

Arabica

vs. robusta.

PHILIPS



70%



ARABICA

Szacuje się, że ten gatunek stanowi aż 70% światowego rynku kawy.

29%



ROBUSTA

Udział Robusty w światowym rynku kawy jest dużo mniejszy niż Arabiki i wynosi ok. 20-29%.

Wygląd ziaren

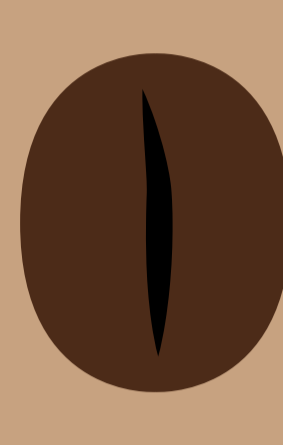
Ziarna Arabiki

są podłużne i płaskie.

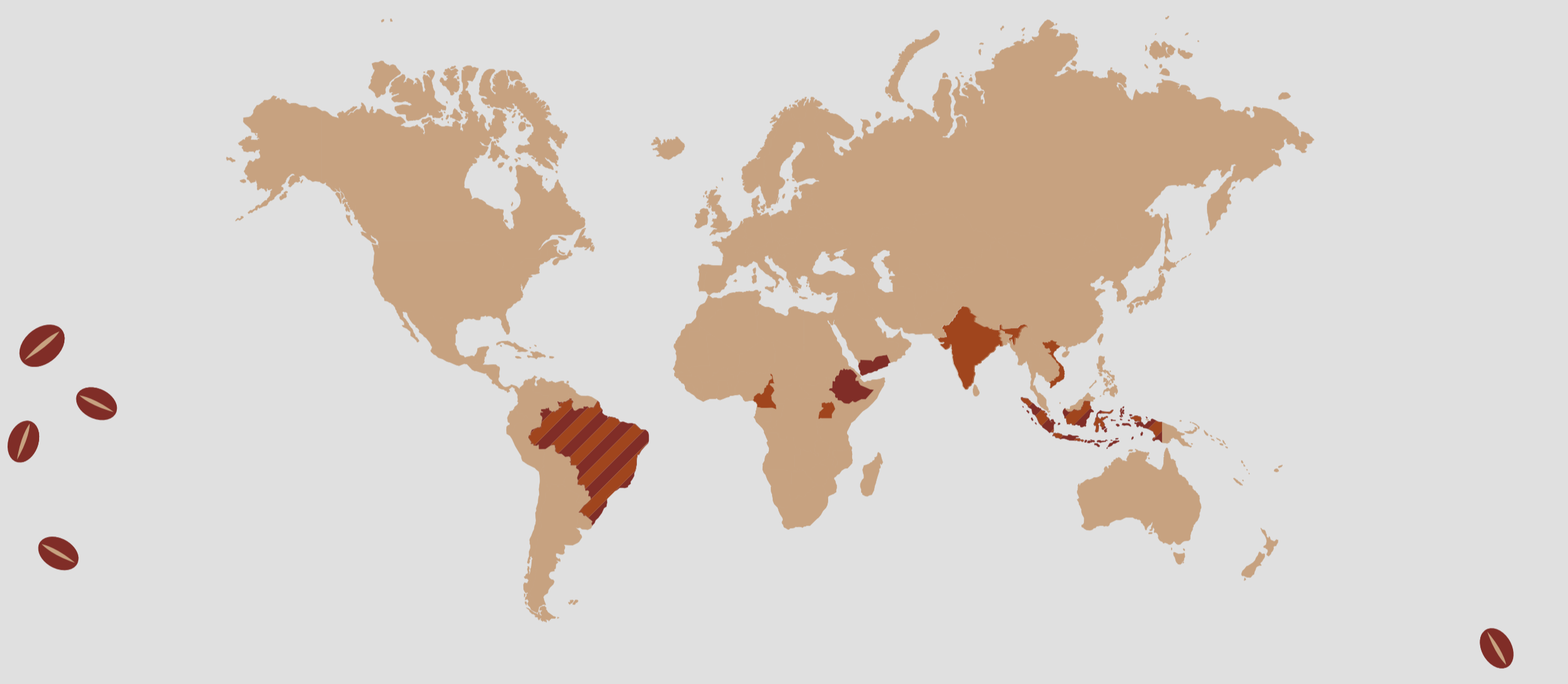


Ziarna Robusty

są okrągłe i zdecydowanie mniejsze od ziaren Arabiki.



