípravy. Jde totiž o jedinou kávu na světě, která se připravuje za pomoci tzv. monsooningu. Zelená káva je při něm vystavena značné vlhkosti, což se odrazí na její barvě i chuti. Kávová zrna z Indie mají díky tomu nezvyklý, žlutavý nádech, z nich připravený nápoj se pak vyznačuje lahodnou, kořeněnou chutí. Ochutnejte kávu, která vaše smysly oblaží vůní květin a lesa.



## Indonésie

Kód: 05048

Káva z Indonésie je káva s bohatou a plnou chutí, kterou si vychutnáte v jakoukoliv denní dobu. Jde o příjemně silnou a kořeněnou kávu s decentní kyselostí a bohatými tóny lehkého karamelu a čokolády, které jsou korunovány příjemným lískooříškovým aroma. Indonéská káva potěší i ty, kteří si svůj šálek kávy nedokážou představit bez mléka či smetany, avšak mají obavy, zda tím jejich nápoj neztratí na chuti. To však nehrází, káva z Indonésie si svou chuť zachová i po dochucení.

## Kamerun

Kód: 05021

Káva z Kamerunu je silná, s intenzivní chutí i vůní, s převažující sladkou chutí čokolády a oříšků a jemným ovocným nádechem. Velmi vhodná je zejména k míchání do espressa. Kamerunská káva je odrůdou sorty Blue Mountain z Jamajky. Nejlepší káva se pěstuje na severozápadě země. Kvalitou a charakterem se tato káva může měřit s kávou jihoafrickou. Kamerunská káva je typickou středoafrickou kávou.

## Keňa

Kód: 05034

Káva z Keni je nejjemnější kávou v rámci celého východoafrického trhu. Zrnková káva z Keni je považována za jednu z vůbec nejkvalitnějších plantážních káv, má bohatou plnou chuť s jemnou ovocnou příchutí a ideální kyselostí. O výjimečnosti této kávy svědčí i to, že ji upřednostňují lidé, kteří se pohybují v kávové branži. Dopřejte si i vy šálek této jedinečné kávy.

## Kolumbie

Kód: 05020

Kolumbie patří mezi největší producenty jakostní kávy na světě. Žádná jiná káva se přitom netěší takové oblibě. A není se co divit - jde o kávu špičkové kvality, kterou charakterizuje vyvážená chuť s nádechem oříšků a smetany. Chuťový zážitek je umocněn perfektním vyvážením kyselosti. Vyznačuje se velmi specifickým aroma.



## Kolumbie - BEZ KOFEINU

Kód: 05047

Kolumbijskou kávu si můžete vychutnat i ve variantě bez kofeinu. Toho byla zbavena za pomoci tzv. švýcarského mokrého procesu, aniž by tím jakkoliv utrpěla její výjimečná chuť. Švýcarský mokrý proces spočívá ve vylučné práci s vodou a kávovými filtry. Vodní lázeň vymývá ze zrn kofein a všechny látky rozpustné ve vodě. Ve filtru z aktivního uhlí se z vody kofein opět odločí. Kávová zrna se poté suší v tanku a voda - obsahující ještě všechny aromatické látky - se odpaří na aromatický koncentrát, kterým se káva postříká.

## Kostarika

Kód: 05033

Kostarika si na kvalitě kávy velmi zakládá a sami Kostaričané považují svou kávu za nejlepší na světě. Proto je v zemi povoleno pěstovat pouze arabiku, produkce robusty je tu přísně zakázána. Přesvědčte se sami o kvalitě kostarické kávy a vyzkoušejte tu jemnou a vyváženou chuť s převažujícími sladkými tóny medu a mléčné čokolády, doplněné o vlahou vůni karamelu s jemným akcentem skořice.

## Kuba

Kód: 05038

Kubánská káva se vyznačuje plnou chutí se znatelným čokoládovým a karamelovým zabarvením. Na rozdíl od jiných středoamerických káv neobsahuje tolik kyselin, za což vděčí skutečnosti, že je pěstována v nízkých polohách. Její sladká vůně evokuje med a třtinový cukr. Při pečlivém zkoumání lze v její chuti objevit tóny kouře a kubánského rumu. Tato káva je výbornou volbou při přípravě směsí.

## Mexiko

Kód: 05031

Mexická káva je jemná a aromatická s příjemně lehkou plností a velmi jemnou kyselostí. Její příjemná ovocná chuť a lehké, mírně citrusové aroma vás prostě dostanou. Mexiko je čtvrtým největším producentem kávy na světě, většinu kávy tu přitom pěstují malí rolníci, kteří tak vytlačili kdysi dominující velké plantáže.

