

COLD BREW COFFEE



Cold brew i *cold brew concentrate* (zwane dalej zimnym naparem lub zimny koncentratem naparu) jest produkowany z palonej kawy przy użyciu wyłącznie zimnej wody jako środka ekstrahującego i nie zawiera żadnych dodatków. W przeciwieństwie do konwencjonalnych ekstrakcji gorącą wodą, tylko łatwo rozpuszczalne w wodzie i aromatyczne składniki palonej kawy rozpuszczają się w tym procesie. *Cold brew* różni się zarówno organoleptycznym, jak i chemicznym profilem od tradycyjnych ekstraktów kawowych, kawa rozpuszczalna lub napoje kawowe (filtrowana kawa, espresso itp.). Ponieważ kofeina jest łatwo rozpuszczalna w wodzie, zawartość kofeiny w zimnym naparze jest około dwa razy wyższa niż w przypadku tradycyjnych ekstraktów kawowych i kaw rozpuszczalnych. Ponadto *cold brew* jest bogaty w minerały i zawiera mniej błonnika.

Cold brew nadaje się szczególnie do przygotowywania zimnych napojów ze względu na orzeźwiające, owocowe, słodkie, karmelowe i czekoladowe smaki. Ze względu na właściwości sensoryczne i naturalną zawartość kofeiny, zimny napar może być stosowany jako składnik napojów kofeinowych i napojów energetycznych.