Uprawa i pochodzenie



ARABICA

Największe plantacje tego gatunku kawy znajdują się w **Brazylji, Jemenie, Indonezji i Etiopii.**

ROBUSTA

Plantacje Robusty znajdziemy w **Brazylji, Wietnamie, Kamerunie, Indonezji, Indiach i Ugandzie.**



Uprawa Arabiki jest dość wymagająca.

Arabica lubi tropikalny klimat, służą jej również górzyste tereny. Warto przy tym dodać, że znikoma ilość kofeiny przyciąga szkodniki.



Uprawa Robusty jest znacznie łatwiejsza.

Ze względu na wyższą zawartość kofeiny, Robusta jest łatwiejsza w uprawie. Kofeina sprawia, że Robusta jest odporna na szkodniki i choroby.



Arabica ma bogaty aromat.

Jest łagodny i pozbawiony goryczki, a przy tym delikatnie kwaskowaty.

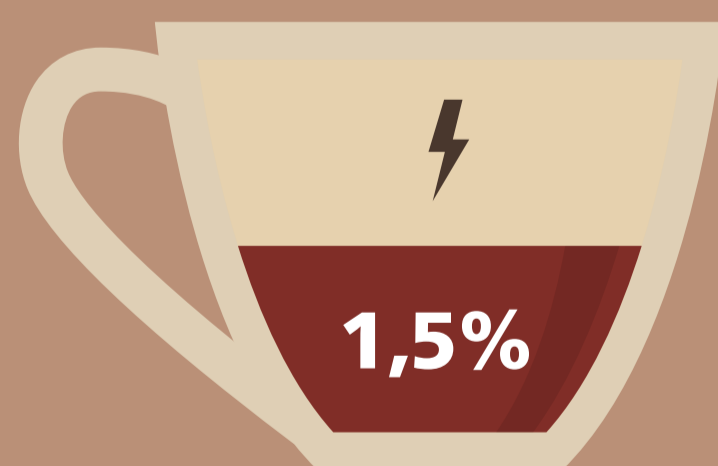


Robusta ma wyrazisty, ostry smak, z delikatną nutką goryczy.

Pozbawiona jest kwaskowych nut. Z tego gatunku znacznie łatwiej stworzyć kremową piankę (crema), pożądaną, chociażby, podczas parzenia espresso.

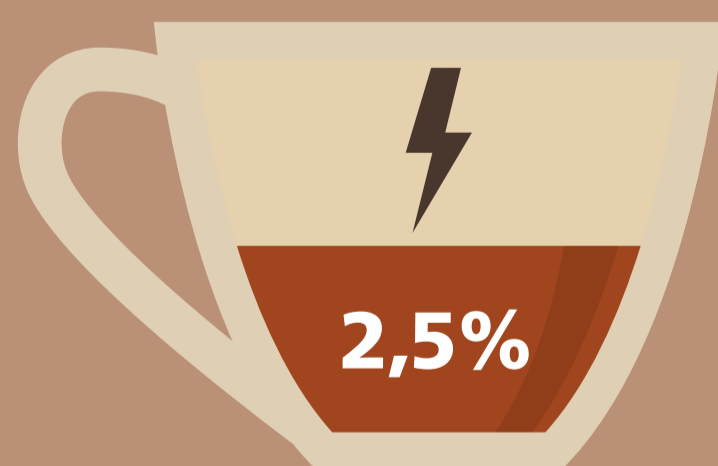


Zawartość kofeiny



Arabica ma w składzie od 1 do 1,5% kofeiny,

dlatego nie ma co spodziewać się zbyt dużego pobudzenia po wypiciu jednej filiżanki tego gatunku.



Robusta ma więcej kofeiny niż Arabica, bo 2-2,5%,

to powoduje, że już po wypiciu jednej filiżanki tej kawy można liczyć na maksymalne pobudzenie.

Idealne połączenie



Ciekawym rozwiązaniem jest wybór **mieszanki Arabiki i Robusty** dla zbilansowanego smaku i średniej zawartości kofeiny.

Będzie to doskonałe rozwiązanie dla **fanów cappuccino i innych kaw, które dobrze komponują się z mlekiem.**

źródła:
www.ico.org, www.fao.org

Przeczytaj więcej na
www.philips.pl