## Nikaragua

Kód: 05032

Káva z Nikaraguy, která je v porovnání s ostatními zeměmi produkcujícími a vyvážejícími kávu spíše nováčkem, se vyznačuje vyváženou kyselostí a vynikajícím aroma. Tato káva vás nadchne tóny hořké čokolády a pomerančů. Je velice vhodná pro přípravu směsí, stejně tak je ideální volbou, pokud si chcete pochutnat na výtečném espressu.



## Panama

Kód: 05040

Káva se v Panamě pěstuje pouze na vysočině, na plantážích v rovině byste ji hledali marně. Možná právě to z ní činí jednu z nejlepších káv na světě. Příznivce si získala díky příjemné, bohaté oříškové chuti a vyváženosti. Tato středně pražená káva je vynikajícím společníkem, toužíte-li si po celodenním shonu vychutnat klid domova.

## Papua New Guinea

Kód: 05044

Káva z Papuy New Guinea se pyšní jednou z nejsladších vůní. Stydět se nemusí ani za svou chuť - tělo je příjemně nasládlé, téměř bez acidity, s lehoučkou zemitostí a náznaky čokoládových tónů. Také její výrazné aroma připomíná čokoládu či exotické květiny. Lze ji použít ve směsích, výborná je ale také jako espresso, ve kterém vykouzlí nádhernou, tygrovanou pěnu.



## Peru

Kód: 05025

Káva se v Peru zpracovává téměř výhradně mokrým procesem. Vyznačuje se velmi jemnou, nasádlou, vyváženou chutí s minimální kyselostí a příjemným aroma. Tuto kávu si zamilujete pro tóny vanilky či oříšků, které v sobě skrývá její chuť. Jde o kávu všestrannou, vhodnou do směsí.

## Salvador

Kód: 05030

Káva se v Salvadoru pěstuje na lávových polích, čemuž také vděčí za svou jedinečnou chuť, která v sobě snoubí krásné tóny karamelu s delikátní kyselostí. Jde o kávu příjemně lehké plnosti a čisté chuti. Salvadorská arabika je na trhu vysoce ceněnou kávu. Oblíbená je i pro svou mnohostrannost, díky které ji lze využít při přípravě jakékoliv kávy.



## Sumatra

Kód: 05039

Sumaterská káva je velice podobná kávě z Javy. A pokud vám jávská káva chutnala, neváhejte vyzkoušet i kávu sumaterskou, která je o něco jemnější. A stejně jako pro všechny ostatní kávy vypěstované v Indonésii, také pro sumaterskou kávu je příznačná výborná jemně kávová až čokoládová chuť, která se později přemění v jemně nahořklou. Odepřít si ji nemusí ani milovníci kávy s přídavkem mléka či smetany, indonéska káva si totiž svou výjimečnou chuť uchová i po dochucení.

## Tanzánie

Kód: 05035

Tanzanská káva patří k nejlahodnějším druhům na mezinárodním trhu. Podobně jako ostatní africké kávy se také ona vyznačuje delikátní vinnou kyselostí a plnou, harmonickou chutí s náznaky ovoce a švýcarské čokolády. Požitěk z tanzanské kávy ještě více umocní její výrazné, svěží aroma. Oblibu si získala hlavně v Německu, Finsku, Nizozemsku, Belgii a Japonsku.



## Uganda

Kód: 05022

Káva z Ugandy si rozhodně zaslouží vaši pozornost. Sami odborníci jí předpovídají velkou budoucnost. Chuť ugandské kávy je dobře vyvážená, elegantně v sobě mísí nádech hořké čokolády a jasmínu. Při doznívání se krátce projeví chuť kakaových bobů a mandlí. Dalším znakem této zajímavé, čisté kávy se středním tělem jsou jiskřivé citrusové tóny a aroma sladkých květů.

## Zambie

Kód: 05043

Káva ze Zambie je chuťově velmi podobná kávě keňské, na rozdíl od ní je však jemnější. Jde o kávu velmi dobré kvality a vlastností - je výrazně aromatičká, má plné tělo a výraznou, jasnou chuť s příjemnou ovocnou kyselostí. Nedokázete-li si dokonalý podvečerní relax představit bez šálku výborné kávy, pak je pro vás zambijská káva tou nejlepší volbou.

## Zimbabwe

Kód: 05037

Káva ze Zimbabwe se velmi podobá kávě keňské. Jde o kvalitní kávu, která uspokojí každého labužníka. Zimbabwská káva je velmi svěží, má mírně pomerančovou aciditu a příjemnou vůni. Její chuť je plná a připomíná čokoládu.

## KÁVOVÉ SMĚSI

### Káva Espresso Latino Café®

Kód: 05023

Složení: 80 % kávy typu Arabica, 20 % kávy typu Robusta

Objevte tu jedinečnou chuť kávy Latino Café®, která je tvořena směsí arabik původem z Brazílie a jižní a střední Ameriky. S šálkem Latino Café® si vychutnáte naprosto vyváženou, plnou, krásně chuťově vyladěnou kávu bez jakékoliv kyselosti. Naše káva vyniká svou harmonizující výjimečností, jemnou bohatou vůní a hustou pěnou, bez které si espresso ani nelze představit.



