



Pražírna Drahonice  
A Mano s.r.o., sociální podnik  
Drahonice 15, 389 01 Vodňany

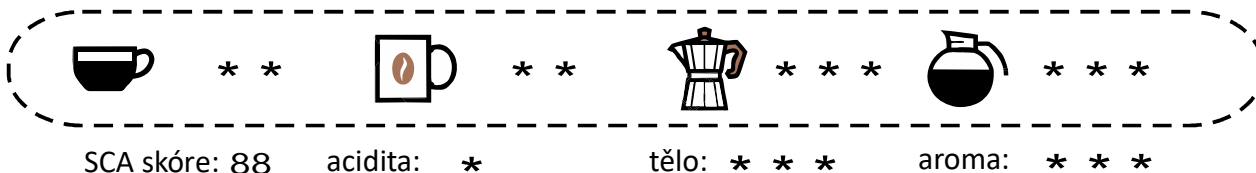
[prazirnadrahonice@seznam.cz](mailto:prazirnadrahonice@seznam.cz)

+420 604 209 312

# Ecuador

## Catuai, Catimor

### Oblast: Manabí, Santa Ana



**Profil šálku:** silná chuť, tóny karamelu, velmi nízká kyselost

V pobřežních nížinách ekvádorské provincie Manabí se káva pěstuje již od roku 1860. Tehdy tato oblast pocítila absolutní kávový boom, kdy se z přístavu Manta vyvážely na evropský trh až 2 miliony pytlů kávových zrn ročně. Z vlastníků zdejší půdy se v podstatě ze dne na den stali milionáři a kávový průmysl se začal dostávat čím dál více do popředí zájmu. Období rozkvětu trvalo více než 125 let. Bohužel však následovala globální kávová krize. Na konci dvacátého století Vietnam zaplavil trh kávy nadměrnou nabídkou levné, méně kvalitní kávy robusta. Nižší zisk přestal být atraktivní, vlastníci půdy se přeorientovali na výnosnější zemědělské plodiny a kávový průmysl se dostal do dlouhého období úpadku.

Naštěstí jsme dnes svědky jakéhosi znovuzrození ekvádorské kávy. Co se tedy změnilo? Moderní spotřebitelské trendy se vyvíjejí a přinášejí kvalitní a komplexní chuť zpět do popředí. Milovníci kávy vyhledávají nové a jedinečné kávové zážitky z celého světa – kávu s autentickým příběhem. To je přesně to, co Ekvádor přináší.

Jak tedy naše ekvádorská arabika vlastně chutná? Má silnou charakteristickou vůně, opojné aroma hořké čokolády se mísí s tóny karamelu a lehkým náznakem kaštanových tónů. Její chuť je čistá, bohatá a velmi výrazná. Charakteristickým znakem je velmi nízká, jemná acidita.



#### FAKTA:

**Původ:** Ekvádor  
**Oblast:** Manabí, Santa Ana  
**Nadmořská výška:** 450 m n. m.  
**Pěstitelé:** Asociación Campesina "29 de junio"  
**Druh:** Arabica  
**Zpracování:** Honey

