

WARSZTAT KAWOWY

Od ziarna do filiżanki

Warsztat kawowy to praktyczne spotkanie, podczas którego uczestnicy poznają drogę kawy od zielonego ziarna aż po gotowy napar. To połączenie wiedzy, degustacji i działania, dzięki któremu można odkryć, jak na smak kawy wpływają sposób palenia, jakość wody i metoda parzenia.

Co będzie się działo podczas warsztatów?

1.



Roasting – pokaz palenia ziaren i omówienie procesu palenia kawy.

2.



Cupping – degustacja sensoryczna i poznawanie różnic w smaku oraz aromacie.

3.



Brewing – samodzielne parzenie kawy i poznawanie technik baristycznych.



Całość trwa około 3–4 godzin i daje uczestnikom czas zarówno na obserwację, jak i własne próby.



Idealna propozycja na event firmowy, spotkanie integracyjne lub wyjątkowe wydarzenie.