## ZELENÁ KÁVA

Bez zelené kávy, tohoto novodobého fenoménu, který budí emoce po celém světě, by naše nabídka nebyla kompletní.

Zelená káva je kávou nepraženou, její barva tedy nemá nic společného s nedostatečnou zralostí, jak by se mohlo zdát.

Zelená káva obsahuje na rozdíl od běžné kávy fenolické sloučeniny, které se při pražení ničí. Jednou z takových sloučenin je i kyselina chlorogenová, která se řadí mezi antioxidanty a díky které si zelená káva vysloužila svou pověst zaručeného pomocníka při hubnutí. Ano, kyselina chlorogenová skutečně může společně s kofeinem přispět ke snižování vstřebávání cukru a tím přeměně jeho nadbytku v těle na tuk, nezapomínejte ale na to, že ani zelená káva není samospasitelná! Nezastupitelnou roli při hubnutí hraje také úprava jídelníčku a dostatek pohybu.

Zelenou kávu dodáváme výhradně mletou, na vás je, abyste se rozhodli, zda vám ji máme zaslat zabalenou v sáčku o hmotnosti 200g, anebo ve stylové dóze o objemu 300g.

### Zelená káva

Kód: 04400

Složení: nepražená mletá zelená káva.

### Zelená káva v dóze

Kód: 04403

Složení: nepražená mletá zelená káva.

### Zelená káva s citronovou trávou

Kód: 04404

### Zelená káva s citronovou trávou v dóze

Kód: 04402





## VÁNOČNÍ KÁVA

Obdarujte své blízké o letošních Vánocích některou z námi nabízených arabik v praktické dóze s vánočním motivem. S dárkem od nás vykouzlíte úsměv na tváři lidí, které máte rádi.

Kávu vám dodáme zrnkovou, anebo čerstvě namletou.

### Vánoční káva Brazílie Santos v dóze 200 g

Kód: 05026V

Složení: 100% arabica.

*Brazílie Santos je káva, která si pro svou lahodnou chuť a aroma získala oblibu po celém světě. Jedná se o jednu z neznámějších druhů brazilské kávy. Už při prvním ochutnání zaujme lehkou ovocnou chutí, v níž se po chvíli rozezná tóny oříšků a kořeněné čokolády, aniž by v ústech zanechala sebemenší stopu hořkosti. S šálkem Brazílie Santos si pochutnáte na čerstvé kávě vynikající kvality.*



### Vánoční káva Pralinky v dóze 200 g

Kód: 05166V

Složení: vybraná kávová směs, aroma belgických pralinek (min.0,4 %)



### Vánoční káva Kolumbie v dóze 200 g

Kód: 05020V

Složení: 100% arabica.

*Kolumbie patří mezi největší producenty jakostní kávy na světě. Žádná jiná káva se přitom netěší takové oblibě. A není se co divit - jde o kávu špičkové kvality, kterou charakterizuje vyvážená chuť s nádechem oříšků a smetany. Chuťový zážitek je umocněn perfektním vyvážením kyselosti. Vyznačuje se velmi specifickým aroma.*







## Proč nakupovat u nás

- nabízíme zboží nejvyšší kvality za skvělé ceny;
- jsme jedničkou v rychlosti a spolehlivosti dodání;
- u nás najdete originální balení nebo zboží, které nikde jinde nenajdete;
- u nás máte na výběr z více než 500 druhů čaje a 60 druhů kávy;
- naše nabídka zahrnuje také bohaté příslušenství, jako např. kávovary, konvičky, sítko, hrnečky, sušenky štěstí, dózy, čajové kazety, ale třeba i vonné tyčinky;
- je vám k dispozici školený odborník, který vám ochotně poradí a zodpoví dotazy týkající se objednaného zboží;
- na trhu s čajem a kávou působíme již od roku 1999;
- přidejte se k celé řadě spokojených zákazníků, díky kterým jsme se stali držiteli prestižního certifikátu Ověřeno zákazníky.



## Čajová zahrada®

když chcete opravdový čaj a kávu...

*kontakt na Vašeho kávového poradce:*



**Pište, volejte a objednávejte:**

**tel: + 420 266 711 195**

**mobil: + 420 739 017 476**

**Nádraží Holešovice ČD  
Partyzánská 1504/24  
170 00 Praha 7 - Holešovice**

**E-mail: [info@cajova-zahrada.cz](mailto:info@cajova-zahrada.cz)**

**Web: [www.cajova-zahrada.cz](http://www.cajova-zahrada.cz)  
[www.kava-arabica.cz](http://www.kava-arabica.cz)**